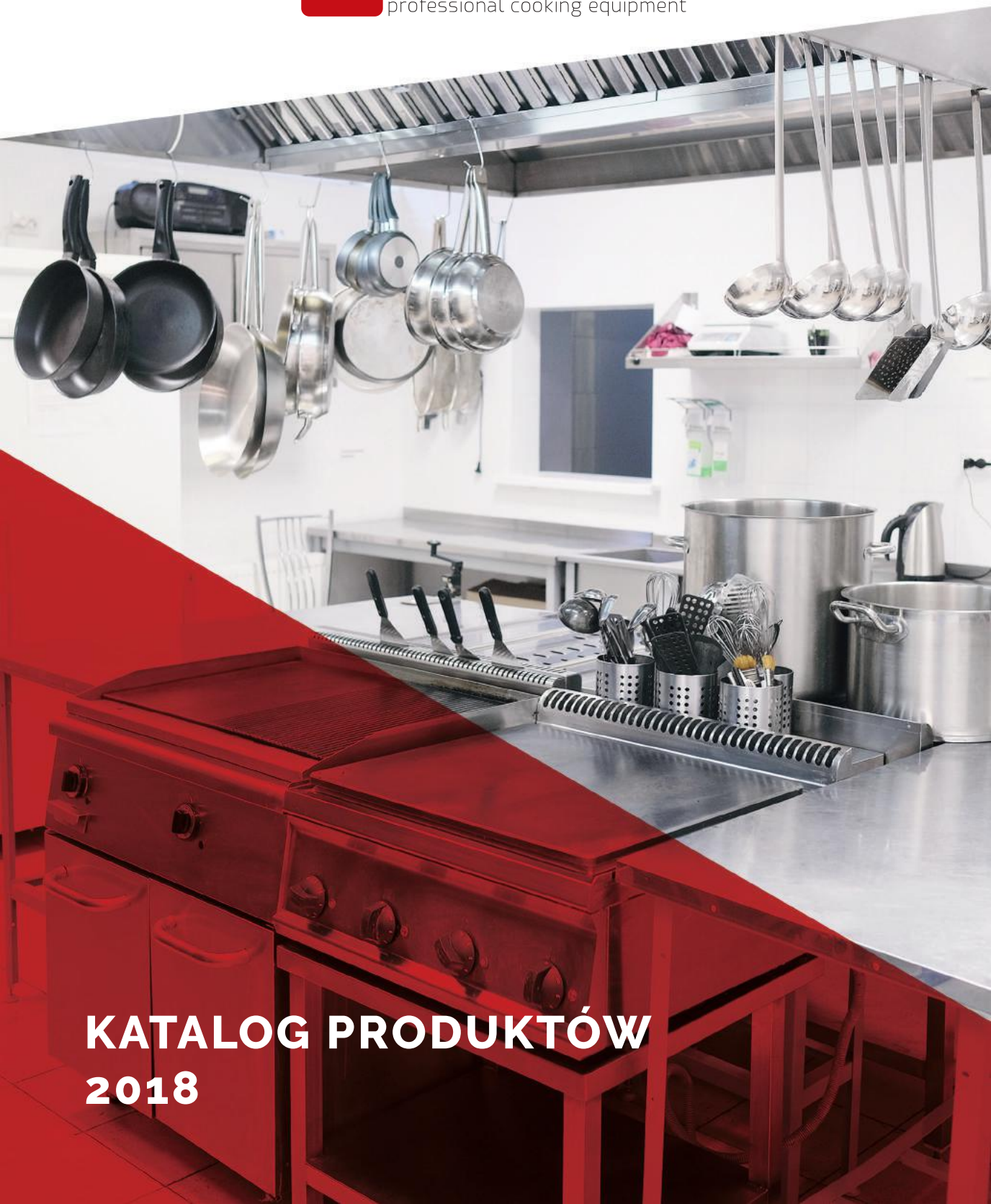
cookPRO
professional cooking equipment



KATALOG PRODUKTÓW 2018

Soda Pluss Sp. z o.o.
ul. Kwiatowa 26
55-330 Krępice /k. Wrocławia
Godziny otwarcia:
pon.-pt.: 08:00-16:00

SEKRETARIAT:
Tel (+48) 71 749 45 24
E-mail: biuro@sodapluss.pl

DZIAŁ HANDLOWY:
info@sodapluss.pl
tel. 71 356 91 34

SERWIS:
serwis@sodapluss.pl
tel: 71 749 45 26

www.sodapluss.pl
www.cookpro.pl

cookPRO

soda

cookPRO

Z satysfakcją przekazuję do Państwa dyspozycji najnowszy katalog produktów naszej firmy. Przygotowaliśmy go z myślą o promowaniu naszego nowego znaku towarowego cookPRO. Aktualny katalog zawiera szereg nowych propozycji handlowych. Obok produktów markowych europejskich producentów: Thermohauser, TECNOINOX, Diamond, ATA, Besser Vacuum, Royal czy też Pizza Group w katalogu pojawiły się nowe produkty cookPRO, których dotychczas nie mieliśmy w naszej ofercie. Zachęcam do zapoznania się z nowymi urządzeniami dla kuchni azjatyckiej, rozszerzyliśmy naszą ofertę urządzeń dla chłodnictwa, mamy bardzo duży wybór maszyn do lodów. Liczymy na zainteresowanie, ze strony naszych partnerów handlowych, ekspresami do kawy z uwagi na bardzo korzystną relację jakości do ceny tych urządzeń.

Rozszerzyliśmy ofertę sprzętową dla nowoczesnej kuchni molekularnej.

Zachęcamy do korzystania z naszego Centrum Technik Gastronomicznych w Karpaczu. Do Państwa dyspozycji pozostaje nowocześnie wyposażony obiekt, gdzie wspólnie z przedstawicielami producentów systematycznie prowadzimy specjalistyczne szkolenia.

W nowej siedzibie naszej firmy, w Krępicach pod Wrocławiem, posiadamy bardzo dobrze wyposażony magazyn wysokiego składowania gdzie przechowujemy oferowane w katalogu urządzenia gastronomiczne.

Wydanie nowego katalogu jest również okazją aby serdecznie podziękować naszym partnerom handlowym za wieloletnią współpracę z zespołem Sody. To dzięki Państwa wsparciu w naszej dotychczasowej działalności wielokrotnie zostaliśmy docenieni przez niezależne ośrodki opiniotwórcze. Pięciokrotnie byliśmy laureatem corocznych nagród miesięcznika Puls Biznesu otrzymując tytuł „Gazela Biznesu" dla najdynamiczniej rozwijających się firm w Polsce. Naszym dotychczas największym sukcesem jest otrzymanie tytułu „Diament 2017" przyznanego przez miesięcznik Forbes.

Uprzejmie dziękuję wszystkim partnerom handlowym Sody za dotychczasową współpracę i zachęcam zainteresowanych do kontaktu z nami.

dr Jerzy Pyka
Prezes Zarządu

2017 Diamenty Miesięcznika Forbes

2011 Gazele Biznesu Puls Biznesu

Obejrzyj video
www.sodapluss.pl/pl/article/954

PODGRZEWACZE **6**
Podgrzewacze na pastę 7
Dozowaniki do płatków 12
Dozowaniki do soków 13
Podgrzewacze elektryczne 14
Grzałki elektryczne 15
Paliwa do podgrzewaczy 16
URZĄDZENIA BAROWE **18**
Urządzenia barowe 19
Kostkarki 20
Syfony do bitej śmietany 22
Urządzenia barowe 23
Chłodziarki podblatowe 24
Witrynki 28
DYSPENSERY DO NAPOJÓW **30**
DYSPENSERY DO GRANITY **32**
SHAKERY **34**
BLENDERY **36**
GOFROWNICE **38**
Gofrownice kwadratowe 39
Gofrownice bąbelkowe 41
Gofrownice okrągłe 42
Gofrownice do donatów 43
BUFET I CATERING **44**
Warniki do wody 45
Warniki 46
Kociołki 48
Perkolatory 49
MIKSERY **50**
OBRÓBKA CIEPLNA **56**
WITRYNKI GRZEWCZE **60**
MAKARONIARKI **62**
SOUS VIDE **66**
FRYTOWNICE **68**
GRILLE **74**
Płyty grillowe 78
Grille Elektryczne 79
NALEŚNIKARKI **80**
ROLKI DO HOT-DOGÓW **82**
OPIEKACZE DO KEBABA **84**
SALAMANDRY **86**
POPCORN I WATA CUKROWA **88**
Wata cukrowa 89
Popcorn 90
PIZZA **92**
Piece do pizzy 101
Wałkownice 102
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE **96**
POJEMNIKI GN **100**
Pojemniki GN 101
Pojemniki GN z uchwytami 102
Pojemniki GN perforowane 103
Pokrywki do GN 103
Kuweta do lodów 104
Akcesoria do GN 104
Pojemniki GN eco 104
Pokrywki GN eco 105
Pojemniki GN z poliwęglanu 106
Pokrywki do pojemników gn z poliwęglanu 107
Ociekacze do pojemników gn z poliwęglanu 107
KAWA **108**
Ekspresy 109
Akcesoria 113

CUKIERNICTWO **114**
WÓZKI DO STUDZENIA CHLEBA **120**
WÓZKI DO STUDZENIA BUŁEK **122**
KOŃCÓWKI DEKORACYJNE **124**
WORKI DO WYCISKANIA **126**
NOŻE CUKIERNICZE **128**
MASZYNY DO LODÓW **132**
Maszyny do lodów włoskich 133
Maszyny do lodów inne 136
TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE **138**
WÓZKI **140**
Wózki kelnerskie 141
Wózki transportowe 142
CZEKOLADA **144**
Fontanny 145
Podest do fontann czekoladowych 147
Czekoladziarka 148
Podgrzewacz do czekolady 149
LAMPY OWADOBÓJCZE **150**
PIEKARNICTWO **152**
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE **156**
WORECZKI WYTŁACZANE **160**
OBRÓBKA MECHANICZNA **162**
Wilki do mięsa 163
Kotleciarka 168
Mieszarki do farszu 169
Inne 170
KRAJALNICE **172**
SZATKOWNICE I TARCZE **176**
AKCESORIA MASARSKIE **178**
Nadziewarki do kiełbas 179
Nadziewarki do kiełbas 180
Piły do kości 181
Topory i tasaki 181
SYSTEM REGAŁÓW **182**
Regały całe 183
Akcesoria 184
Słupki 184
Akcesoria 185
ZMYWARKI / HIGIENA **186**
BATERIE **190**
CHŁODNICTWO **194**
Szafy chłodnicze 195
Stoły chłodnicze 200
Saladetty 202
Witrynki nastawne 204
Szybkoschładzarki 206
Szafy chłodnicze na butelki 207
Zamrażarki 212
KUCHNIA AZJATYCKA **218**
Maszyny do gotowania ryżu 219
Parowniki Dim-sum 220
CIĄGI KUCHENNE **222**

PODGRZEWACZE

Podgrzewacz Prestige GN 1/1

- Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- W komplecie 2 pojemniki na paliwo oraz pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm
- Bezinwazyjny system mocowania grzałki elektrycznej mod. 270030001

Wymiary (WxDxH): 580x460x300 mm
Pojemność: 8 l

cena netto 579,00 zł
cena brutto 712,17 zł

kod produktu 270010001

Podgrzewacz Prestige z dwoma kociołkami

- Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- W komplecie 2 pojemniki na paliwo oraz dwa kociołki 2x4 l
- Bezinwazyjny system zamocowania grzałki elektrycznej mod. 270030001

Wymiary (WxDxH): 670x520x450 mm
Pojemność: 2x4 l

cena netto 699,00 zł
cena brutto 859,77 zł zł

kod produktu 270010003

Podgrzewacz na pastę STANDARD

- Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- W komplecie 2 pojemniki na paliwo oraz pojemnik GN 1/1

Wymiary (WxDxH): 620x360x320 mm
Pojemność 8 l

cena netto 159,00 zł
cena brutto 195,75 zł

kod produktu 270010005

Podgrzewacz Prestige okrągły

- Wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- W komplecie pojemnik na paliwo oraz pojemnik GN okrągły ø65 mm
- Bezinwazyjny system mocowania grzałki elektrycznej mod. 270030001

Wymiary (WxDxH): 485x470x450 mm
Pojemność: 6,8 l

cena netto 425,00 zł
cena brutto 522,75 zł

kod produktu 270010002

Podgrzewacz Prestige okrągły z kociołkiem

- Wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- W komplecie pojemnik na paliwo oraz kociołek o pojemności 4 l
- Bezinwazyjny system montowania grzałki elektrycznej mod.270030001

Wymiary (WxDxH) : 485x470x450 mm
Pojemność kociołka: 4 l

cena netto 495,00 zł
cena brutto 608,85 zł

kod produktu 270010010

Podgrzewacz GN 1/1 z szybką

Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej.

W komplecie:
- 2x pojemnik na pastę
- 1x pojemnik GN 1/1 - ø65 mm
- Pojemnik na chochlę

Wymiary (WxDxH): 580x440x315 mm

cena netto 1 420,00 zł
cena brutto 1 746,60 zł

kod produktu 270010009

Podgrzewacz GN 2/3 z szybką

Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej.

W komplecie:
- Pojemnik na pastę
- 1x pojemnik GN 2/3 - gł. 65 mm
- Pojemnik na chochlę

Wymiary(WxDxH): 400x440x315 mm

cena netto 1 199,00 zł
cena brutto 1 474,77 zł

kod produktu 270010008

Podgrzewacz okrągły z szybką

Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej.

W komplecie:
- Pojemnik na pastę
- Pojemnik na chochlę

Wymiary (WxDxH): 440x480x300 mm

cena netto 1 025,00 zł
cena brutto 1 260,75 zł

kod produktu 270010007

Kociołek na zupę z szybką

Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej.

W komplecie:
- Pojemnik na pastę
- Pojemnik na zupę 10 l

Wymiary (WxDxH): 480x460x440 mm

cena netto 1 359,00 zł
cena brutto 1 671,57 zł

kod produktu 270020004

Urna do kawy, herbaty 11 l

Wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej.

Wymiary (WxDxH): 300x300x545 mm

cena netto 899,00 zł
cena brutto 1 105,77 zł

kod produktu 270020005

Dyspenser do płatków śniadaniowych

- Obudowa wykonana z wysoko-polerowanej stali nierdzewnej
- Zbiornik na płatki wykonany z przezroczystego poliwęglanu
- Niezawodny system spustowy płatków śniadaniowych

Pojemność: 7 l
Wymiary (WxDxH): 620x220x350 mm

cena netto 609,00 zł
cena brutto 749,07 zł

kod produktu 270020001

Dozownik do soków na stopce, 8 l

- Obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Zbiornik na sok wykonany z mocnego przezroczystego poliwęglanu
- Schładzanie napoju za pomocą lodu umieszczonego w centralnej tubie ze stali nierdzewnej
- Zdejmowana kratka ociekowa
- Wytrzymały kranik z tworzywa

Pojemność: 8 l
Wymiary (WxDxH): 360x260x550 mm

cena netto 399,00 zł
cena brutto 490,77 zł

kod produktu 010100001

Dozownik do soków na pełnej bazie 7 l

- Obudowa wykonana z wysoko-polerowanej stali nierdzewnej
- Pojemność: 7 l
- Zbiornik na sok wykonany z przezroczystego poliwęglanu
- Zdejmowana kratka ociekowa
- Wkład chłodzący umieszczony pod zbiornikiem na sok

Wymiary: Średnica 245 mm x wysokość 440 mm
Moc: 2 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 469,00 zł
cena brutto 576,87 zł

kod produktu 270020002

Dozownik do soków na pełnej bazie 2x7 l

- Obudowa wykonana z wysoko-polerowanej stali nierdzewnej
- Pojemność: 2x7 l
- Zbiornik na sok wykonany z przezroczystego poliwęglanu
- Zdejmowana kratka ociekowa
- Wkład chłodzący umieszczony pod zbiornikiem na sok

Wymiar podstawy: 47x35 cm
Wysokość: 53 cm

cena netto 929,00 zł
cena brutto 1 142,67 zł

kod produktu 270020003

Dozownik do soków na stopce, 8 l

- Obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Zbiornik na sok wykonany z mocnego przezroczystego poliwęglanu
- Schładzanie napoju za pomocą lodu umieszczonego w centralnej tubie ze stali nierdzewnej
- Zdejmowana kratka ociekowa
- Wytrzymały kranik z tworzywa

Pojemność: 8 l
Wymiary (WxDxH): 360x260x550 mm

cena netto 415,00 zł
cena brutto 510,45 zł

kod produktu 010100002

Podgrzewacz elektryczny, stalowa wanna

- Wanna na wodę wykonana ze stali nierdzewnej
- W komplecie pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- Termostat do 90°C
- 5 stopniowa regulacja mocy

Wymiary (WxDxH): 560x335x300 mm
Pojemność: 8 l
Zasilanie: 230 V
Moc: 1600 W

cena netto 655,00 zł
cena brutto 805,65 zł

kod produktu 010090002

Podgrzewacz elektryczny, wanna z tworzywa

- Wanna na wodę wykonana z tworzywa
- W komplecie pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- Termostat do 90°C
- 5 stopniowa regulacja mocy

Wymiary (WxDxH): 550x350x260 mm
Pojemność: 8 l
Zasilanie: 230 V
Moc: 900 W

cena netto 355,00 zł
cena brutto 436,65 zł

kod produktu 010090001

Grzałka płaska do podgrzewaczy z symostatem

- Urządzenie kompatybilne z modelami:
- 270010001 / 270010003 / 270010002 / 270010010
- Zakres temperatury: od 45°C do 225°C
- Wyłącznik termiczny przy 230°C
- 5 poziomów grzania
- Łatwy montaż

Moc: 450 W
Zasilanie: 230 V
Wymiary (WxD): 250x200 mm

cena netto 210,00 zł
cena brutto 258,00 zł

kod produktu 270030001

Grzałka okrągła do podgrzewaczy

Urządzenie kompatybilne z modelami:
270010007 / 270010008 / 270010009 / 270020004 / 270020005

Zakres temperatury: od 0°C do 90°C
Moc: 450 W
Zasilanie: 230 V
Wymiary: ø110 mm x wysokość 110 mm

cena netto 220,50 zł
cena brutto 271,00 zł

kod produktu 270030002

Pasta do podgrzewaczy 200 g

- Puszka 200 g (etanol)
- Czas spalania: do 4 h
- Opakowanie zbiorcze: 48 szt.

cena netto 163,50 zł
cena brutto 201,11 zł

kod produktu 430010001

Paliwo do podgrzewaczy z knotem 200 g

- Puszka 200 g, glikol dwuetylenu
- Czas spalania: do 6 h
- Opakowanie zbiorcze: 24 szt.
- Nie osmala naczyń, bezzapachowa
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Wielokrotne użycie tej samej puszki dzięki zastosowanej zakrętce
- Paliwo spala się w 100%
- Temperatura płomienia ponad 90°C

cena netto 115,50 zł
cena brutto 142,00 zł

kod produktu 430010002

Pasta do podgrzewaczy w wiaderku 4 kg

- Czysty etanol
- Nie osmala naczyń
- Bezzapachowa
- Ekologiczna
- Nietoksyczna

cena netto 54,00 zł
cena brutto 66,42 zł

kod produktu 430010003

URZĄDZENIA BAROWE

Barowa kruszarka do lodu

Profesjonalna kruszarka barowa do lodu kostkowego

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Solidne zęby kruszące
- Kruszy kostki w drobny lód (nie śnieg)
- Wysoka wydajność kruszenia 60 kg/h
- Nowe mocniejsze mocowanie noży kruszących
- Cicha praca
- Włącznik bezpieczeństwa na pokrywie komory podawania lodu
- W komplecie szufelka do lodu
- Zbiornik na lód: 1 kg

Waga: 14 kg
Wymiary: 175x340x360 mm

cena netto 2 399,00 zł
cena brutto 2 950,77 zł

kod produktu 600010001

Kostkarka chłodzona powietrzem 20 kg

- Zasilanie: 240 V
- Moc: 380 W
- Regulowana wielkość kostek
- Waga: 48 kg
- Czynnik chłodzący R404a
- Miedziany parownik

Wymiary: 505x656x960 mm

cena netto 2 259,00 zł
cena brutto 2 778,57 zł

kod produktu 630010001

Kostkarka chłodzona powietrzem 40 kg

- Zasilanie: 240 V
- Moc: 380 W
- Regulowana wielkość kostek
- Waga: 48 kg
- Wymiary: 505x656x960 mm
- Czynnik chłodzący R404a
- Miedziany parownik

Wymiary: 505x656x960 mm

cena netto 4 699,00 zł
cena brutto 5 779,77 zł

kod produktu 630010002

Kostkarka chłodzona powietrzem 60 kg

- Zasilanie: 240 V
- Moc: 420 W
- Regulowana wielkość kostek
- Waga: 52 kg
- Czynnik chłodzący R404a
- Miedziany parownik

Wymiary: 601x656x960 mm

cena netto 5 499,00 zł
cena brutto 6 763,77 zł

kod produktu 630010003

Kostkarka chłodzona powietrzem 90 kg

- Zasilanie: 240 V
- Moc: 700 W
- Regulowana wielkość kostek
- Waga: 57 kg
- Czynnik chłodzący R404a
- Miedziany parownik

Wymiary: 715x656x960 mm

cena netto 7 299,00 zł
cena brutto 8 977,77 zł

kod produktu 630010004

Syfon do bitej śmietany 0,5 l

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność 0,5l

cena netto 179,00 zł
cena brutto 220,00 zł

kod produktu 180030003

Syfon do bitej śmietany 1 l

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność 1 l

cena netto 199,00 zł
cena brutto 245,00 zł

kod produktu 180030004

Naboje do bitej śmietany

- Opakowanie 36x10 szt.
- Podtlenek azotu 8 g

cena netto 576,00 zł
cena brutto 697,41 zł

kod produktu 180040004

Naboje do bitej śmietany

- Opakowanie 25x24 szt.
- Podtlenek azotu 8 g

cena netto 960,00 zł
cena brutto 1 180,08 zł

kod produktu 180040006

Naboje do bitej śmietany

- Opakowanie 12x50 szt.
- Podtlenek azotu 8 g

cena netto 960,00 zł
cena brutto 1 180,80 zł

kod produktu 180004011

Chłodziarka barowa podblatowa na butelki, 130 l

- Chłodziarka podblatowa, barowa do butelek, pojedyncza, drzwi uchylne
- Obudowa wykonana ze stali lakierowanej proszkowo
- Oświetlenie wnętrza LED
- Wymuszona cyrkulacja powietrza
- Automatyczne odszranianie
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Grubość ścianek: 35 mm
- Dwie regulowane półki
- Drzwiczki zamykane na kluczyk
- Elektroniczne sterowanie termostatem

Wymiar zewnętrzny: 600x530x835 (h) mm
Wymiary wewnętrzny: 525x365x685 (h) mm
Pojemność: 130 l
Zakres: 0/+8°C
Zużycie kWh/24 h: 1,3 kW
Moc: 160W
Zasilanie: 230 V
Waga: 41 kg

cena netto 1 800,00 zł
cena brutto 2 214,00 zł

kod produktu 520010001

Chłodziarka barowa podblatowa na butelki dwudrzwiowa, 210 l

- Obudowa wykonana ze stali lakierowanej proszkowo
- Oświetlenie wnętrza LED
- Przesuwne drzwi zamykane na kluczyk
- Wymuszona cyrkulacja powietrza
- Automatyczne odszranianie
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Grubość ścianek: 35mm
- Cztery regulowane półki
- Elektroniczne sterowanie termostatem

Wymiar zewnętrzny: 900x512x835 (h) mm
Wymiary wewnętrzny: 820x365x685 (h) mm
Pojemność: 210 l
Zakres: 0/+8°C
Zużycie kWh/24 h: 1,8 kWh
Moc: 190 W
Zasilanie: 230 V
Waga: 58 kg

cena netto 2 399,00 zł
cena brutto 2 950,77 zł

kod produktu 520010002

Chłodziarka barowa podblatowa na butelki trzydrzwiowa, 320 l

- Obudowa wykonana ze stali lakierowanej proszkowo
- Oświetlenie wnętrza LED
- Przesuwne drzwi zamykane na kluczyk
- Wymuszona cyrkulacja powietrza
- Automatyczne odszranianie
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Grubość ścianek: 35 mm
- Sześć regulowanych półek
- Elektroniczne sterowanie termostatem

Wymiar zewnętrzny: 1350x512x835 (h) mm
Wymiary wewnętrzny: 1290x365x685 (h) mm
Pojemność: 320 l
Zakres: 0/+8°C
Zużycie kWh/24h: 2,1 kWh
Moc: 220 W
Zasilanie: 230 V
Waga: 81 kg

cena netto 2 999,00 zł
cena brutto 3 688,77 zł

kod produktu 520010003

Cechy charakterystyczne lodówki:

- Szyby zapobiegające parowaniu
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie wnętrza LED
- Drzwi zamykane na kluczyk
- Wymuszona cyrkulacja powietrza
- Automatyczne odszranianie
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Grubość ścianek: 35 mm
- Dwie regulowane półek
- Elektroniczne sterowanie termostatem

Chłodziarka podblatowa pojedyncza (stal nierdzewna)

Wymiar zewnętrzny: 600x530x835 (h) mm
Wymiary wewnętrzny: 520x413x685 (h) mm
Pojemność: 130 l
Zakres: 0/+8°C
Zużycie kWh/24 h: 1,3 kW
Moc: 160 W
Waga: 43 kg
Zasilanie: 230 V

cena netto 2 650,00 zł
cena brutto 3 259,50 zł

kod produktu 520020001

Chłodziarka podblatowa podwójna (stal nierdzewna)

Wymiar zewnętrzny: 900x512x835 (h) mm
Wymiary wewnętrzny: 820x365x685 (h) mm
Pojemność: 210 l
Zakres: 0/+8°C
Zużycie kWh/24h: 1,8 kWh
Moc: 190 W
Waga: 58 kg
Zasilanie: 230 V

cena netto 3 299,00 zł
cena brutto 4 057,77 zł

kod produktu 520020002

Chłodziarka podblatowa potrójna (stal nierdzewna)

Wymiar zewnętrzny: 1350x512x835 (h) mm
Wymiary wewnętrzny: 1290x365x685 (h) mm
Pojemność: 320 l
Zakres: 0/+8°C
Zużycie kWh/24h: 2,1 kWh
Moc: 220 W
Waga: 81 kg
Zasilanie: 230 V

cena netto 4 150,00 zł
cena brutto 5 104,05 zł

kod produktu 520020003

Cechy charakterystyczne lodówki:

- Mechaniczny termostat
- Szyby zapobiegające parowaniu
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie wnętrza LED
- Drzwi zamykane na kluczyk
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Automatyczne odszranianie
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem

Chłodziarka podblatowa pojedyncza, stal nierdzewna, 50 l

Wymiar zewnętrzny: 435x475x500 (h) mm
Stal: R430
Pojemność: 50 l
Zakres: 0/+10°C
Zużycie kWh/24h: 1,3 kW
Moc: 160 W
Waga: 22,5 kg
Zasilanie: 220V

cena netto 1 425,00 zł
cena brutto 1 752,75 zł

kod produktu 650010001

Chłodziarka podblatowa pojedyncza, stal nierdzewna, 70 l

Wymiar zewnętrzny : 435x475x680 (h) mm
Stal : R430
Pojemność : 70l
Zakres : 0/+10°C
Zużycie kWh/24h : 1,3kW
Moc : 160W
Waga : 27,5 kg
Zasilanie : 220V

cena netto 1 705,00 zł
cena brutto 2 097,15 zł

kod produktu 650010002

Witryna ekspozycyjna chłodnicza 100 l (LED)

Elegancka witryna ekspozycyjna chłodnicza o pojemności 100 litrów. Witryna posiada oświetlenie LED które dodatkowo zwróci uwagę na eksponowane produkty. Ponadto przeszklone wszystkie cztery strony witryny pozwolą na jeszcze lepszą ekspozycję towaru.

- Pojemność: 100 l
- Oświetlenie LED
- Podwójna szybka
- Elektroniczny regulator temperatury 0/+12°C
- Wymuszona cyrkulacja powietrza
- 2 półki z regulacją wysokości
- Wymiary półek : 642x276 mm i 642x312 mm
- Automatyczne odszranianie
- Zużycie energii: 2,0 kW/24 h

Zasilanie: 230V
Moc: 160 W
Waga: 39 kg
Wymiary: 695x452x670 mm

cena netto 2 257,50 zł
cena brutto 2 777,00 zł

kod produktu 230090001

Witryna ekspozycyjna chłodnicza 120 l (LED)

Elegancka witryna ekspozycyjna chłodnicza o pojemności 120 litrów. Witryna posiada oświetlenie LED które dodatkowo zwróci uwagę na eksponowane produkty. Ponadto przeszklone wszystkie cztery strony witryny pozwolą na jeszcze lepszą ekspozycję towaru.

- Pojemność: 120 l
- Oświetlenie LED
- Podwójna szybka
- Elektroniczny regulator temperatury 0/+12°C
- Wymuszona cyrkulacja powietrza
- 2 półki z regulacją wysokości
- Wymiary półek: 642x376 mm + 642x412 mm
- Automatyczne odszranianie
- Zużycie energii: 2,0 kW/24 h

Zasilanie: 230 V
Moc: 160 W
Waga: 64 kg
Wymiary : 678x568x670 mm

cena netto 2 940,00 zł
cena brutto 3 616,00 zł

kod produktu 230090002

DYSPENSERY DO NAPOJÓW

Dyspenser do napojów 2x12 l

- Podstawa urządzenia wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Pojemnik do napojów wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- System obrotowy łopat, zapobiegających powstawaniu piany
- Szczelny system spustowy
- Mocny kranik

Pojemność: 2x12 l
Wymiary: 510x470x740 mm
Waga: 28 kg
Moc: 0,3 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 2 899,00 zł
cena brutto 3 565,77 zł

kod produktu 610010001

Dyspenser do napojów 3x12 l

- Podstawa urządzenia wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Pojemnik do napojów wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- System obrotowy łopat, zapobiegających powstawaniu piany
- Szczelny system spustowy
- Mocny kranik

Pojemność: 3x12 l
Wymiary: 750x470x740 mm
Waga: 39 kg
Moc: 0,35 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 3 799,00 zł
cena brutto 4 672,77 zł

kod produktu 610010002

DYSPENSERY DO GRANITY

Dyspenser do granity 2x15 l

- Podstawa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemnik na granitę wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- Niekapiący kranik dozujący
- Poliwęglanowy ślimak
- Czynnik chłodzący R134A
- Spowolniony system miksujący oraz regulacja grubości pozwala uzyskać perfekcyjną konsystencję
- Możliwość całkowitego rozmontowania w celu łatwego czyszczenia

Pojemność: 2x12 l
Wymiary: 510x470x740 mm
Waga: 28 kg
Moc: 0,3 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 6 799,00 zł
cena brutto 8 362,77 zł

kod produktu 610020001

Dyspenser do granity 3x15 l

- Podstawa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemnik na granitę wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- Niekapiący kranik dozujący
- Poliwęglanowy ślimak
- Czynnik chłodzący R134A
- Spowolniony system miksujący oraz regulacja grubości pozwala uzyskać perfekcyjną konsystencję
- Możliwość całkowitego rozmontowania w celu ułatwienia czyszczenia

Pojemność: 3x15 l
Wymiary: 750x470x740 mm
Waga: 39 kg
Moc: 0,35 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 8 799,00 zł
cena brutto 10 822,77 zł

kod produktu 610020002

SHAKERY

Shaker do koktajli 1 głowica

- 1-głowicowy shaker elektryczny stworzony z myślą o pracownikach barów, restauracji i kawiarni wyróżnia się solidnym wykonaniem
- Aluminiowy stelaż i chromowana obudowa silnika jest odporna na ewentualne uszkodzenia, na które narażone jest urządzenie podczas pracy
- Kubek o pojemności 0,5 l wykonany ze stali nierdzewnej

Prędkość mieszania: 18000 RMP
Moc: 180 W
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 230x250x570 mm

cena netto 420 zł
cena brutto 517 zł

kod produktu 500040006

Shaker do koktajli 2 głowice

- 2-głowicowy shaker elektryczny stworzony z myślą o pracownikach barów, restauracji i kawiarni wyróżnia się solidnym wykonaniem
- Aluminiowy stelaż i chromowana obudowa silnika jest odporna na ewentualne uszkodzenia, na które narażone jest urządzenie podczas pracy
- W zestawie dwa kubki o pojemności 0,5 l wykonane ze stali nierdzewnej

Prędkość mieszania: 18000 RMP
Moc: 2x180 W
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 340x270x570 mm

cena netto 840 zł
cena brutto 1 033 zł

kod produktu 500040007

Shaker do koktajli 1 głowica, dwie prędkości

1-głowicowy shaker elektryczny stworzony z myślą o pracownikach barów, restauracji i kawiarni wyróżnia się solidnym wykonaniem.

Moc: 80 W
Dwie prędkości
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 170x170x524 mm

cena netto 499,00 zł
cena brutto 613,77 zł

kod produktu 500040010

BLENDERY

Blender barowy 2 l

- Płynna regulacja obrotów
- Zakres prędkości obrotów: 23000-28000
- Duży pojemnik o pojemności 2 l
- Wydajność do 80 zbiorników na godzinę

Wymiary: 195x225x565 mm
Moc: 1200 W
Zasilanie: 230 V
Waga: 5 kg

cena netto 599,00 zł
cena brutto 736,77 zł

kod produktu 590020001

Blender Smart Pro

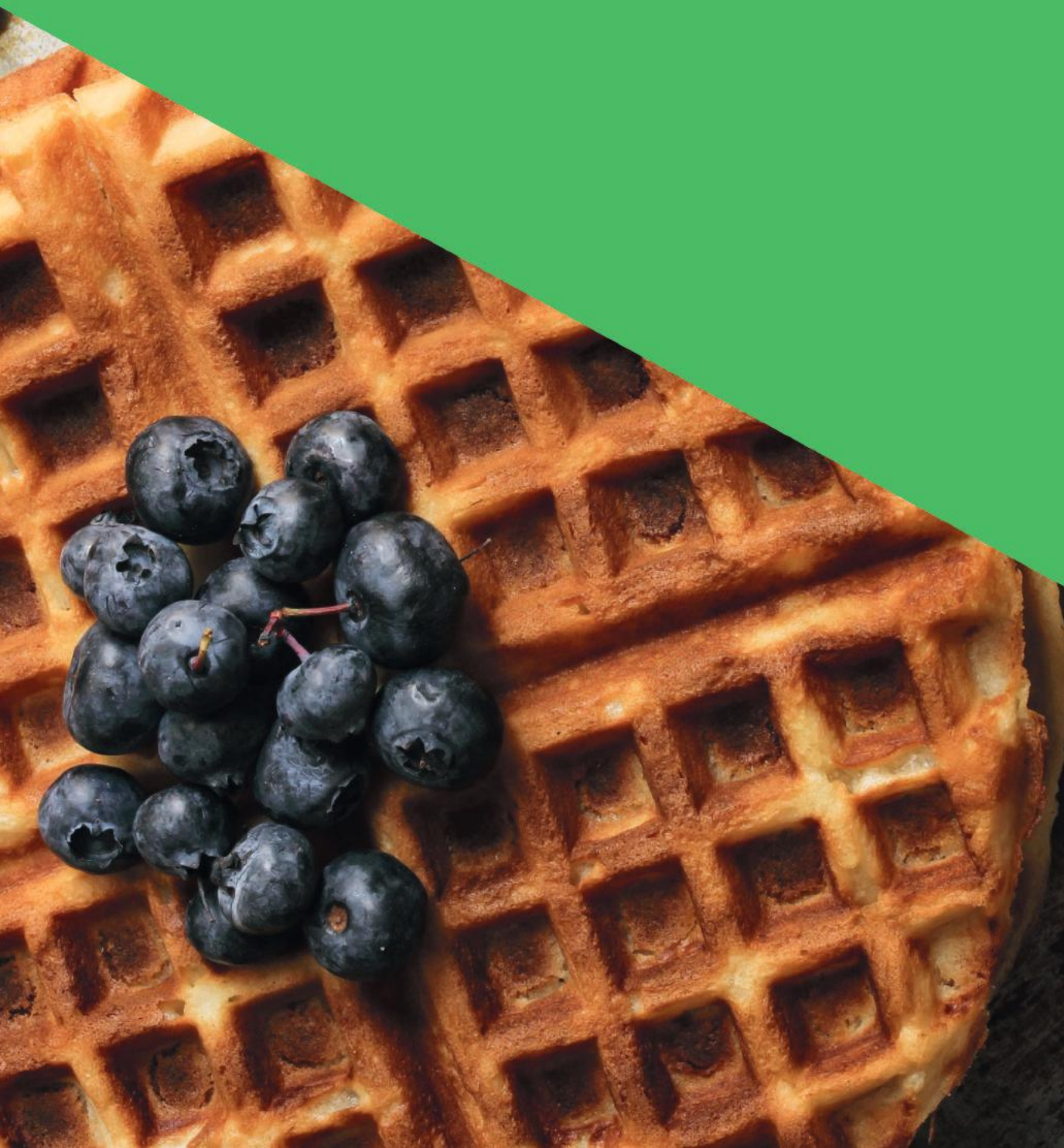
- Dotykowy ekran
- Język polski
- Wygłuszenie
- Noże z japońskiej stali
- Regulowana pozycja pucharu
- Inteligentne menu
- Funkcja podwójnej prędkości impulsów i mieszania
- Gotowe przepisy

Moc: 220-240 V, 1800 W, 50 HC, 8 KG
Wymiary: 290x285x540 mm
Pojemność: 2 l

cena netto 2 799,00 zł
cena brutto 3 442,77 zł

kod produktu 590010001

GOFROWNICE



Gofrownica elektryczna prostokątna pojedyncza

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Żeliwna powierzchnia grzewcza
- Precyzyjny termostat

Wymiary (WxDxH): 485x285x175 mm

cena netto 929,00 zł
cena brutto 1 142,67 zł

kod produktu 510030002

Gofrownica elektryczna prostokątna pojedyncza

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma do gofrów żeliwna pokryta teflonową powłoką
- Wbudowany timer
- Płynna regulacja temperatury
- Solidna i wydajna grzałka
- Uchwyt izolowany termicznie

Wymiary (WxDxH): 315x380x250 mm
Rozmiar płyty grzewczej: 4x98x98 mm
Moc: 1,6 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 892,50 zł
cena brutto 1 098,00 zł

kod produktu 500010005

Gofrownica elektryczna prostokątna podwójna

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma do gofrów żeliwna pokryta teflonową powłoką
- Wbudowany timer
- Płynna regulacja temperatury
- Solidna i wydajna grzałka
- Uchwyt izolowany termicznie

Wymiary (WxDxH): 630x380x250 mm
Rozmiar płyty grzewczej: 2*4x98x98 mm
Moc: 3,2 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 1 627,50 zł
cena brutto 2 002,00 zł

kod produktu 500010006

Gofrownica bąbelkowa

- Obudowa wykonana ze stali szlachetnej
- Forma pokryta teflonem odpornym na ścieranie
- Wysoka wydajność urządzenia

Wymiary: 230x400x260 mm
Moc: 1 kW
Zasilanie: 220 V

cena netto 819,00 zł
cena brutto 1 007,37 zł

kod produktu 510030001

Gofrownica elektryczna okrągła pojedyncza

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma do gofrów żeliwna pokryta teflonową powłoką
- Wbudowany timer
- Płynna regulacja temperatury
- Solidna i wydajna grzałka
- Średnica gofra 17.6cm , grubość 30mm
- Uchwyt izolowany termicznie

Wymiary (WxDxH): 250x360x270 mm
Zasilanie: 230 V
Moc: 1 kW
Waga: 4,4 kg

cena netto 577,50 zł
cena brutto 710,33 zł

kod produktu 500010007

Gofrownica elektryczna okrągła podwójna

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma do gofrów wykonana z żeliwa, pokryta teflonową powłoką
- Wbudowany timer
- Płynna regulacja temperatury
- Solidna i wydajna grzałka
- Średnica gofra 17,6 cm, grubość 30 mm
- Uchwyt izolowany termicznie

Wymiary (WxDxH): 500x360x270 mm
Zasilanie: 230 V
Moc: 2 Kw
Waga: 9,8 kg

cena netto 1 050,00 zł
cena brutto 1 292,00 zł

kod produktu 500010008

GOFROWNICE DO DONATÓW

Opiekacz elektryczny do donatów

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma wykonana z żeliwa pokryta teflonową powłoką
- Jednorazowo wypieka 6 donatów
- Wbudowany timer
- Płynna regulacja temperatury
- Solidna i wydajna grzałka
- Średnica donata 75 mm
- Uchwyt izolowany termicznie

Wymiary (WxDxH): 385x410x32 mm
Moc: 1,55 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 892,50 zł
cena brutto 1 098,00 zł

kod produktu 500010009

BUFET
I CATERING

Warnik WB10

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- Wyposażony w wydajną krytą grzałkę
- Zakres regulacji temperatur od 30°C do 110°C
- Wskaźnik poziomu zawartości zbiornika
- Termostat zabezpieczający
- Posiada wytrzymały niekapiący kranik
- Pojemność: 8,6 l

Zasilanie: 230 V / 50 Hz
Moc: 2000 W
Wymiary: ø225 mm x wysokość 420 mm

cena netto 289,00 zł
cena brutto 355,47 zł

kod produktu 010080010

Warnik WB20

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- Wyposażony w wydajną krytą grzałkę
- Zakres regulacji temperatur od 30°C do 110°C
- Wskaźnik poziomu zawartości zbiornika
- Termostat zabezpieczający
- Posiada wytrzymały niekapiący kranik
- Pojemność: 18,5 l

Zasilanie: 230 V / 50Hz
Moc: 2500 W
Wymiary: ø260 mm x wysokość 550 mm

cena netto 329,00 zł
cena brutto 404,67 zł

kod produktu 010080020

Warnik WB30

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- Wyposażony w wydajną krytą grzałkę
- Zakres regulacji temperatur od 30°C do 110°C
- Wskaźnik poziomu zawartości zbiornika
- Termostat zabezpieczający
- Posiada wytrzymały niekapiący kranik
- Pojemność: 27 l

Zasilanie: 230 V / 50 Hz
Moc: 3000 W
Wymiary: ø350 mm x wysokość 450 mm

cena netto 375,00 zł
cena brutto 461,25 zł

kod produktu 010080030

Warnik WB10, podwójne ścianki

- Niekapiący kranik
- Tacka ociekowa
- Wskaźnik poziomu wody
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Pojemność użytkowa 10 l

Zasilanie: 230 V / 50 Hz
Moc: 2000 W
Wymiary: ø245 mm x wysokość 440 mm

cena netto 472,50 zł
cena brutto 581,00 zł

kod produktu 500030002

Warnik WB15, podwójne ścianki

- Niekapiący kranik
- Tacka ociekowa
- Wskaźnik poziomu wody
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Pojemność użytkowa 15 l

Zasilanie: 230 V / 50 Hz
Moc: 2500 W
Wymiary (WxDxH): 385x410x32 mm

cena netto 577,50 zł
cena brutto 710,00 zł

kod produktu 500030003

Kociołek elektryczny na zupę, stal lakierowana

- Pojemność 10 l
- Pokrywa z wycięciem na łyżkę
- 12 zakresów regulacji temperatury, grzałka z termostatem
- Magnetyczna zawieszka w zestawie

Zasilanie: 230 V
Moc: 0,4 kW
Wymiary: 335x335x410 mm
Waga: 4,6 kg

cena netto 285,00 zł
cena brutto 350,55 zł

kod produktu 010130001

Kociołek elektryczny na zupę, stal nierdzewna

- Pojemność 10 l
- Pokrywa z wycięciem na łyżkę
- 12 zakresów regulacji temperatury, gezałka z termostatem
- Magnetyczna zawieszka w zestawie

Zasilanie: 230 V
Moc: 0,4 kW
Wymiary: 335x335x410 mm
Waga: 4,6 kg

cena netto 422,00 zł
cena brutto 519,06 zł

kod produktu 010130002

Perkolator 10 l, do zaparzania kawy, herbaty

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Kryta grzałka
- Filtr do grubo mielonej kawy (kawa do ekspresów przelewowych)
- Termostat bezpieczeństwa
- Niekapiący kranik z trwałego tworzywa
- Wskaźnik poziomu napoju w zaparzaczu z podziałką
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Jeden cykl: 80 filiżanek / 50 min

Pojemność: 10 l
Moc: 1500 W
Zasilanie: 230 V / 50 Hz
Wymiary: 260x468 mm

cena netto 375,00 zł
cena brutto 461,25 zł

kod produktu 010070010

Perkolator 15 l, do zaparzania kawy, herbaty

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Kryta grzałka
- Filtr do grubo mielonej kawy (kawa do ekspresów przelewowych)
- Termostat bezpieczeństwa
- Niekapiący kranik z trwałego tworzywa
- Wskaźnik poziomu napoju w zaparzaczu z podziałką
- Jeden cykl: 100 filiżanek / 60 min

Pojemność: 15 l
Moc: 2000 W
Zasilanie: 230 V / 50 Hz
Wymiary: 260x606 mm

cena netto 395,00 zł
cena brutto 485,85 zł

kod produktu 010070015

MIKSERY

Mikser planetarny 7 l

- Metalowe koła zębate
- Prędkość 80 do 660 obr/min
- Metalowa obudowa

Wymiary: 400x250x430 mm
Moc: 450 W
Zasilanie: 220 V, 50 Hz
Pojemność: 7 l (0,8 kg suchej mąki)
Waga: 20 kg

cena netto 2 099,00 zł
cena brutto 2 581,77 zł

kod produktu 770010002

Mikser planetarny 10 l

- Metalowe koła zębate
- Prędkość 130/233/415 obr/min
- Metalowa obudowa

Wymiary: 430x320x660 mm
Moc: 450 W
Zasilanie: 220 V, 50Hz
Pojemność: 10 l (1,5-1,7 kg suchej mąki)
Waga: 55 kg

cena netto 2 699,00 zł
cena brutto 3 319,77 zł

kod produktu 770010003

Mikser planetarny 20 l

- Metalowe koła zębate
- Prędkość 94/165/388 obr/min
- Metalowa obudowa

Wymiary: 540x420x760 mm
Moc: 750 W
Zasilanie: 220 V/380 V, 50 Hz
Pojemność: 20 l (3-4 kg suchej mąki)
Waga: 84 kg

cena netto 3 599,00 zł
cena brutto 4 426,77 zł

kod produktu 770010004

Mikser planetarny 30 l

- Metalowe koła zębate
- Prędkość 94/165/388 obr/min
- Metalowa obudowa

Wymiary: 590x440x830 mm
Moc: 1100 W
Zasilanie: 220 V / 380 V, 50 Hz
Pojemność: 30 l (4-5 kg suchej mąki)
Waga: 90 kg

cena netto 3 899,00 zł
cena brutto 4 795,77 zł

kod produktu 770010005

Mikser spiralny 20 l z ruchomą głowicą oraz zdejmowaną dzieżą przeznaczony do ubijania i ugniatania ciasta ciężkiego, czyli na pierogi, pizzę i chleb.

Mikser spiralny 20 l

- Pojemność dzieży: 20 l
- Średnica dzieży: 360x210 mm
- Wsad mąki: 8 kg

Wymiary: Wymiary: 680x370x730 mm
Moc: 0,55/0,7 kW, 220 V / 50 Hz
Zasilanie: 380 V
Waga: 92 kg

cena netto 3 599,00 zł
cena brutto 4 426,77 zł

kod produktu 770020002

Mikser spiralny 30 l

- Dwa biegi
- Timer
- 30 litrów
- Wsad mąki: 12 kg mąki
- Prędkość wału: 185 i 223 obr/min
- Prędkość misy: 24/11 obr/min

Wymiary: 750x430x900 mm
Moc: 0,85/1,1 kW, 380 V / 50 Hz
Waga: 116 kg

cena netto 4 999,00 zł
cena brutto 6 148,77 zł

kod produktu 770020001

Mikser spiralny 40 l

- Dwa biegi
- Timer
- 40 litrów
- Wsad mąki: 16 kg mąki
- Prędkość wału: 114 i 230 obr/min
- Prędkość misy : 21/10 obr/min

Wymiary: 750x430x900 mm
Moc: 0,85/1,1 kW, 380 V / 50 Hz
Waga: 116 kg

cena netto 6 599,00 zł
cena brutto 8 116,77 zł

kod produktu 770020004

Mikser spiralny 60 l

- Dwa biegi
- Timer
- 60 litrów
- Wsad mąki: 25 kg mąki
- Prędkość wału: 104 i 210 obr/min
- Prędkość misy: 19/10 obr/min

Wymiary: 1040x580x1150 mm
Moc: 1,6/2,8 kW, 380 V / 50 Hz
Waga: 240 kg

cena netto 8 399,00 zł
cena brutto 10 330,77 zł

kod produktu 770020006

Mikser spiralny 80 l

- Dwa biegi
- Timer
- 80 litrów
- Wsad mąki: 35 kg mąki
- Prędkość wału: 115 i 230 obr/min
- Prędkość misy: 20/10 obr/min

Wymiary: 1050x600x1260 mm
Moc: 2,2/3,3 kW, 380 V / 50 Hz
Waga: 300 kg

cena netto 13 432,00 zł
cena brutto 16 521,36 zł

kod produktu 770020008

OBRÓBKA CIEPLNA

Bemar nastawny elektryczny GN 1/1

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Maksymalna głębokość: GN 1/1, gł. 150 mm
- Termostat bezpieczeństwa

Zasilanie: 230 V
Moc: 1,2 kW
Wymiar: 337x537x245 mm

cena netto 415,00 zł
cena brutto 510,45 zł

kod produktu 010010001

Bemar nastawny elektryczny
z zaworem spustowym GN 1/1

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Maksymalna głębokość: GN 1/1, gł. 150 mm
- Termostat bezpieczeństwa
- Zawór spustowy

Zasilanie: 230 V
Moc: 1,2 kW
Wymiar: 337x537x245 mm

cena netto 479,00 zł
cena brutto 589,17 zł

kod produktu 010010002

Bemar nastawny elektryczny z zaworem spustowym GN 1/1

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Maksymalna głębokość: GN 1/1, gł. 200 mm
- Termostat bezpieczeństwa
- Zawór spustowy

Zasilanie: 230 V
Moc: 1,2 kW
Wymiar: 337x537x285 mm

cena netto 535,00 zł
cena brutto 658,05 zł

kod produktu 010010003

Bemar nastawny z kociołkami i zaworem spustowym

- Dwa kociołki o pojemności 5 l
- Zawór spustowy na wodę

Zasilanie: 230 V
Moc: 1,2 kW
Wymiary: 337x537x245 mm

cena netto 635,00 zł
cena brutto 781,05 zł

kod produktu 010010004

Bemar z pojemnikami GN 1/3 z kranikiem

- Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Posiada kran spustowy na wodę
- 3 pojemniki GN 1/3 z pokrywkami

Zasilanie: 230 V
Moc: 1,2 kW
Wymiar: 337x537x245 mm

cena netto 655,00 zł
cena brutto 805,65 zł

kod produktu 010010005

Nadstawka grzewcza 3xGN 1/2 z szybką

- 3x Pojemnik GN 1/2, gł. 100 mm
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Szklana szybka

Wymiary: 915x350x315 mm
Zasilanie: 1,5 kW, 220 V/50 Hz

cena netto 999,00 zł
cena brutto 1 228,77 zł

kod produktu 570030001

Nadstawka grzewcza 4xGN 1/2 z szybką

- 4x Pojemnik GN 1/2, gł. 100 mm
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Szklana szybka

Wymiar podstawy: 470x350x530 mm
Zasilanie: 1,5 kW, 220 V/50 Hz

cena netto 1 049,00 zł
cena brutto 1 290,27 zł

kod produktu 570030002

WITRYNKI GRZEWCZE

Witrynka grzewcza 660 mm

- Trzywarstwowy stojak ze stali nierdzewnej
- Duża przestrzeń
- Dokładny termostat zapewniający stabilną temperaturę
- Utrzymuje wilgotność żywności
- Podświetlenie
- Wbudowany ogranicznik czasowy

Zasilanie: 220 V
Moc: 1 kW
Temperatura: 85°C
Wymiar: 660x480x670 mm

cena netto 1 089,00 zł
cena brutto 1 339,47 zł

kod produktu 510040001

Witrynka grzewcza 900 mm

- Trzywarstwowy stojak ze stali nierdzewnej
- Duża pojemność
- Dokładny termostat zapewniający stabilną temperaturę
- Utrzymuje wilgotność żywności
- Podświetlenie
- Wbudowany ogranicznik czasowy

Zasilanie: 220 V
Moc: 1 kW
Temperatura: 85°C
Wymiar: 900x480x670 mm

cena netto 1 399,00 zł
cena brutto 1 720,77 zł

kod produktu 510040002

MAKARONIARKI

Makaroniarka z kranikiem, 4 koszyki

Makaroniarka to urządzenie do szybkiego, łatwego i bezpiecznego gotowania dużej ilości makaronu. Świetnie sprawdzi się w barach szybkiej obsługi czy restauracjach gdzie menu jest oparte na daniach z makaronu. Urządzenie wyposażone jest w 4 kosze dzięki którym w jednym cyklu możemy ugotować dużą ilość makaronu. Kosze wykonane są ze stali i posiadają drobne sitka dzięki czemu można przygotować drobny makaron. Głębokość kosza to 13cm. W środku warnika znajdują się 2 komory każda z osobnym termostatem w zakresie regulacji 30-110°C. Każda z komór posiada również kranik do spuszczania wody ze zbiornika.

Zasilanie: 220 V / 50 hZ
Moc: 4 kW
Wymiary koszyków: 130x120x80 mm
Wymiary: 474x690x520 mm

cena netto 999,00 zł
cena brutto 1 228,77 zł

kod produktu 570040001

Makaroniarka z kranikiem, 6 koszyków

Makaroniarka to urządzenie do szybkiego, łatwego i bezpiecznego gotowania dużej ilości makaronu. Świetnie sprawdzi się w barach szybkiej obsługi czy restauracjach gdzie menu jest oparte na daniach z makaronu. Urządzenie wyposażone jest w 6 koszy dzięki którym w jednym cyklu możemy ugotować dużą ilość makaronu. Kosze wykonane są ze stali i posiadają drobne sitka dzięki czemu można przygotować drobny makaron. Głębokość kosza to 13cm. W środku warnika znajdują się 2 komory każda z osobnym termostatem w zakresie regulacji 30-110°C. Każda z komór posiada również kranik do spuszczania wody ze zbiornika.

Zasilanie: 220 V / 50 hZ
Moc: 6 kW
Wymiary koszyków: 130x120x80 mm
Wymiary: 474x900x520 mm

cena netto 1 299,00 zł
cena brutto 1 597,77 zł

kod produktu 570040002

Makaroniarka nastawna mini 4 koszyki

- Zawór spustowy
- Wykonana ze stali nierdzewnej

Zasilanie: 220 V
Moc: 3,5 kW
Wymiary: 355x380x29 mm

cena netto 749,00 zł
cena brutto 921,27 zł

kod produktu 510080001

SOUS VIDE

Cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide

- Czytelny wyświetlacz LCD
- Regulacja temperatury co 0,1°C
- Wmontowana pompka umożliwiająca równomierną cyrkulację wody
- Timer
- Zakres temperatury: +5 do 99°C
- Regulowany uchwyt do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach i krawędziach
- Polecany do stosowania z pojemnikiem GN z poliwęglanu o głębokości 200 mm
- Tolerancja do 0,5°C

Grzałka: 1,5 kW
Zasilanie: 220-240 V / 50 Hz
Wymiary (HxWxD): 290x145x1185 mm

cena netto 1 399,00 zł
cena brutto 1 720,77 zł

kod produktu 700010001

FRYTOWNICE

Frytownica ciśnieniowa nastawna

- Wymiary kosza: ø245x200 (h) mm
- Zakres regulacji temperatur: 50-200°C
- Timer: 0-30 minut
- Pojemność: 16 l

Nastawna frytownica ciśnieniowa to innowacyjny produkt. Charakteryzuje się kompaktowym rozmiarem i dużą pojemnością. Jest łatwa w użyciu i bardzo wydajna. W przeciwieństwie do dużych frytownic ciśnieniowych, zasilana jest na 230V. Komora frytownicy jest szczelnie zamykana. Podczas smażenia para wydostaje się przez specjalny zawór.

Urządzenie pozwala na przygotowanie dużego asortymentu produktów takich jak mięsa, ryby, warzywa. Wysokie ciśnienie podczas smażenia znacznie skraca czas przygotowania potrawy, przez co wchłaniane jest mniej oleju - pozwala to potrawie uzyskać więcej walorów smakowych.

Zasilanie: 230 V
Ciśnienie: 8 psi
Wymiary: 390x530x520 mm

cena netto 4 699,00 zł
cena brutto 5 779,77 zł

kod produktu 580010001

Frytownica elektryczna

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwe czyszczenie
- Wyjmowany pojemnik z uchwytami na fryturę
- System „Zimnej strefy”
- Zabezpieczenie termiczne
- Pokrywa w komplecie

Frytownica elektryczna pojemność 6 l
Zasilanie: 230 V
Moc: 2,5 kW
Wymiary: 265x410x290 mm
Waga 5,5 kg

cena netto 389,00 zł
cena brutto 478,47 zł

kod produktu 760010001

Frytownica elektryczna pojemność 8 l
Zasilanie: 230 V
Moc: 3,25 kW
Wymiary: 265x410x340 mm
Waga 6 kg

cena netto 439,00 zł
cena brutto 539,97 zł

kod produktu 760010002

Frytownica elektryczna z zaworem spustowym

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwe czyszczenie
- Wyjmowany pojemnik z uchwytami na fryturę
- System „Zimnej strefy”
- Zabezpieczenie termiczne
- Pokrywa w komplecie
- Zawór spustowy

Frytownica elektryczna z zaworem spustowym 10 l

Zasilanie: 230 V
Moc: 3 kW
Wymiary: 280x520x345 mm

cena netto 629,00 zł
cena brutto 773,67 zł

kod produktu 750020001

Frytownica elektryczna z zaworem spustowym 2x10 l

Zasilanie: 220-240 V
Moc: 2x3 kW
Wymiary: 580x520x345 mm
Waga 17,5 kg

cena netto 1 249,00 zł
cena brutto 1 536,27 zł

kod produktu 750020002

Frytownica wolnostojąca 2x14 l

- Frytownica wolnostojąca 2x14 l z zaworem spustowym odpływu
- Wykonana ze stali nierdzewnej

Zasilanie: 220 v/50 Hz
Moc: 7 kW (2x3,5 kW)
Wymiary: 700x500x980 mm

cena netto 1 799,00 zł
cena brutto 2 212,77 zł

kod produktu 510050001

Witrynka grzewcza do frytek

Witrynka grzewcza do frytek pozwala przechowywać przyrządzone frytki przez jak najdłuższy okres czasu. Lampy grzewcze zapewniają bardzo dobry rozkład temperatury. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej, która zapewnia łatwość utrzymania higieny. Witrynka jest podzielona na dwie części- jedna z nich to pojemnik przeznaczony do wrzucania wyciągniętych frytek z oleju dzięki czemu nadmiar ścieka do ociekacza. Druga część służy do wykładania przygotowanych porcji. Obsługa urządzenia jest bardzo prosta, na górnym panelu znajdują się dwa przełączniki do światła i grzałek.

Moc: 0,6 kW
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 800x710x665 mm

cena netto 1 470,00 zł
cena brutto 1 808,00 zł

kod produktu 500010004

GRILLE

Grill elektryczny kontaktowy pojedynczy

- Ryflowane płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury: 50-300°C
- Żaroodporne uchwyty
- W zestawie szczotki do czyszczenia

Wymiar: 300x310x220 mm
Wymiar powierzchni roboczej dolnej: 230x220 mm
Moc: 1.8 kW
Napięcie: 230 V
Waga: 13 kg

cena netto 649,00 zł
cena brutto 798,27 zł

kod produktu 110100001

Grill kontaktowy Panini

- Ryflowane płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury: 50-300°C
- Żaroodporne uchwyty

Napięcie: 220 V / 50 hz
Wymiary : 425x360x195 mm
Wymiar górnej płyty: 335x220 mm
Wymiar dolnej płyty: 340x230 mm
Moc: 2,2 kW

cena netto 849,00 zł
cena brutto 1 044,27 zł

kod produktu 570010001

Gill kontaktowy podwójny

- Ryflowane płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury: 50-300°C
- Żaroodporne uchwyty

Napięcie: 220V / 50hz
Wymiary: 560x360x195mm
Wymiar górnej płyty: 210x215 mm x2
Wymiar dolnej płyty: 480x230 mm
Moc 3,6 kW

cena netto 1 479,00 zł
cena brutto 1 819,17 zł

kod produktu 570010002

Płyta grillowa elektryczna gładka 55 cm

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza wykonana ze stali
- Zabezpieczenie termiczne
- Zakres regulacji termostatu: 50-300°C

Moc: 3kW
Napięcie: 220/240 V
Waga: 24 kg
Wymiary (WxDxH): 550x400x195 mm
Wymiary płyty roboczej: 550x350 mm

cena netto 499,00 zł
cena brutto 613,77 zł

kod produktu 750010001

Płyta grillowa elektryczna gładka/ryflowana 55 cm

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza wykonana ze stali
- Zabezpieczenie termiczne
- Zakres regulacji termostatu: 50-300°C

Moc: 3 kW
Napięcie: 220/240 V
Waga: 24 kg
Wymiary (WxDxH): 550x400x195 mm
Wymiary płyty roboczej: 550x350 mm

cena netto 699,00 zł
cena brutto 859,77 zł

kod produktu 750010002

Płyta grillowa elektryczna gładka 73 cm

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza wykonana ze stali
- Zabezpieczenie termiczne
- Zakres regulacji termostatu: 50-300°C

Moc: 2x2,2 kW
Napięcie: 220/240 V
Waga: 34 kg
Wymiary: 730x470x195 mm
Wymiar plyty roboczej: 730x400 mm

cena netto **749,00 zł**
cena brutto 921,27 zł

kod produktu 750010003

Płyta grillowa elektryczna gładka/ryflowana 73 cm

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza wykonana ze stali
- Zabezpieczenie termiczne
- Zakres regulacji termostatu: 50-300°C

Moc: 2x2,2 kW
Napięcie: 220/240 V
Waga: 34 kg
Wymiary: 730x470x195 mm
Wymiar plyty roboczej: 730x400 mm

cena netto **849,00 zł**
cena brutto 1 044,27 zł

kod produktu 750010004

Grill elektryczny teppanyaki

Teppanyaki zazwyczaj znajduje się w centrum restauracji, bądź w odseparowanych jej częściach, specjalnie do tego przygotowanych. Klienci siadają przy stole usytuowanym dookoła gorącej płyty, z bezpośrednim widokiem na przyrządzane dania i kontaktem z przygotowującym je kucharzem, co pozwala na indywidualizowanie posiłków dla każdego z gości osobno. Produkty przyrządza się kładąc je bezpośrednio na płycie.

Na płycie znajdują się bardziej nagrzane miejsca do przygotowania potraw oraz mniej nagrzane, gdzie możemy przetrzymać dany składnik przed obróbką. W ten sposób można upiec mięso, ryby, owoce morza, warzywa, jaja czy owoce, a nawet przygotować sosy. Urządzenie posiada system odprowadzania resztek w czasie jego pracy, co pozwala na jego ciągłe wykorzystanie.

Wymiary: 1000x800x900 mm
Napięcie: 380 V
Moc: 6 kW

cena netto 8 899,00 zł
cena brutto 10 945,77 zł

kod produktu 510060001

Wymiary: 1500x840x900 mm
Napięcie: 380 V
Moc: 6 kW

cena netto 11 999,00 zł
cena brutto 14 758,77 zł

kod produktu 510060002

Wymiary: 1800x840x900 mm
Napięcie: 380 V
Moc: 6 kW

cena netto 14 500,00 zł
cena brutto 17 835,00 zł

kod produktu 510060003

NALEŚNIKARKI

Naleśnikarka elektryczna pojedyncza

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Średnica płyty grzewczej: 400 mm
- Gładka powierzchnia płyty żeliwnej pokrytej powłoką teflonową
- Płynna regulacja temperatury: 50-300°C
- Zabezpieczenie termiczne
- Szpatułka do rozprowadzania ciasta na płycie w zestawie

Wymiary: 490x450x235 mm
Waga: 25 kg
Moc: 3,0 kW
Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 778,00 zł
cena brutto 956,94 zł

kod produktu 500010010

Naleśnikarka elektryczna podwójna

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Średnica płyty grzewczej: 400 mm
- Gładka powierzchnia płyty żeliwnej pokrytej powłoką teflonową
- Płynna regulacja temperatury: 50-300°C
- Zabezpieczenie termiczne
- Szpatułka do rozprowadzania ciasta na płycie w zestawie

Wymiary: 860x490x235 mm
Waga: 42,5 kg
Moc: 2x3 kW
Zasilanie: 220-240 V / 50-60 Hz
Dwa termostaty

cena netto 1 518,00 zł
cena brutto 1 867,14 zł

kod produktu 500010011

ROLKI DO HOT-DOGÓW

Podgrzewacz rolkowy hot dog 7 rolek (Teflon)

- Zasilanie: 220 V / 50 Hz
- Moc: 1,4 kW
- Wymiary: 585x345x410 mm
- 7 rolek o średnicy 25 mm i długości 450 mm
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Rolki pokryte teflonem

cena netto 749,00 zł
cena brutto 921,27 zł

kod produktu 570020002

Podgrzewacz rolkowy hot dog 11 rolek (Teflon)

- Zasilanie: 220 V / 50 Hz
- Moc: 2,2 W
- Wymiary: 500x580x490 mm
- 7 rolek o średnicy 25 mm i długości 450mm
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Rolki pokryte teflonem

cena netto 999,00 zł
cena brutto 1 228,77 zł

kod produktu 570020001

OPIEKACZE DO KEBABA

Opiekacz elektryczny do gyrosa

- Długość sztycy na mięso to ok 61,5 cm
- Średnica mięsa umożliwiającego swobodne obracanie to ok. 40 cm
- Regulacja odległości grzałek od mięsa

Wymiary: 810x630x610 mm
Moc: 4,5 kW
Zasilanie: 230 V
Waga: 65 kg

cena netto 2 940,00 zł
cena brutto 3 616,00 zł

kod produktu 500010015

SALAMANDRY

Salamander elektryczny bez windy

Salamander bez windy, który prezentujemy w naszej szerokiej ofercie wyposażenia, doskonale łączy solidność wykonania z funkcjonalnością urządzenia gastronomicznego. Obudowa ze stali nierdzewnej zapewnia jego wytrzymałość, odporność mechaniczną oraz łatwość zachowania w czystości. Szeroki zakres temperatur pozwala dopasować pracę urządzenia do rodzaju potrawy, zmniejszając jednocześnie wydatki związane z energią elektryczną.

Wyjmowany ruszt z tacką na okruchy i tłuszcz ułatwia bieżące korzystanie z opiekacza do potraw. Jego zaletą jest też opcja czasomierza, zapisującego najczęściej stosowane ustawienia. Dzięki sporej powierzchni grzewczej, salamander elektryczny umożliwia obróbkę cieplną kilku potraw jednocześnie. Przed utratą ciepła chronią ścianki boczne, zaś dokładna izolacja zapobiega przenikaniu zapachów.

- **Wyprodukowany w Polsce**
- Wykonany ze stali nierdzewnej

Wymiary: 570x490x221 mm
Moc: 2,0 kW
Zasilanie: 230 V

cena netto 1 000,00 zł
cena brutto 1 230,00 zł

kod produktu 160010003

POPCORN I WATA CUKROWA

Maszyna do waty cukrowej - to urządzenie, które z powodzeniem spełni swoją rolę podczas wszelkich imprez masowych. Misa wykonana jest ze stali nierdzewnej. Urządzenie posiada wysuwaną szufladę, dzieloną na 3 przegrody co znacznie ułatwia przechowywanie i porcjowanie cukru. W komplecie dołączona jest łyżka do porcjowania cukru. Integralną częścią maszyny do waty cukrowej jest mobilny wózek, posiada 2 duże gumowe koła co znacznie ułatwia przemieszczanie maszyny.

Kolorystyka urządzenia sprawia, że nikt nie przejdzie obok niego obojętny.

Maszyna do waty cukrowej nastawna

Średnica misy: 72 cm
Szerokość całkowita maszyny: 72 cm
Długość: 72 cm
Wysokość: 50 cm
Zasilanie: 230 V
Moc: 1,3 kW

cena netto 1 249,00 zł
cena brutto 1 536,00 zł

kod produktu 750040001

Maszyna do waty cukrowej z wózkiem

Średnica misy: 72 cm
Szerokość całkowita maszyny: 72 cm
Długość: 75 cm
Wysokość: 91 cm
Zasilanie: 230 V
Moc: 1,3 kW

cena netto 1 699,00 zł
cena brutto 2 089,77 zł

kod produktu 500030007

Maszyna do popcornu

Maszyna do popcornu to urządzenie przeznaczone do profesjonalnej pracy. Jednorazowo przygotowuje dużą ilość popcornu. Dzięki czemu świetnie sprawuje się w pracy. Łączy w sobie wszystkie zalety, które gwarantują wysoką jakość i funkcjonalność. Łatwo demontowalny garnek z teflonową powłoką zapobiega przywieraniu. W łatwy sposób można napełnić go kukurydzą.

Urządzenie jest łatwe w obsłudze, ponadto zapewnia oszczędność energii, co znacznie ułatwia jej użytkowanie w punktach gastronomicznych. Po rozgrzaniu cykl wytworzenia popcornu trwa tylko 2 minuty.

Wymiary: 560x420x750 mm
Zasilanie: 220 V
Moc: 1,45 kW

cena netto 889,00 zł
cena brutto 1 093,47 zł

kod produktu 510020001

Wózek do maszyny do popcornu

Dzięki wysokim kółkom pozwala stabilnie przemieszczać i obracać maszynę. Idealne rozwiązanie dla punktów, którym zależy na mobilności urządzenia i atrakcyjnym designie.

Kolor: Czerwony
Wymiary: 930x470x850 mm

cena netto 549,00 zł
cena brutto 675,27 zł

kod produktu 510020002

PIZZA

Piece do pizzy włoskiego producenta PIZZA GROUP z serii ENTRY MAX to idealne urządzenia dla pizzerii ceniących jakość i prostotę obsługi w umiarkowanej cenie. Płyty szamotowe o grubości 14 mm umiejscowione na spodzie komory. Każda komora jest sterowana manualnie dwoma niezależnymi termostatami, wyposażona w elektryczny termometr z cyfrowym wyświetlaczem, oświetlenie oraz drzwi z termoodporną szybą. Panel przedni wykonany z aluminium. Górna obudowa pieca ze stali malowanej proszkowo, spód z blachy ocynkowanej.

Piec do pizzy PIZZA GROUP ENTRY MAX 6

- Piec do pizzy elektryczny 6 x ø34 cm
- Wymiary wewnętrzne komory: 70x105x15 cm
- Wymiary zewnętrzne: 990x1270x380 mm
- Moc grzałek dolnych i górnych: 380 V
- Moc: 7,30 kW
- Zakres temperatury: 50°C do 450°C
- Waga: 149 kg
- Zasilanie: 400 V

cena netto 5 820,00 zł
cena brutto 7 158,60 zł

kod produktu 200010006

Piec do pizzy PIZZA GROUP ENTRY MAX 8

Piec do pizzy elektryczny 8 x ø34 cm - 2 poziomy
- Wkład: 8x34 cm
- Wymiary wewnętrzne komory: 70x70x15 cm
- Wymiary zewnętrzne: 990x920x680 mm
- Moc grzałek dolnych i górnych: 4x2800 W
- Moc: 11,20 kW
- Zakres temperatury: 50°C do 450°C
- Waga: 149 kg
- Zasilanie: 400 V

cena netto 7 699,00 zł
cena brutto 9 469,77 zł

kod produktu 200010002

Piec do pizzy PIZZA GROUP ENTERY MAX 12

Piec do pizzy elektryczny 12 x ø34 cm - 2 poziomy
- Wkład: 12x34 cm
- Wymiary wewnętrznej komory: 70x105x15 cm
- Wymiary zewnętrzne: 990x1270x680 mm
- Moc grzałek dolnych i górnych: 2x5400 W i 2x4500 W
- Moc: 14,6 kW
- Zakres temperatury: 50°C do 450°C
- Waga: 175 kg
- Zasilanie: 400 V

cena netto 9 550,00 zł
cena brutto 11 746,50 zł

kod produktu 200010005

Piec do pizzy elektryczny Pizza Group Entry Max 18

Piec do pizzy elektryczny 18 x ø34 cm - 2 poziomy
- Wkład 18x34 cm
- Wymiary wewnętrzne komory: 105x105x15 cm
- Wymiary zewnętrzne: 1340x1270x680 mm
- Moc: 25,80 kW
- Zakres temperatury: 50°C do 450°C
- Waga: 235 kg
- Zasilanie: 400 V

cena netto 12 445,00 zł
cena brutto 15 307,35 zł

kod produktu 200010018

Piec tunelowy TNM 38

Zasilanie: 380 V
Moc: 5,65 kW/h
Wymiar wewnętrzny: 450x340x75 mm
Wymiar zewnętrzny 1210x680x360 mm

Masa netto 41 kg
Masa całkowita 52 kg

cena netto 15 745,00 zł
cena brutto 19 366,35 zł

kod produktu 200050001

Piec do Pizzy CookPRO

Pojedynczy, jednokomorowy piec
do pizzy, wykonany ze stali nierdzewnej

Zasilanie: 220/240 V
Moc: 2 kW
Zakres temp.: 0°C-350°C
Wymiary: 560x570x280 mm
Wymiary kamienia: 400x400 mm
Waga: 19 kg

cena netto 1 229,00 zł
cena brutto 1 511,67 zł

kod produktu 680010001

Wałkownica do ciasta PIZZA GROUP

Urządzenie służy do wałkowania ciasta oraz nadawania kształtu jego porcjom. Idealne do formowania różnorodnych ciast, takich jak ciasta na pizzę, pierogi czy paszteciki. Znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę. Przystosowane do kształtowania ciasta w okręgi.

Zakres wagi ciasta: 80/400 g
Średnica okręgu - 14/34 cm
Moc: 0,33 kW
Wymiary: 470x500x790 mm
Zasilanie: 230 V

cena netto 5 369,00 zł
cena brutto 6 603,87 zł

kod produktu 200030001

Wałkownica do ciasta PIZZA GROUP

Urządzenie służy do wałkowania ciasta oraz nadawania kształtu jego porcjom. Idealne do formowania różnorodnych ciast, takich jak ciasta na pizzę, pierogi czy paszteciki. Znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę. Przystosowane do kształtowania ciasta w okręgi.

Zakres wagi ciasta: 210/700 g
Średnica okręgu: 26/43 cm
Moc: 0,33 kW
Wymiary: 590x530x790 mm
Zasilanie: 230 V

cena netto 6 365,00 zł
cena brutto 7 828,95 zł

kod produktu 200030002

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

SMART LINE - LINIA PIECY Z MANUALNYM PANELEM STEROWANIA NA POJEMNIKI GN							
Kod produktu	Opis	Wymiary	Moc	Zasilanie	Waga	Cena netto	Cena brutto
090010001	4xGN 1/1	92x68x54 cm	4,6 kW	400 V - 3 N - 50 Hz	65 kg	9 499,00 zł	11 683,77 zł
090010002	6xGN 1/1	92x68x70 cm	9,2 kW	400 V - 3 N -50 Hz	95 kg	12 349,00 zł	15 189,27 zł
090010006	10xGN 1/1	92x68x102 cm	13,8 kW	400 V - 3 N -50 Hz	120 kg	14 899,00 zł	18 325,77 zł

SMART LINE PLUS - LINIA PIECY Z CYFROWYM PANELEM STEROWANIA NA POJEMNIKI GN							
Kod produktu	Opis	Wymiary	Moc	Zasilanie	Waga	Cena netto	Cena brutto
090010010	4xGN1/1	92x68x54 cm	4,6 kW	400 V - 3 N -50 Hz	65 kg	10 999,00 zł	13 528,77 zł
090010004	6xGN 1/1	92x68x70 cm	9,2 kW	400 V - 3 N - 50 Hz	95 kg	14 699,00 zł	18 079,77 zł
090010007	10xGN 1/1	92x68x102 cm	13,8 kW	400 V - 3 N -50 Hz	120 kg	17 199,00 zł	21 154,77 zł

SMART LINE - LINIA PIECY Z MANUALNYM PANELEM STEROWANIA NA TACE PIEKARNICZE							
Kod produktu	Opis	Wymiary	Moc	Zasilanie	Waga	Cena netto	Cena brutto
090020002	4xTaca 600x400	92x68x54 cm	4,6kW	400 V-3N-50Hz	65 kg	8 999,00 zł	11 068,77 zł
090020003	6xTaca 600x400	92x68x70 cm	9,2 kW	400 V-3N-50Hz	95 kg	11 999,00 zł	14 758,77 zł
090020004	10xTaca 600x400	92x68x102 cm	13,8 kW	400 V-3N-50Hz	120 kg	14 599,00 zł	17 956,77 zł

SMART LINE PLUS - LINIA PIECY Z CYFROWYM PANELEM STEROWANIA NA TACE PIEKARNICZE							
Kod produktu	Opis	Wymiary	Moc	Zasilanie	Waga	Cena netto	Cena brutto
90020010	4xTaca 600x400	92x68x54 cm	4,6kW	400 V - 3 N - 50Hz	65 kg	9 999,00 zł	12 298,77 zł
90020005	6xTaca 600x400	92x68x70 cm	9,2 kW	400 V - 3 N - 50 Hz	95 kg	12 999,00 zł	15 988,77 zł
90020006	10xTaca 600x400	92x68x102 cm	13,8 kW	400 V - 3 N - 50 Hz	120 kg	15 499,00 zł	19 063,77 zł

POJEMNIKI GN

Pojemnik GN 2/1 (530x650 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230210020	20 mm	4,4 l	84 ,00 zł	103,00 zł
230210040	40 mm	9 l	90,30 zł	111,00 zł
230210065	65 mm	18 l	100,80 zł	124,00 zł
230210100	100 mm	30 l	124,95 zł	154,00 zł
230210150	150 mm	42 l	151,20 zł	186,00 zł
230210200	200 mm	58 l	212,10 zł	261,00 zł

Pojemnik GN 1/1 (530x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230110020	20 mm	2,2 l	37,80 zł	46,00 zł
230110040	40 mm	5 l	42 ,00 zł	52,00 zł
230110065	65 mm	8 l	44,10 zł	54,00 zł
230110100	100 mm	14 l	56,70 zł	70,00 zł
230110150	150 mm	19 l	85,05 zł	105,00 zł
230110200	200 mm	26 l	101,85 zł	125,00 zł

Pojemnik GN 2/3 (345x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230230020	20 mm	1,5 l	29,40 zł	36,00 zł
230230040	40 mm	3,5 l	33,60 zł	41,00 zł
230230065	65 mm	5,5 l	34,65 zł	43,00 zł
230230100	100 mm	8 l	46,20 zł	57,00 zł
230230150	150 mm	12 l	67,30 zł	83,00 zł

Pojemnik GN 1/2 (265x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230120020	20 mm	1,2 l	19,95 zł	25,00 zł
230120040	40 mm	2 l	23,10 zł	28,00 zł
230120065	65 mm	3,5 l	25,20 zł	31,00 zł
230120100	100 mm	6 l	33,60 zł	41,00 zł
230120150	150 mm	8,5	52,50 zł	65,00 zł
230120200	200 mm	11,5 l	68,25 zł	84,00 zł

Pojemnik GN 1/3 (176x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230130020	20 mm	0,7 l	17,85 zł	22,00 zł
230130040	40 mm	1,5 l	19,95 zł	25,00 zł
230130065	65 mm	2,5 l	21 ,00 zł	26,00 zł
230130100	100 mm	3,7 l	29,40 zł	36,00 zł
230130150	150 mm	5,7 l	42 ,00 zł	52,00 zł
230130200	200 mm	7,3 l	51,45 zł	63,00 zł

POJEMNIKI GN

Pojemnik GN 1/4 (162x265 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230140020	20 mm	0,4 l	13,65 zł	17,00 zł
230140040	40 mm	1 l	16,80 zł	21,00 zł
230140065	65 mm	1,7 l	19,95 zł	25,00 zł
230140100	100 mm	2,8 l	25,20 zł	31,00 zł
230140150	150 mm	3,6 l	35,70 zł	44,00 zł
230140200	200 mm	5 l	48,30 zł	59,00 zł

Pojemnik GN 1/6 (162x176 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230160065	65 mm	1 l	13,65 zł	17,00 zł
230160100	100 mm	1,6 l	18,90 zł	23,00 zł
230160150	150 mm	2 l	28,35 zł	35,00 zł
230160200	200 mm	2,8 l	36,75 zł	45,00 zł

Pojemnik GN 1/9 (108x176 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
230190065	65 mm	0,5 l	11,55 zł	14,00 zł
230190100	100 mm	0,8 l	18,90 zł	23,00 zł
230190150	150 mm	1,4 l	30,45 zł	37,00 zł

POJEMNIKI GN Z UCHWYTAMI

Pojemnik GN 1/1 (530x325 mm) z uchwytami				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
231110100	100 mm	14 l	60,90 zł	75,00 zł
231110150	150 mm	19 l	89,25 zł	110,00 zł
231110200	200 mm	26 l	105,00 zł	129,00 zł

Pojemnik GN 1/2 (265x352 mm) z uchwytami				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
231120100	100 mm	6 l	42,00 zł	52,00 zł
231120150	150 mm	8,5 l	61,95 zł	76,00 zł
231120200	200 mm	11,5 l	75,60 zł	93,00 zł

Pojemnik GN 1/3 (176x325 mm) z uchwytami				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
231130100	100 mm	3,7 l	37,80 zł	46,00 zł
231130150	150 mm	5,7 l	52,50 zł	65,00 zł
231130200	200 mm	7,3 l	57,75 zł	71,00 zł

POJEMNIKI GN PERFOROWANE

Pojemnik perforowany GN 1/1 (530x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
232110040	40 mm	5 l	57,75 zł	71,00 zł
232110065	65 mm	8 l	63,00 zł	77,00 zł
232110100	100 mm	14 l	70,35 zł	87,00 zł
232110150	150 mm	19l	96,60 zł	119,00 zł
232110200	200 mm	26 l	126,00 zł	155,00 zł

Pojemnik perforowany GN 2/3 (354x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
232230065	65 mm	5,5 l	44,10 zł	54,00 zł
232230100	100 mm	8 l	52,50 zł	65,00 zł

Pojemnik perforowany GN 1/2 (265x325 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
232120040	40 mm	5 l	27,30 zł	34,00 zł
232120065	65 mm	8 l	36,75 zł	45,00 zł
232120100	100 mm	14 l	46,20 zł	57,00 zł
232120150	150 mm	19 l	60,90 zł	75,00 zł
232120200	200 mm	26 l	75,60 zł	93,00 zł

POKRYWKI DO GN

Pokrywka GN				
Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto
230010011	1/1	325x530 mm	36,75 zł	45,00 zł
230010023	2/3	354x325 mm	28,35 zł	35,00 zł
230010012	1/2	265x325 mm	21,00 zł	26,00 zł
230010013	1/3	176x325 mm	15,75 zł	19,00 zł
230010014	1/4	162x265 mm	14,70 zł	18,00 zł
230010016	1/6	162x176 mm	9,45 zł	12,00 zł
230010019	1/9	108x176 mm	8,40 zł	10,00 zł

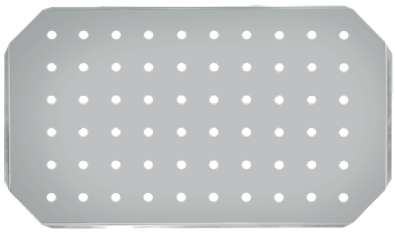
Pokrywka z wycięciem na chochlę GN				
Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto
230030011	1/1	325x530 mm	37,80 zł	46,00 zł
230030023	2/3	354x325 mm	33,60 zł	41,00 zł
230030012	1/2	265x325 mm	22,05 zł	27,00 zł
230030013	1/3	176x325 mm	17,85 zł	22,00 zł
230030014	1/4	162x265 mm	15,75 zł	19,00 zł
230030016	1/6	162x176 mm	11,55 zł	14,00 zł

KUWETA DO LODÓW

Kod produktu	Nazwa	Pojemność	Wymiary	Cena netto	Cena brutto
230060001	Kuweta do lodów	5 l	360x165x120 mm	52,50 zł	65,00 zł

AKCESORIA DO GN

Kod produktu	Nazwa	Cena netto	Cena brutto
230070001	Listwa wspornikowa 325 mm	11,55 zł	14,00 zł
230070002	Listwa wspornikowa 530 mm	13,65 zł	17,00 zł
230050011	Ociekacz do pojemnika GN 1/1 wykonany ze stali nierdzewnej.	54,60 zł	67,00 zł



POJEMNIKI GN ECO

GN ECO 2/1				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040068	20 mm	4,4 l	84,00 zł	103,32 zł
640040070	40 mm	9 l	76,00 zł	93,48 zł
640040072	65 mm	18 l	85,00 zł	104,55 zł
640040074	100 mm	30 l	104,00 zł	127,92 zł
640040076	150 mm	42 l	131,50 zł	161,75 zł
640040078	200 mm	58 l	170,00 zł	209,10 zł

GN ECO 1/1				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040002	20 mm	2,2 l	26,00 zł	31,98 zł
640040004	40 mm	5 l	30,50 zł	37,52 zł
640040006	65 mm	8 l	32,00 zł	39,36 zł
640040008	100 mm	14 l	43,50 zł	53,51 zł
640040010	150 mm	19 l	69,50 zł	85,49 zł
640040012	200 mm	26 l	80,50 zł	99,02 zł

GN ECO 2/4				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040082	20 mm	1,2 l	20,30 zł	24,97 zł
640040084	40 mm	1,75 l	21,50 zł	26,45 zł
640040086	65 mm	3,5 l	28,00 zł	34,44 zł
640040088	100 mm	5,5 l	36,50 zł	44,90 zł
640040090	150 mm	8,5 l	59,50 zł	73,19 zł

GN ECO 1/2				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040016	20 mm	1,2 l	13,50 zł	16,61 zł
640040018	40 mm	2 l	18,00 zł	22,14 zł
640040020	65 mm	3,5 l	20,50 zł	25,22 zł
640040022	100 mm	6 l	28,00 zł	34,44 zł
640040024	150 mm	8,5	42,50 zł	52,28 zł
640040026	200 mm	11,5 l	52,50 zł	64,58 zł

GN ECO 1/3				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040030	20 mm	0,7 l	13,50 zł	16,61 zł
640040032	40 mm	1,5 l	18,00 zł	22,14 zł
640040034	65 mm	2,5 l	20,50 zł	25,22 zł
640040036	100 mm	3,7 l	28,00 zł	34,44 zł
640040038	150 mm	5,7 l	42,50 zł	52,28 zł
640040040	200 mm	7,3 l	52,50 zł	64,58 zł

GN ECO 1/4				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040044	20 mm	0,4 l	10,00 zł	12,30 zł
640040046	40 mm	1 l	14,50 zł	17,84 zł
640040048	65 mm	1,7 l	15,00 zł	18,45 zł
640040050	100 mm	2,8 l	19,50 zł	23,99 zł
640040052	150 mm	3,6 l	29,00 zł	35,67 zł
640040054	200 mm	5 l	36 zł	44,28 zł

GN ECO 1/6				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
640040058	65 mm	1 l	12,00 zł	14,76 zł
640040060	100 mm	1,6 l	15,50 zł	19,07 zł
640040062	150 mm	2 l	23,00 zł	28,29 zł
640040064	200 mm	2,8 l	31,00 zł	38,13 zł

POKRYWKI GN ECO

Pokrywka GN ECO			
Kod produktu	Głębokość	Cena netto	Cena brutto
640040080	Pokrywka Gn 2/1	83,50 zł	102,71 zł
640040014	Pokrywka Gn 1/1	32,50 zł	39,98 zł
640040092	Pokrywka Gn 2/4	20,50 zł	25,22 zł
640040028	Pokrywka 1/2 Gn	17,50 zł	21,53 zł
640040042	Pokrywka Gn 1/3	11,50 zł	14,15 zł
640040056	Pokrywka Gn 1/4	11,00 zł	13,53 zł
640040066	Pokrywka Gn 1/6	8,00 zł	9,84 zł

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

Pojemnik z poliwęglanu GN1/1 (325x530 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
190110065	65 mm	8 l	42,00 zł	52,00 zł
190110100	100 mm	14 l	51,45 zł	63,00 zł
190110150	150 mm	19 l	60,90 zł	75,00 zł
190110200	200 mm	26 l	77,70 zł	96,00 zł

Pojemnik z poliwęglanu GN1/2 (325x265 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
190120065	65 mm	3,5 l	23,10 zł	28,00 zł
190120100	100 mm	6 l	27,30 zł	34,00 zł
190120150	150 mm	8,5 l	34,65 zł	43,00 zł
190120200	200 mm	11,5 l	43,05 zł	53,00 zł

Pojemnik z poliwęglanu GN1/3 (325x176 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
190130065	65 mm	2,5 l	17,85 zł	22,00 zł
190130100	100 mm	3,7 l	19,95 zł	25,00 zł
190130150	150 mm	5,7 l	26,25 zł	32,00 zł
190130200	200 mm	7,3 l	34,65 zł	43,00 zł

Pojemnik z poliwęglanu GN1/4 (265x162 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
190140065	65 mm	1,7 l	13,65 zł	17,00 zł
190140100	100 mm	2,8 l	16,80 zł	21,00 zł
190140150	150 mm	3,6 l	19,95 zł	25,00 zł

Pojemnik z poliwęglanu GN1/6 (176x162 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
190160065	65 mm	1 l	9,45 zł	12,00 zł
190160100	100 mm	1,6 l	13,65 zł	17,00 zł
190160150	150 mm	2 l	16,85 zł	21,00 zł

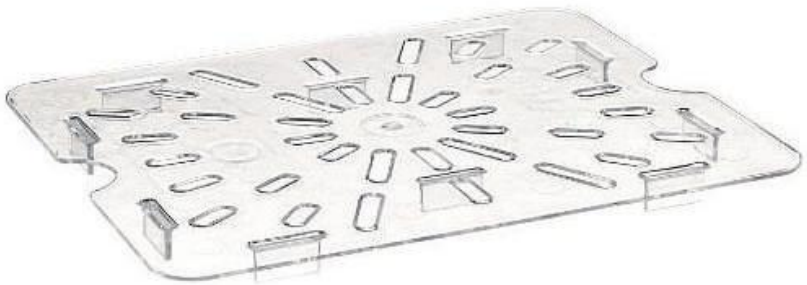
Pojemnik z poliwęglanu GN 1/9 (176x108 mm)				
Kod produktu	Głębokość	Pojemność	Cena netto	Cena brutto
190190065	65 mm	0,5 l	8,40 zł	10,00 zł
190190100	100 mm	0,8 l	9,45 zł	12,00 zł

POKRYWKI DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

Pokrywka z poliwęglanu GN			
Kod produktu	Nazwa	Cena netto	Cena brutto
190010011	1/1	30,45 zł	37,00 zł
190010012	1/2	17,85 zł	22,00 zł
190010013	1/3	12,60 zł	15,00 zł
190010014	1/4	9,45 zł	12,00 zł
190010016	1/6	8,40 zł	10,00 zł
190010019	1/9	7,35 zł	9,00 zł

OCIEKACZE DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

Ociekacz z poliwęglanu do GN			
Kod produktu	Nazwa	Cena netto	Cena brutto
190030011	1/1	25,20 zł	31,00 zł
190030012	1/2	12,60 zł	15,00 zł
190030013	1/3	10,50 zł	13,00 zł
190030014	1/4	6,30 zł	8,00 zł
190030016	1/6	5,25 zł	6,00 zł



KAWA

Ekspres tradycyjny SYNCHRO dwugrupowy

Profesjonalny ekspres 2-grupowy dedykowany jest miejscom, gdzie istotne jest szybkie przygotowanie kawy o wysokiej jakości. Nowoczesne kawiarnie, bary czy restauracje- to miejsca, gdzie ekspres ten znajdzie idealne zastosowanie. Solidne wykonanie połączone z nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi dają niesamowity efekt w postaci pysznego, aromatycznego espresso.

Maszyna posiada wbudowaną pompę rotacyjną z możliwością regulacji ciśnienia w trakcie ekstrakcji kawy, ponadto bojler wody o pojemności 8 l zapewnia dużą wydajność podczas obsługi.

Wersja półautomatyczna
Wymiary (WxDxH): 680x593x557 mm
Obudowa: stal nierdzewna
Waga: 53 kg
Napięcie: 230 V / 400 V
Moc: 2,6 kW
Bojler: 8 l

cena netto	**11 500,00 zł**
cena brutto	14 145,00 zł

kod produktu 390010003

Ekspres automatyczny dwugrupowy SYNCHRO

Profesjonalny ekspres 2-grupowy dedykowany jest miejscom, gdzie istotne jest szybkie przygotowanie kawy o wysokiej jakości. Nowoczesne kawiarnie, bary czy restauracje- to miejsca, gdzie ekspres ten znajdzie idealne zastosowanie. Solidne wykonanie połączone z nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi dają niesamowity efekt w postaci pysznego, aromatycznego espresso.

Maszyna posiada wbudowaną pompę rotacyjną z możliwością regulacji ciśnienia w trakcie ekstrakcji kawy, ponadto bojler wody o pojemności 8 l zapewnia dużą wydajność podczas obsługi.

Wersja automatyczna
Wymiary(WxDxH): 680x593x557 mm
Obudowa: stal nierdzewna
Waga: 53 kg
Napięcie: 230 V / 400 V
Moc: 2,6 kW
Bojler: 8 l

cena netto	**15 500,00 zł**
cena brutto	19 065,00 zł

kod produktu 390010004

Ekspres automatyczny jednogrupowy SYNCHRO

Ekspres do kawy Synchro wyposażony jest w siedmiolitrowy bojler, dyszę do spieniania mleka, programowane przyciski wyboru napoju:

- mała kawa
- podwójna mała kawa
- duża kawa
- podwójna duża kawa
- ciągły wypływ kawy
- gorąca woda na herbatę

Dwa manometry, czujnik z kontrolką niskiego i wysokiego poziomu wody, przycisk zasilania i osobny przycisk włączania grzałki w bojlerze.

Dzięki zawansowanej technologii, wystarczy nacisnąć jeden guzik, by ekspres do kawy Synchro przygotował dla nas pyszną kawę.

Wersja automatyczna
Wymary(WxDxH): 468x593x557 mm
Pojemność bojlera: 7 l
Obudowa: stal nierdzewna
Waga: 40 kg
Napięcie: 230V/400 V
Moc: 2,6 kW

cena netto 9 300,00 zł
cena brutto 11 499,00 zł

kod produktu 390010001

Ekspres automatyczny jednodotykowy

- jedna filiżanka 6,5-10,5 g zmielonej kawy
- pojemnik na fusy na 60 użyć
- waga: 11,7 kg
- temperatura kawy od 80-90°C
- opcja samoczyszczenia
- zaprogramowane różne rodzaje kawy
- spieniacz mleka
- 5” wyświetlacz dotykowy
- inteligentny system ostrzegania

Zasilanie: 220/240 V, 50 hZ
Pojemność zbiornika wody 1700 ml
Pojemnośc pojemnika na ziarna 250 g
Aluminiowy boiler
19 barowa porpa
Dotykowy ekran

cena netto 3 799 zł
cena brutto 4 672,77 zł

kod produktu 720010001

Ekspres do kawy Verutti

- ekspres automatyczny do kawy (jednodotykowy cappuccino/latte)
- pojemnik na wodę 2000 ml
- wyjmowany pojemnik na ziarna kawy 300 g
- maksymalne ciśnienie 19 bar
- temperatura kawy 75-90°C
- młynek z 5 grubościami mielenia
- mozliwość dostosowania ilości wody i kawy do indywidualnych oczekiwań
- automatyczne zbijanie mleka
- pompa ARS (Włochy)
- wyświetlacz LCD

Zasilanie: 220-240 V, 50-60 Hz
Moc: 1250-1450 W
Waga: 11 kg
Wymiary: 422x280x380 mm

cena netto 2 999,00 zł
cena brutto 3 688,77 zł

kod produktu VRT0607003

Młynek do kawy 1 kg

- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1 kg
- Regulacja grubości mielenia kawy
- Żarna ze stali nierdzewnej śr: 60 mm
- Regulacja porcji kawy w zakresie od 5 do 12 g
- Zintegrowany ubijak do kawy
- Poziom akustyczny: 80 dB
- Moc:0,36 kW
- Zasilanie: 230 V
- Wymiary (WxDxH):180x310x560 mm

cena netto 1 685,00 zł
cena brutto 2 072,55 zł

kod produktu 370080007

Automatyczny młynek do kawy 2 kg

- Pojemnik na kawę ziarnistą: 2 kg
- Regulacja grubości mielenia kawy
- Żarna ze stali nierdzewnej śr: 60 mm
- Regulacja porcji kawy w zakresie od 5 do 12 g
- Zintegrowany ubijak do kawy
- Poziom akustyczny: 80 dB
- Moc: 0,36 kW

cena netto 1 935,00 zł
cena brutto 2 380,05 zł

kod produktu 370080008

Automatyczny młynek do kawy 1,5 kg

- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg
- Regulacja grubości mielenia kawy
- Specjalna obudowa antywibracyjna
- Żarna ze stali nierdzewnej śr: 65 mm
- Regulacja porcji kawy w zakresie od 5 do 12 g
- Zintegrowany ubijak do kawy
- Poziom akustyczny: 63 dB
- Moc: 0,5 kW
- Zasilanie: 230 V
- Wymiary (WxDxH): 270x460x630 mm

cena netto 2 600,00 zł
cena brutto 3 100,98 zł

kod produktu 370080009

CUKIERNICTWO

Forma silikonowa DISCO MAŁY

- Wymiar foremki: 120x10 mm
- Kształt: DISCO MAŁY
- Ilość foremek w arkuszu: 12

Materiał: silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030001

Forma silikonowa DISCO DUŻY

- Wymiar foremki: 160x10 mm
- Kształt: DISCO DUŻY
- Ilość foremek w arkuszu: 6

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030002

Forma silikonowa PROSTOKĄT

- Wymiar foremki: 100x52x31 mm
- Kształt: PROSTOKĄT
- Ilość foremek w arkuszu: 30

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto **360,00 zł**
cena brutto 442,80 zł

kod produktu 240030003

Forma silikonowa PIRAMIDA

- Wymiar foremki: 65x65x35 mm
- Kształt: PIRAMIDA
- Ilość foremek w arkuszu: 35

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto **360,00 zł**
cena brutto 442,80 zł

kod produktu 240030004

Forma silikonowa BABKA Z KOMINEM

- Wymiar foremki: 73x36mm
- Kształt: BABKA Z KOMINEM
- Ilość foremek w arkuszu: 35

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto **360,00 zł**
cena brutto 442,80 zł

kod produktu 240030006

Forma silikonowa MUFFIN MAŁY

- Wymiar foremki: 48x31 mm
- Kształt: MUFFIN MAŁY
- Ilość foremek w arkuszu: 70

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030007

Forma silikonowa MUFFIN DUŻY

- Wymiar foremki: 70x40 mm
- Kształt: MUFFIN DUŻY
- Ilość foremek w arkuszu: 24

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030008

Forma silikonowa BRIOSZKA

- Wymiar foremki: 78x36mm
- Kształt: BRIOSZKA
- Ilość foremek w arkuszu: 24

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030013

Forma silikonowa TORTOLETKA

- Wymiar foremki: 45x16 mm
- Kształt: TORTOLETKA
- Ilość foremek w arkuszu: 60

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030009

Forma silikonowa FLORENTYNKA

- Wymiar foremki:62x12 mm
- Kształt: FLORENTYNKA
- Ilość foremek w arkuszu: 40

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto	**360,00 zł**
cena brutto	442,80 zł

kod produktu 240030010

Forma silikonowa PÓŁKULA

- Wymiar foremki: 70x35 mm
- Kształt: PÓŁKULA
- Ilość foremek w arkuszu: 28

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto 360,00 zł
cena brutto 442,80 zł

kod produktu 240030011

Forma silikonowa BABKA

- Wymiar foremki:58x50 mm
- Kształt: BABKA
- Ilość foremek w arkuszu: 54

Materiał silikon
Kolor: czarny
Można sterylizować
Zakres temperatur: -60°C do 300°C
Wymiar arkusza: 60x40 cm

cena netto 360,00 zł
cena brutto 442,80 zł

kod produktu 240030012

WÓZKI DO STUDZENIA CHLEBA

WÓZKI DO STUDZENIA CHLEBA

- Estetyka i duża trwałość
- Łatwość montażu
- Łatwość utrzymania czystości
- Duża nośność półek (do 250 kg)
- Atesty zezwalające na kontakt z żywnością
- Zapewnienie idealnej wentylacji na półkach (ponad 85%)
- Odpowiednie do stosowania w pomieszczeniach typu (clean room)
- Możliwość wyboru dowolnej konfiguracji i łatwość dokonywania wszelkich zmian zgodnie z aktualnymi potrzebami użytkownika

8 półek
4 słupki o wysokości 1600 mm
plastikowe klipsy do mocowania
4 kółka 10", w tym dwa z hamulacami

Ażurowy wózek do studzenia chleba 1220 mm

cena netto 1 344,00 zł
cena brutto 1 653,00 zł

kod produktu 300070003

Ażurowy wózek do studzenia chleba 1520 mm

cena netto 1 638,00 zł
cena brutto 2 015,00 zł

kod produktu 300070004

Ażurowy wózek do studzenia chleba 1820 mm

cena netto 1 898,40 zł
cena brutto 2 335,00 zł

kod produktu 300070005

WÓZKI DO STUDZENIA BUŁEK

WÓZKI DO STUDZENIA BUŁEK

- Estetyka i duża trwałość
- Łatwość montażu
- Łatwość utrzymania czystości
- Duża nośność półek (do 250 kg)
- Atesty zezwalające na kontakt z żywnością
- Zapewnienie idealnej wentylacji na półkach (ponad 85%)
- Odpowiednie do stosowania w pomieszczeniach typu (clean room)
- Możliwość wyboru dowolnej konfiguracji i łatwość dokonywania wszelkich zmian zgodnie z aktualnymi potrzebami użytkownika

8 półek
4 słupki o wysokości 1600 mm
plastikowe klipsy do mocowania
4 kółka 10", w tym dwa z hamulacami

Ażurowy wózek do studzenia bułek 1220 mm

24 ograniczniki półek (2 listwy boczne i 1 tylna)

cena netto 1 698,90 zł
cena brutto 2 090,00 zł

kod produktu 300070001

Ażurowy wózek do studzenia bułek 1520 mm

24 ograniczniki półek (2 listwy boczne i 1 tylna)

cena netto 2 034,90 zł
cena brutto 2 503,00 zł

kod produktu 300070002

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

Kod produktu	Nazwa	Długość końcówki	Zestaw zawiera	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcie
240020004	Komplet niskich końcówek dekoracyjnych z tworzywa	30 mm	20 końcówek oraz adapter i 2 nakrętki • 8 końcówek karbowanych:3,4,5,6,7,8,9,10mm • 4 końcówki okrągłe:6,8,10,12mm • 8 końcówek dekoracyjnych: podwójne okrągłe, róża, róża prawa i lewa, liść, taśma	**80,50 zł**	99,02 zł	
240020005		60 mm	12 końcówek • 4 końcówek karbowanych:3,5,7,9mm • 4 końcówki okrągłe:7,911,13mm • 4 końcówek dekoracyjnych: liść, podwójna okrągła, róża	**55,00 zł**	67,65 zł	
240020006		60 mm	12 końcówek • 4 końcówek karbowanych:10,13,15,17mm • 4 końcówki okrągłe:13,15,17,19mm • 4 końcówek dekoracyjnych: liść, podwójna okrągła, róża	**55,00 zł**	67,65 zł	
240020001	Komplet niskich końcówek dekoracyjnych wykonanych z jednego kawałka stali nierdzewnej	33 mm	23 różne końcówki, adapter z nakrętką oraz dwie pinezki do płatków róży	**108,00 zł**	132,84 zł	
240020002		33 mm	52 różne końcówki, adapter z nakrętką oraz dwie pinezki do płatków róży	**192,00 zł**	236,16 zł	
240020003		50 mm	36 różne końcówki, dwa adaptery z nakrętką oraz dwie pinezki do płatków róży	**295,00 zł**	362,85 zł	

WORKI DO WYCISKANIA

WORKI DO WYCISKANIA

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto	**Opis**	Zdjcie
240040004	Worki do wyciskania STANDARD Rozmiar 8	Długość: 65 cm	**37,00 zł**	45,51 zł	• Wykonane z bawełny • Wzmocnione końcówki • Wielokrotnego użytku • Trzykrotnie powlekane • Wszystkie worki z lamówką oraz zawieszką	
240040005	Worki do wyciskania STANDARD Rozmiar 9	Długość: 70 cm	**43,50 zł**	53,51 zł		
240040006	Worki do wyciskania EXPORT rozmiar 3	Długość: 40 cm	**22,50 zł**	27,68 zł	• Wykonane z bawełny • Wzmocnione końcówki • Wielokrotnego użytku • Trzykrotnie powlekane • Wszystkie worki z lamówką oraz zawieszką	
240040007	Worki do wyciskania EXPORT rozmiar 4	Długość: 46 cm	**26,00 zł**	31,98 zł		
240040008	Worki do wyciskania EXPORT rozmiar 5	Długość: 50 cm	**34,00 zł**	41,82 zł		
240040009	Worki do wyciskania EXPORT rozmiar 6	Długość: 55 cm	**40,00 zł**	49,20 zł		
240040010	Worki do wyciskania EXPORT rozmiar 7	Długość: 60 cm	**45,00 zł**	55,35 zł		
240040011	Worki do wyciskania EXPORT rozmiar 8	Długość: 65 cm	**44,00 zł**	54,12 zł		
240040017	Worki do wyciskania z jonami srebra rozmiar 3	Długość: 40 cm	**21,00 zł**	25,83 zł	• Wariant HIGHTECH spełniający najwyższe wymagania higieniczne • Wykonany z bawełny • Wielokrotnego użytku • Zastosowanie jonów srebra hamuje rozwój bakterii oraz eliminuje nieprzyjemny zapach	
240040018	Worki do wyciskania z jonami srebra rozmiar 4	Długość: 46 cm	**25,00 zł**	30,75 zł		
240040019	Worki do wyciskania z jonami srebra rozmiar 5	Długość: 50 cm	**26,00 zł**	31,98 zł		
240040020	Worki do wyciskania z jonami srebra rozmiar 6	Długość: 55 cm	**33,00 zł**	40,59 zł		
240040012	Worki do wyciskania NYLON FUTURE rozmiar 3	Długość: 40 cm	**20,50 zł**	25,22 zł	• Wykonana z nylonu • Bez wzmocnionej końcówki • Wielokrotnego użytku • Elastyczny	
240040013	Worki do wyciskania NYLON FUTURE rozmiar 4	Długość: 46 cm	**23,50 zł**	28,91 zł		
240040014	Worki do wyciskania NYLON FUTURE rozmiar 5	Długość: 50 cm	**26,00 zł**	31,98 zł		
240010015	Worki do wyciskania NYLON FUTURE rozmiar 6	Długość: 55 cm	**30,00 zł**	36,90 zł		
240010016	Worki do wyciskania NYLON FUTURE rozmiar 7	Długość: 60 cm	**29,40 zł**	36,00 zł		
240040001	Worki do wyciskania jednorazowe w rolce	16x30	**62,00 zł**	76,26 zł	• Zewnętrzna powierzchnia antypoślizgowa • Każda rolka opakowania zawiera 100 woreczków • Kolor: przezroczyste	
240040002	Worki do wyciskania jednorazowe w rolce	23x46	**82,50 zł**	101,48 zł		
240040003	Worki do wyciskania jednorazowe w rolce	27,5x53	**100,00 zł**	123,00 zł		

NOŻE CUKIERNICZE

NOŻE CUKIERNICZE

- Szerokość ostrza 2,7 cm
- Wykonany ze stali szlachetnej
- Rączka z tworzywa sztucznego - niebieska
- Ostrze z jednej strony noża
- Elastyczne właściwości ostrza
- Półokrągłe zakończenie końca noża

Długość ostrza: 31 cm
Rodzaj ostrza: Gładkie

cena netto 70,50 zł
cena brutto 86,72 zł

kod produktu 240080010

Długość ostrza: 31 cm
Rodzaj ostrza: Piłka

cena netto 82,00 zł
cena brutto 100,86 zł

kod produktu 240080011

Długość ostrza: 31 cm
Rodzaj ostrza: Gruba piłka

cena netto 78,50 zł
cena brutto 96,56 zł

kod produktu 240080012

Szpatuła do masy cukierniczej, ostrze kątowe
- Szerokość ostrza 3,4 cm
- Wykonany ze stali szlachetnej
- Rączka z tworzywa sztucznego - niebieska
- Ostrze tępe

Długość ostrza: 17 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 55,00 zł
cena brutto 67,55 zł

kod produktu 240080003

Długość ostrza: 21 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 64,00 zł
cena brutto 78,72 zł

kod produktu 240080004

Długość ostrza: 25 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 70,00 zł
cena brutto 86,10 zł

kod produktu 240080005

Szpatuła do masy cukierniczej z ostrzem prostym
- Szerokość ostrza 3,4 cm
- Wykonany ze stali szlachetnej
- Rączka z tworzywa sztucznego-niebieska
- Ostrze: tępe
- Półokrągłe zakończenie końca noża

Długość ostrza: 21 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 55,00 zł
cena brutto 67,65 zł

kod produktu 240080019

Długość ostrza: 26 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 62,00 zł
cena brutto 76,26 zł

kod produktu 240080020

Długość ostrza: 31 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 61,95 zł
cena brutto 76,00 zł

kod produktu 240080021

Długość ostrza: 36 cm
Rodzaj ostrza: Tępe

cena netto 86,10 zł
cena brutto 106,00 zł

kod produktu 240080022

Łopatka kątowa
- Wykonana ze stali szlachetnej
- Rączka z tworzywa sztucznego -niebieska

Długość powierzchni: 19x7,5 cm

cena netto 102,00 zł
cena brutto 125,46 zł

kod produktu 240080006

Długość powierzchni: 11x9 cm

cena netto 93,00 zł
cena brutto 114,39 zł

kod produktu 240080007

Szpachelka z rączką ze stali nierdzewnej
- Wykonany ze stali szlachetnej
- Rączka z tworzywa sztucznego-niebieska

Grubość ostrza: 0,9 mm
Długość ostrza: 24,5x8 cm

cena netto 27,00 zł
cena brutto 33,21 zł

kod produktu 240080008

Grubość ostrza: 0,9 mm
Długość ostrza: 24,5x10 cm

cena netto 33,50 zł
cena brutto 41,21 zł

kod produktu 240080009

Grubość ostrza: 0,9 mm
Długość ostrza: 24,5x15 cm

cena netto 27,00 zł
cena brutto 33,21 zł

kod produktu 240080035

MASZYNY DO LODÓW

Automat do lodów softCOMPACT

- 2 pojemniki na masę lodową o pojemności 6 l
- Cylindry o pojemności 2 l
- Alarm przeciw przemrożeniu
- Wersja nastawna

Zasilanie: 230V
Urządzenie chłodzone powietrzem
Wymiary: 540x720x850 mm

cena netto 9 999,00 zł
cena brutto 12 299,00 zł

kod produktu 510010003

Automat do lodów softPRO

- 2 pojemniki na masę lodową o pojemności 6 l
- Cylindry o pojemności 2 l
- Alarm przeciw przemrożeniu
- Wersja nastawna

Zasilanie: 230 V
Urządzenie chłodzone powietrzem
Wymiary: 540x720x1380 mm

cena netto 10 999,00 zł
cena brutto 13 528,77 zł

kod produktu 510010001

Automat do lodów softMASTER
z systemem nocnym

- 2 pojemniki na masę lodową o pojemności 6 l
- Cylindry o pojemności 2 l
- Alarm przeciw przemrożeniu
- Wersja nastawna
- System nocny

Zasilanie: 230 V
Urządzenie chłodzone powietrzem
Wymiary: 540x720x1380 mm

cena netto 12 999 zł
cena brutto 15 988,77 zł

kod produktu 510010002

Maszyna do lodów Tajskich (podwójna)

- Dwa stanowiska robocze
- Maszyna posiada kółka
- Czynnik chłodzący: R22/600 g
- 400 mm średnica stanowiska roboczego

Wymiary: 950x520x770 mm
Zasilanie: 220 V / 50 hZ
Power: 1,4 KW
Wydajność: 28l/h
Waga 60kg

cena netto 4 799,00 zł
cena brutto 5 902,77 zł

kod produktu 690030001

Freezer do lodów

- Freezer do lodów naturalnych doskonale nada się do każdej restauracji czy kawiarni. Pozwoli on w prosty i łatwy sposób przygotować pyszne lody naturalne według własnego przepisu.
- Czynnik chłodzący: R22/390 g

Wymiary: 525x490x640 mm
Zasilanie: 220V/50 hZ
Moc: 1,4 kW
Wydajność: 20 l/h
Waga: 65 kg

cena netto 5 249,00 zł
cena brutto 6 456,27 zł

kod produktu 690040001

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
240010019	Pojemnik izotermiczny GN 1/1 INLAY	• Pojemniść: 48,5 • Wymiary zew: 60x40x30 cm • Wymiar wew: 54x37x23 cm	**320,00 zł**	393,60 zł	
240010009	Pojemnik termoizolacyjny STANDARD GN1/1 20 l	• Wymiary zewnętrzne: 390x595x180 mm • Wymiary wewnętrzne: 330x535x120 mm • Pojemność: 20 l	**155,00 zł**	190,65 zł	
240010010	Pojemnik termoizolacyjny STANDARD GN1/1 30 l	• Wymiary zewnętrzne: 390x595x230 mm • Wymiary wewnętrzne: 330x535x170 mm • Pojemność: 30 l	**157,00 zł**	193,11 zł	
240010011	Pojemnik termoizolacyjny STANDARD GN1/1 38 l	• Wymiary zewnętrzne: 390x595x280 mm • Wymiary wewnętrzne: 330x535x220 mm • Pojemność: 38 l	**170,00 zł**	209,10 zł	
240010012	Pojemnik termoizolacyjny STANDARD GN1/1 45 l	• Wymiary zewnętrzne: 390x595x320 mm • Wymiary wewnętrzne: 330x535x260 mm • Pojemność: 45 l	**190,00 zł**	233,70 zł	

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
240010013	Pojemnik termoizolacyjny COMFORT GN1/1 21 l	• Posiada poręczne uchwyty ułatwiające transport • Wymiary zewnętrzne: 400x670x185 mm • Wymiary wewnętrzne: 340x550x115 mm • Pojemność: 21 l	**222,00 zł**	273,06 zł	
240010014	Pojemnik termoizolacyjny COMFORT GN1/1 29 l	• Posiada poręczne uchwyty ułatwiające transport • Wymiary zewnętrzne: 400x670x240 mm • Wymiary wewnętrzne: 340x550x160 mm • Pojemność: 29 l	**235,00 zł**	289,05 zł	
240010001	Pojemnik termoizolacyjny BOX COMBI GN1/1	• Pojemnik ładowany od frontu, posiada drzwi • Prowadnice kompatybilne z pojemnikami oraz tacami GN • Możliwość sztaplowania • Wymiary zewnętrzne: 500x630x580 mm • Wymiary wewnętrzne: 330x535x470 mm • Pojemność: 83 l	**1 005,00 zł**	1 236,15 zł	
240010002	Pojemnik termoizolacyjny BOX COMBI 600x400	• Pojemnik ładowany od frontu, posiada drzwi • 5 prowadnic z dystansem co 8cm albo 3 prowadnice co 12 cm • Prowadnice kompatybilne z tacami, tacami piekarskimi 600x400 • Wymiary zewnętrzne: 580x700x620 mm • Wymiary wewnętrzne: 405x620 mm • Pojemność: 125 l	**1 299,00 zł**	1 597,77 zł	
240010006	Pojemnik termoizolacyjny UNIWERSALNY 600x400 53 l	• Pojemnik idealny dla piekarni, cukierni • Wymiary zewnętrzne: 485x685x260 mm • Wymiary wewnętrzne: 425x625x200 mm • Pojemność: 53 l	**215,00 zł**	264,45 zł	
240010008	Pojemnik termoizolacyjny UNIWERSALNY 600x400 80 l	• Pojemnik idealny dla piekarni, cukierni • Wymiary zewnętrzne: 485x685x360 mm • Wymiary wewnętrzne: 425x625x300 mm • Pojemność: 80 l	**269,00 zł**	330,87 zł	
240010022	Pojemnik termoizolacyjny GELATO STANDARD do lodów	• Pojemnik razem z pokrywą • Idealny do kuwet o wymiarach 360x160 • Stałe przegrody, pewne umocowanie kuwet • Dodatkowe chłodzenie przez 4 wkłady schładzające - opcjonalnie • Wymiary zewnętrzne: 395x595x450 mm • Wymiary wewnętrzne: 365x570x350 mm	**257,00 zł**	316,11 zł	
240010020	Pojemnik termoizolacyjny BOX GALATO do lodów	• Pojemnik razem z pokrywą • Idealny do kuwet o wymiarach 330/360x160/250 mm • Duża przestrzeń dla lodów z wypiętrzoną dekoracją • Stabilne osadzenie kuwety dzięki specjalnym nacięciom • Optymalny obieg zimnego powietrza, dodatkowe chłodzenie dzięki wkładom schładzającym • Posiada termometr • Wymiary zewnętrzne: 420x635x450 mm • Wymiary wewnętrzne: 340x565x350 mm	**382,00 zł**	469,86 zł	

WÓZKI

Wózek kelnerski 2 półki

- Max. obciążenie każdej półki 50 kg
- Wymiary wózka: 860x540x940 mm
- Wymiary tacy: 500x830 mm

cena netto 369,00 zł
cena brutto 453,87 zł

kod produktu 640030001

Wózek kelnerski 3 półki

- Max. obciążenie półki 50 kg
- Wymiary wózka: 860x540x940 mm
- Wymiary tacy: 500x830 mm
- 3 półki
- Waga: 15 kg
- Odległość półek: 230 mm

cena netto 409,00 zł
cena brutto 503,07 zł

kod produktu 640030002

Wózek kelnerski 5 półek

- Max. obciążenie półki 50 kg
- Wymiary wózka: 860x540x1560 mm
- Wymiary tacy: 500x830 mm
- 5 półek
- Waga: 19 kg
- Odległość półek: 250 mm

cena netto 659,00 zł
cena brutto 810,57 zł

kod produktu 640030003

Wózek na GN-y (15x GN 1/1)

- Wymiary: 380x550x1735 mm
- Waga: 20 kg
- Pojemność: 15xGN 1/1

cena netto 649,00 zł
cena brutto 798,27 zł

kod produktu 640010001

Wózek na GN-y (2x16 GN)

- Wymiary: 740x550x1735 mm
- Waga: 26 kg
- Pojemność: 32xGN 1/1

cena netto 1 299,00 zł
cena brutto 1 597,77 zł

kod produktu 640010002

Wózek na tace piekarnicze

- Wymiary: 1735x380x550 mm
- Waga: 20 kg
- Pojemność: 16 tac

cena netto 669,00 zł
cena brutto 822,87 zł

kod produktu 640020001

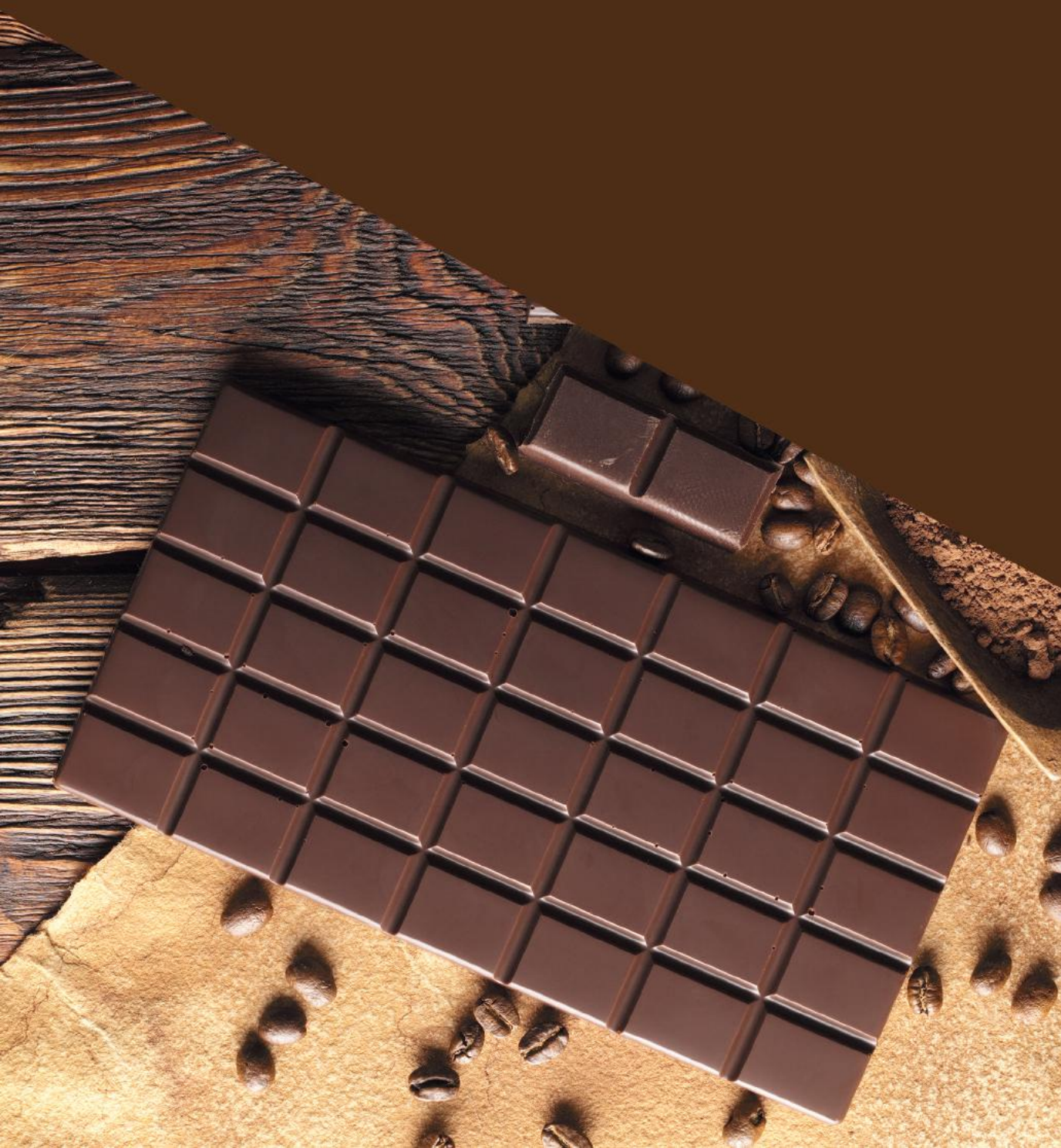
Wózek na tace piekarnicze (podwójny)

- Wymiary : 740x550x1735 mm
- Waga: 26 kg
- Pojemność: 32 tace

cena netto 1 399,00 zł
cena brutto 1 720,77 zł

kod produktu 640020002

CZEKOLADA



Fontanna cateringowa 2 Diamonds

- Bardzo cichy silnik w technologi „Super Silent”
- Fontanna jak również ślimak wykonana w całości ze stali nierdzewnej chromowanej
- Oddzielna regulacja temperatury i pracy silnika
- Możliwość rozgrzewania kuwertury czekoladowej bezpośrednio w misie urządzenia
- Pojemność maksymalna: 3 kg kuwertury czekoladowej
- Pojemność minimalna: 1,7 kg kuwertury czekoladowej
- Zakres regulacji temperatury od 10°C do 100°C
- Czas nieprzerwanej pracy do 12 h

Wysokość: 510 mm
Średnica dolnej misy: 330 mm
Średnica podstawy: 195 mm
Wysokość podstawy: 215 mm
Waga: 9,2 kg
Moc: 390 W
Zasilanie: 230 V

cena netto 1 732,50 zł
cena brutto 2 131,00 zł

kod produktu 120020002

Fontanna cateringowa 3 Diamonds

- Zastosowanie: czekolada, sos serowy, kajmak
- Bardzo cichy silnik w technologi „Super Silent”
- Fontanna i ślimak wykonane w całości ze stali nierdzewnej chromowanej
- Oddzielna regulacja temperatury i pracy silnika
- Możliwość rozgrzewania kuwertury czekoladowej bezpośrednio w misie urządzenia
- Pojemność maksymalna: 5 kg kuwertury czekoladowej
- Pojemność minimalna: 2,5 kg kuwertury czekoladowej
- Zakres regulacji temperatury od 10°C do 100°C
- Czas nieprzerwanej pracy do 12 h

Wysokość: 60 mm
Średnica dolnej misy: 350 mm
Średnica podstawy: 255 mm
Wysokość podstawy: 245 mm
Waga: 10,2 kg
Moc: 390 W
Zasilanie: 230 V

cena netto 3 045,00 zł
cena brutto 3 745,35 zł

kod produktu 120020004

Fontanna czekoladowa 3 stars

- Ślimak wykonany ze stali
- Zdejmowane kaskady dla łatwiejszego czyszczenia
  Bardzo cichy silnik
- Fontanna wykonana ze stali nierdzewnej chromowanej
- Oddzielna regulacja temperatury i pracy silnika
- Maksymalny wkład czekolady 4 kg
- Minimalny wkład czekolady 2 kg
- Zakres regulacji temperatury od 0°C do 110°C

Wysokość: 600m m
Średnica dolnej misy 330 mm
Średnica podstawy 220 mm
Waga: 6 kg
Napięcie: 220V/50 hZ
Moc: 230 W

cena netto 1 999,00 zł
cena brutto 2 458,77 zł

kod produktu 620010001

Fontanna czekoladowa 4 stars

- Ślimak wykonany ze stali
- Zdejmowane kaskady dla łatwiejszego czyszczenia
- Bardzo cichy silnik
- Fontanna wykonana ze stali nierdzewnej chromowanej
- Oddzielna regulacja temperatury i pracy silnika
- Maksymalny wkład czekolady 8 kg
- Minimalny wkład to 4 kg
- Zakres regulacji temperatury od 0°C do 150°C

Wysokość: 800 mm
Średnica dolnej misy 370 mm
Średnica podstawy 220 mm
Waga: 8 kg
Moc: 300 W
Napięcie: 220 V / 50 hZ

cena netto 2 799,00 zł
cena brutto 3 442,77 zł

kod produktu 620010002

PODEST DO FONTANN CZEKOLADOWYCH

Podświetlany podest do fontann czekoladowych

- Stabilna konstrukcja
- Podesty wykonane z pleksi mlecznej o grubości 5 mm
- Podświetlenie diodami RGB
- Sterownik umożliwia emitowanie światła w 16 kolorach, oraz sterowanie zmianą kolorów w 4 programach
- Wybór odpowiedniego koloru lub programu dokonywany jest zdalnie za pomocą pilota bezprzewodowego
- Możliwość ułożenia talerzyków na przekąski na każdym z poziomów
- Dwa zasilacze 12V, 1,2 A
- Podesty są kompatybilne z wszystkimi fontannami czekoladowymi z oferty Soda Pluss

Dwupoziomowy

Wysokość: 180 mm
Szerokość pierwszego poziomu: 840 mm
Szerokość drugiego poziomu: 500 mm
Szerokość trzeciego poziomu: 260 mm

cena netto 1 627,50 zł
cena brutto 2 001,38 zł

kod produktu 120060001

Trzypoziomowy

Wysokość: 360 mm
Szerokość pierwszego poziomu: 840 mm
Szerokość drugiego poziomu: 500 mm
Szerokość trzeciego poziomu: 260 mm
2 pojemniki na patyczki do owoców

cena netto 2 625,00 zł
cena brutto 3 229,00 zł

kod produktu 120060002

Czekoladziarka Chocopluss, 3 l

Czekoladziarka chocopluss to profesjonalne urządzenie przeznaczone do podgrzewania, mieszania czekolady jak również piwa, wina lub innych napojów. Dyspenser wykonano z stali nierdzewnej natomiast zbiornik 3l na czekoladę zrobiony jest z wytrzymałego, przezroczystego poliwęglanu. Pokrywa urządzenia posiada niewielkie otwory, które można otwierać lub zamykać regulując w ten sposób uwalnianie aromatu podgrzewanego napoju. Dzięki dwóm termostatom regulujemy temperaturę płyty grzewczej oraz płynu w pojemniku. Mieszadło o specjalnie dobranych obrotach dokładnie miesza płyn zapewniając idealny rozkład temperatury w zbiorniku i zapobiega przywieraniu produktu do płyty. Utrzymanie czystości zapewnia nam prosty demontaż zbiornika oraz wysuwana podstawa – okapnik.

- Dwa termostaty
- Pojemność: 3 l
- Moc: 1,2 kW
- Przeznaczenie: Czekolada, Piwo, Wino i inne napoje

cena netto 839,00 zł
cena brutto 1 031,97 zł

kod produktu 540010001

Podgrzewacz do czekolady 2xGN 1/6

- Profesjonalny podgrzewacz do czekolady, musów i żeli owocowych
- Zawartość ogrzewana za pomocą grzałek na podczerwień, a termostat z regulacją zapewnia stopienie i utrzymanie czekolady w stałej temperaturze
- Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej co zapewnia nam łatwość czyszczenia i odporność na uszkodzenia
- Podgrzewacz posiada ogrzewane dno i boki pojemnika oraz regulację temperatury

Pojemność: 2xGN 1/6 100 mm
Moc: 1,0 kW
Zasilanie: 230V
Wymiary: 220x530x180 mm

cena netto 572,25 zł
cena brutto 704,00 zł

kod produktu 500030004

Podgrzewacz do czekolady 3xGN 1/6

- Profesjonalny podgrzewacz do czekolady, musów i żeli owocowych
- Zawartość ogrzewana jest za pomocą grzałek na podczerwień, a termostat z regulacją zapewnia stopienie i utrzymanie czekolady w stałej temperaturze
- Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej co zapewnia nam łatwość czyszczenia i odporność na uszkodzenia
- Podgrzewacz posiada ogrzewane dno i boki pojemnika oraz regulację temperatury

Pojemność: 3xGN 1/6 100 mm
Moc: 2 kW
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 230x640x180 mm

cena netto 619,50 zł
cena brutto 762,00 zł

kod produktu 500030005

LAMPY OWADOBÓJCZE

Lampa owadobójcza (LED)

Lampa owadobójcza 2x18 LED urządzenie niezbędne w każdym lokalu gastronomicznym unieszkodliwia owady poprzez kontakt z siatką elektryczną, która znajduje się wewnątrz urządzenia. W komplecie łańcuszek do zawieszenia lampy. Do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Rodzaj lampy: 2x18 W
Zasięg działania: 50 m^2
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 640x75x280 mm

cena netto 147,00 zł
cena brutto 181,00 zł

kod produktu 110030003

Świetlówka 18 W (LAMPA OWADOBÓJCZA)

Świetlówka o mocy 18 W, przeznaczona do lamp owadobójczych

Rodzaj: Świetlówka
Moc: 18 W

cena netto 26,25 zł
cena brutto 32,00 zł

kod produktu 110160057

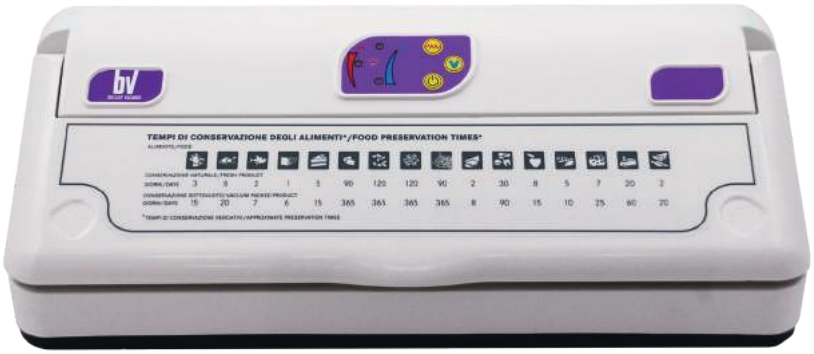
PIEKARNICTWO

Szerokość ostrza 3,4 cm					
Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
240080023	Nóż piekarniczy 26 cm gładki	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 26 cm • Rodzaj ostrza: Gładkie	**71,00 zł**	87,33 zł	
240080024	Nóż piekarniczy 31 cm gładki	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 31 cm • Rodzaj ostrza: Gładkie	**61,00 zł**	75,03 zł	
240080025	Nóż piekarniczy 36 cm gładki	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 36 cm • Rodzaj ostrza: Gładkie	**74,00 zł**	91,02 zł	
240080026	Nóż piekarniczy 26 cm piłka	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 26 cm • Rodzaj ostrza: Piłka	**64,00 zł**	78,72 zł	
240080027	Nóż piekarniczy 31 cm piłka	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 31 cm • Rodzaj ostrza: Piłka	**64,00 zł**	78,72 zł	
240080028	Nóż piekarniczy 36 cm piłka	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 36 cm • Rodzaj ostrza: Piłka	**75,00 zł**	92,25 zł	
240080029	Nóż piekarniczy 26 cm gruba piłka	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 26 cm • Rodzaj ostrza: Gruba piłka	**56,00 zł**	68,88 zł	
240080030	Nóż piekarniczy 31 cm gruba piłka	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 31 cm • Rodzaj ostrza: Gruba piłka	**60,00 zł**	73,80 zł	
240080031	Nóż piekarniczy 36 cm gruba piłka	• Szerokość ostrza 3,4 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Ostrze z jednej strony • Może być również używany jako szpatuła • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość rączki:ok 13,5 cm • Długość ostrza: 36 cm • Rodzaj ostrza: Gruba piłka	**69,00 zł**	84,87 zł	

Szerokość ostrza 2,7 cm					
Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
240080013	Nóż do pieczywa 21 cm gładki	• Szerokość ostrza: 2,7 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Rączka z tworzywa sztucznego- niebieska • Ostrze z jednej strony noża • Elastyczne właściwości ostrza • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość ostrza: 21 cm • Rodzaj ostrza: Gładkie	**46,00 zł**	56,58 zł	
240080014	Nóż do pieczywa 24 cm gładki	• Szerokość ostrza: 2,7 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Rączka z tworzywa sztucznego- niebieska • Ostrze z jednej strony noża • Elastyczne właściwości ostrza • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość ostrza: 24 cm • Rodzaj ostrza: Gładkie	**50,00 zł**	61,50 zł	
240080015	Nóż do pieczywa 21 cm piłka	• Szerokość ostrza: 2,7 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Rączka z tworzywa sztucznego- niebieska • Ostrze z jednej strony noża • Elastyczne właściwości ostrza • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość ostrza: 21 cm • Rodzaj ostrza: Piłka	**45,00 zł**	55,35 zł	
240080016	Nóż do pieczywa 24 cm piłka	• Szerokość ostrza: 2,7 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Rączka z tworzywa sztucznego- niebieska • Ostrze z jednej strony noża • Elastyczne właściwości ostrza • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość ostrza: 24 cm • Rodzaj ostrza: Piłka	**56,00 zł**	68,88 zł	
240080017	Nóż do pieczywa 21 cm gruba piłka	• Szerokość ostrza: 2,7 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Rączka z tworzywa sztucznego- niebieska • Ostrze z jednej strony noża • Elastyczne właściwości ostrza • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość ostrza: 21 cm • Rodzaj ostrza: Gruba piłka	**43,00 zł**	52,89 zł	
240080018	Nóż do pieczywa 24 cm gruba piłka	• Szerokość ostrza: 2,7 cm • Wykonany ze stali szlachetnej • Rączka z tworzywa sztucznego- niebieska • Ostrze z jednej strony noża • Elastyczne właściwości ostrza • Półokrągłe zakończenie końca noża • Długość ostrza: 24 cm • Rodzaj ostrza: Gruba piłka	**57,00 zł**	70,11 zł	

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
240060001	Rolki dziurkujące 6 cm	• Materiał: PP • Kolor: Kość słoniowa • Zapobiega powstawianiu bąbelków w cieście • Szerokość rolki: 6cm • Dystans: 1,5 cm	**22,00 zł**	27,06 zł	
240060002	Rolki dziurkujące 11,5 cm	• Materiał: PP • Kolor: Kość słoniowa • Zapobiega powstawianiu bąbelków w cieście • Szerokość rolki: 11 cm • Dystans: 1,5 cm	**29,00 zł**	35,67 zł	
240070001	Rękawice piekarskie, skórzane 2-palce	• Rękawice piekarskie, skórzane • Materiał: Skóra • Odporność termiczna do 250°C • Styl: 2-palce • Wymiar rękawicy: 45x14 cm	**60,00 zł**	73,80 zł	
240070002	Rękawice piekarskie, skórzane 5-palcy	• Rękawice piekarskie, skórzane • Materiał: Skóra • Odporność termiczna do 250°C • Styl: 5-palców • Wymiar rękawicy: 45x14 cm	**60,00 zł**	73,80 zł	

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE



Pakowarka próżniowa zewnętrzna listwowa DIVA

Pakowarka próżniowa Diva oferuje niedrogi, wygodny i skuteczny sposób pakowania próżniowego produktów przeznaczonych do dłuższego przechowywania oraz gotowania metodą sous vide. Oprócz wykorzystania w kuchni pakowarka jest również niezbędna przy przechowywaniu żywności w lodówce, zamrażarce lub spiżarni.

Obudowa wykonana z ABS
Wymiary: 380x180x110 mm
Długość robocza listwy zgrzewnej: 330 mm
Zasilanie: 230 V
Moc: 0,25 kW

cena netto 809,00 zł
cena brutto 995,07 zł

kod produktu 030010004

Pakowarka próżniowa zewnętrzna listwowa SMILE

Pakowarka próżniowa Smile oferuje niedrogi, wygodny i skuteczny sposób pakowania próżniowego produktów przeznaczonych do dłuższego przechowywania oraz gotowania metodą sous vide. Oprócz wykorzystania w kuchni pakowarka jest również niezbędna przy przechowywaniu żywności w lodówce, zamrażarce lub spiżarni. Pakowarka służy do zabezpieczenia małych elementów do przechowywania lub wysyłki, ma również zastosowanie przy wodoszczelnym pakowaniu produktów na kemping czy wycieczkę. Do pakowania należy używać torebek przetłoczonych-moletowanych zaleconych do pakowarek próżniowych listwowych. Woreczki gładkie nie nadają się do użytku z pakowarkami listwowymi.

Obudowa wykonana z ABS
Długość robocza listwy zgrzewanej: 330 mm
Wymiary: 380x180x110 mm
Zasilanie: 230 V
Moc: 0,13 kW

cena netto 770,00 zł
cena brutto 947,10 zł

kod produktu 030010009

Profesjonalna pakowarka próżniowa zewnętrzna listwowa MINI

Profesjonalna pakowarka próżniowa zewnętrzna-listwowa to kompaktowe urządzenie do pakowania próżniowego. Jest idealnym rozwiązaniem dla cateringu, świetnie sprawdza się również jej zastosowanie w zakładach przetwórstwa ryb, w zakładach mięsnych, drobiarskich, piekarniach,a także przy pakowaniu części i podzespołów elektronicznych. Konstrukcja pakowarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Urządzenie pracuje w trybach manualnym/ automatycznym. Doskonale sprawdza się w trybie pracy ciągłej. Dzięki zastosowaniu pompy smarującej urządzenie jest trwałe i bezproblemowe w eksploatacji. Zgrzewarka posiada zewnętrzny filtr co daje nam możliwość pakowania produktów wilgotnych. Sprzęt posiada regulację mocy odsysania od 0 do 10 co daje nam możliwość użycia tylko jako zgrzewarki. Moc zgrzewania również jest regulowana. Do pakowania należy używać torebek przetłoczonych-moletowanych zalecanych do pakowarek próżniowych listwowych. Woreczki gładkie nie nadają się do użytku z pakowarkami listwowymi. Urządzenie umożliwia nam również podłączenie dostawki do próżni w pojemnikach.

Możliwość regulacji mocy odsysania od 0-10
Możliwość używania urządzenia jako zgrzewarki
Możliwość regulacji mocy zgrzewania
Obudowa ze stali nierdzewnej
Próżnia: 0,8 mbar
Pompa samosmarująca
Wyświetlacz cyfrowy
Nadaje się do pakowania produktów wilgotnych
Filtr zewnętrzny
Wymiary: 390x260x140 mm
Długość listwy zgrzewnej: 330 mm
Waga: 8.5 kg
Zasilanie: 230 V
Moc: 0.38 kW
Wydajność pompy: 19 l/min

cena netto 2 620,00 zł
cena brutto 3 222,60 zł

kod produktu 030010001

Pakowarka komorowa SODA

Pakowarka komorowa SODA to świetna jakość za rozsądną cenę. Wyposażona w elektroniczne oraz manualne sterowanie z możliwością ustawienia własnego programu. Długość listwy to 300 mm a szerokość zgrzewu 10 mm. Wydajność pompy to aż 15 m/h. Świetnie nadaję się do pakowania produktów mokrych. Pakowarka komorowa jest idealnym rozwiązaniem do cateringu, świetnie sprawdzi się w sklepach czy restauracjach.

Waga: 37 kg
Moc: 0,75 kW
Napięcie: 230 V
Wydajność pompy: 15 mł/h
Wymiary komory: 320×380×55 mm
Szerokość zgrzewu: 10 mm
Długość listwy: 300 mm
Przezroczysta pokrywa
Możliwość ustawienia własnego programu
Elektroniczne/manualne sterowanie

cena netto 4 200,00 zł
cena brutto 5 166,00 zł

kod produktu 500060003

WORECZKI WYTŁACZANE

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Opis	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
030020001	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych 16x23 cm	• Wykonane z folii o gęstości 105 mikronów • Wykonane z PA/PE • Warstwa polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością • Warstwa poliamidu gwarantuje hermetyczność • Wytłoczenia ułatwiają uzyskanie próżni • Idealnie znajdują zastosowanie w pakowaniu: warzyw, mięsa, serów, wyrobów cukierniczych itp. • Pakowane po 100 szt.	**Woreczki moletowane do pakowarek listwowych 105 mikronów. Jednym ze sposobów utrwalania żywności, który można stosować w produkcji gastronomicznej jest pakowanie próżniowe. Produkt pakuje się w specjalne woreczki z tworzywa o niskiej przepuszczalności dla tlenu, wypompowuje powietrze i hermetycznie zamyka. Pakowaną w ten sposób żywność można dłużej przechowywać, a przy tym nie traci swoich walorów oraz nie oddaje zapachu. Pakowanie próżniowe jest przydatne w przypadku produktów o dużej zawartości tłuszczów, gdyż tlen powoduje ich szybkie jełczenie. Pakowanie próżniowe jest szczególnie dobrym sposobem przechowywania w warunkach chłodniczych (temp. 4°C) żywności już poddanej obróbce termicznej.**	**33,60 zł**	41 zł	
030020002	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych 20x30 cm			**54,60 zł**	67 zł	
030020003	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych 25x35 cm			**77,70 zł**	96 zł	
030020004	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych 30x40 cm			**107,10 zł**	132 zł	
030020005	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych 35x45 cm			**139,65 zł**	172 zł	
030020009	Rękaw do pakowarek listwowych, folia w rolce 20x600	• Wykonana z folii o gęstości 105 mikronów • Dwa rozmiary 20x600 cm oraz 30x600 cm	**Jednym ze sposobów utrwalania żywności, który można stosować w produkcji gastronomicznej jest pakowanie próżniowe. Produkt pakuje się w specjalne woreczki z tworzywa o niskiej przepuszczalności dla tlenu, wypompowuje powietrze i hermetycznie zamyka. Pakowaną w ten sposób żywność można dłużej przechowywać, a przy tym nie traci swoich walorów oraz nie oddaje zapachu. Pakowanie próżniowe jest przydatne w przypadku produktów o dużej zawartości tłuszczów, gdyż tlen powoduje ich szybkie jełczenie. Pakowanie próżniowe jest szczególnie dobrym sposobem przechowywania w warunkach chłodniczych (temp. 4°C) żywności już poddanej obróbce termicznej.**	**15,75 zł**	19 zł	
030020019	Rękaw do pakowarek listwowych, folia w rolce 30x600			**19,95 zł**	25 zł	
030020006	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych Sous Vide 15x30 cm	• Wykonana z folii o gęstości 105 mikronów • Idealnie znajdują zastosowanie w gotowaniu metodą SOUS VIDE • Opakowanie 100 szt.		**78,75 zł**	97 zł	
030020007	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych Sous Vide 20x30 cm			**103,95 zł**	128 zł	
030020008	Woreczki moletowane do pakowarek listwowych Sous Vide 25x35 cm			**151,20 zł**	186 zł	

WORECZKI WYTŁACZANE

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Opis	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcie
030020010	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych 15x30 cm	• Wykonane z folii o gęstości 90 mikronów • Wykonane z PA/PE • Warstwa polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością • Warstwa poliamidu gwarantuje hermetyczność • Idealnie znajdą zastosowanie w gotowaniu metodą Sous Vide • Pakowane po 100 szt.	**Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych wykonano z folii o gęstości 90 mikronów. Przeznaczone do kontaktu z żywnością dzięki warstwie polietylenu natomiast warstwa poliamidu zapewnia nam hermetyczność. Świetnie sprawdzą się w każdej kuchni do pakowania warzyw, mięsa serów, wyrobów cukierniczych itp.**	**27,30 zł**	34 zł	
030020011	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych 15x40 cm			**36,75 zł**	45 zł	
030020012	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych 15x50 cm			**46,20 zł**	57 zł	
030020015	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych do gotowania 15x30 cm Sous Vide			**65,10 zł**	80 zł	
030020016	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych do gotowania 20x30 cm Sous Vide			**72,45 zł**	89 zł	
030020017	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych do gotowania 20x40 cm Sous Vide			**80 zł**	98,40 zł	
030020018	Woreczki gładkie do pakowarek próżniowych komorowych do gotowania 25x35 cm Sous Vide			**105 zł**	129 zł	

OBRÓBKA MECHANICZNA

Wilk do mięsa 12

Wilki do mięsa 12 to urządzenia przeznaczone do zakładów gastronomicznych, sklepów i hoteli.

Wilk przystosowany jest do pracy ciągłej dzięki zastosowaniu wentylatora odprowadzającego gorące powietrze z silnika.

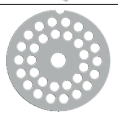
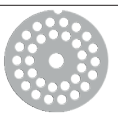
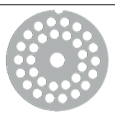
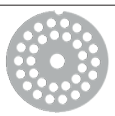
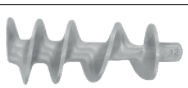
- Taca podawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Sito nóż ślimak oraz gardziel wykonane z wyjątkowo trwałych stopów metali
- Obudowa wykonana z anodowanego żelaza
- Łatwo odłączana gardziel
- Otwór wsadowy o średnicy 50 mm
- W komplecie: sita 8 mm i 6 mm, nóż, popychacz oraz taca podawcza

Moc: 800 W
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 400x190x410 mm
Waga: 24,5 kg
Wydajność: 120 kg/h
Średnica sitka: 70 mm

cena netto 1 149,00 zł
cena brutto 1 413,27 zł

kod produktu 550010001

AKCESORIA

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
551000002	Nóż do wilka 12	Nóż do wilka 12	**75,00 zł**	92,25 zł	
551000012	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 3 mm	**95,00 zł**	116,85 zł	
551000013	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 4 mm	**95,00 zł**	116,85 zł	
551000014	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 6 mm	**95,00 zł**	116,85 zł	
551000015	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 8 mm	**95,00 zł**	116,85 zł	
551000016	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 10 mm	**95,00 zł**	116,85 zł	
551000011	Ślimak do wilka 12	Ślimak do wilka	**180,00 zł**	221,40 zł	

Wilk do mięsa 22

Wilki do mięsa 22 to urządzenia przeznaczone do zakładów gastronomicznych, sklepów i hoteli. Wilk przystosowany jest do pracy ciągłej, dzięki zastosowaniu wentylatora odprowadzającego gorące powietrze z silnika.

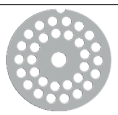
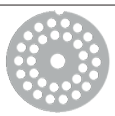
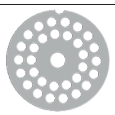
- Taca podawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Sito nóż ślimak oraz gardziel wykonane z wyjątkowo trwałych stopów metali.
- Obudowa wykonana z anodowanego żelaza Łatwo odłączana gardziel
- Otwór wsadowy o średnicy 50 mm
- W komplecie: sita 8 mm i 6 mm, nóż, popychacz oraz taca podawcza

Moc: 1100 W
Zasilanie: 230 V
Wymiary: 410x240x450 mm
Waga: 30 kg
Wydajność: 220 kg/h
Średnica sitka: 80 mm

cena netto 1 749 zł
cena brutto 2 151,27 zł

kod produktu 550010002

AKCESORIA

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
551010002	Nóż do wilka 22	Nóż do wilka 22	**80,00 zł**	98,40 zł	
551010013	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 3 mm	**109,00 zł**	134,07 zł	
551010014	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 4 mm	**109,00 zł**	134,07 zł	
551010015	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 6 mm	**109,00 zł**	134,07 zł	
551010016	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 8 mm	**109,00 zł**	134,07 zł	
551010017	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 10 mm	**109,00 zł**	134,07 zł	
551010011	Ślimak do wilka 22	Ślimak do wilka	**190,00 zł**	233,70 zł	

Wilk do mięsa 32

Wilki do mięsa 32 to urządzenia przeznaczone do zakładów gastronomicznych, sklepów i hoteli. Wilk przystosowany jest do pracy ciągłej, dzięki zastosowaniu wentylatora odprowadzającego gorące powietrze z silnika.

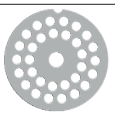
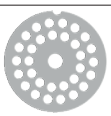
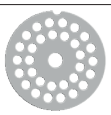
- Taca podawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Sito nóż ślimak oraz gardziel wykonane z wyjątkowo trwałych stopów metali.
- Obudowa wykonana z anodowanego żelaza Łatwo odłączana gardziel
- Otwór wsadowy o średnicy 50 mm
- W komplecie: sita 8 mm i 6 mm, nóż, popychacz oraz taca podawcza

Moc: 1500 W
Zasilanie: 230 V
Waga: 65 kg
Wymiary: 700x365x660 mm
Wydajność: 400 kg/h
Średnica sitka: 100 mm

cena netto 3 749,00 zł
cena brutto 4 611,27 zł

kod produktu 550010003

AKCESORIA

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
551020014	Nóż do wilka 32	Nóż do wilka 12	**90,00 zł**	110,70 zł	
551020020	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 3 mm	**125,00 zł**	153,75 zł	
551020021	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 4 mm	**125,00 zł**	153,75 zł	
551020022	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 6 mm	**125,00 zł**	153,75 zł	
551020023	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 8 mm	**125,00 zł**	153,75 zł	
551020024	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 10 mm	**125,00 zł**	153,75 zł	
551020013	Ślimak do wilka 32	Ślimak do wilka	**200,00 zł**	246,00 zł	

Wilk do mięsa stal nierdzewna 12

Wilk wykonany w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304 z rewersem

W zestawie:
- sitka 6, 8 i 10 mm
- 2 noże oraz zestaw do nadziewania kiełbas

Wymiary: 460x215x324 mm
Moc: 650W, 110/22/240 V, 50/60 Hz
Efektywność: 150 kg/h
Prędkość: 180/215 obr/min

cena netto 1 399,00 zł
cena brutto 1 720,77 zł

kod produktu 560040001

Wilk do mięsa stal nierdzewna 22

Wilk wykonany w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304 z rewersem

W zestawie:
- sitka 6, 8 i 10 mm
- 2 noże oraz zestaw do nadziewania kiełbas

Wymiary: 430x190x470 mm
Moc: 850 W, 110/220/240/380 V, 50/60Hz
Efektywność: 250 kg/h
Prędkość: 180/218 obr/min

cena netto 2 249,00 zł
cena brutto 2 766,27 zł

kod produktu 560040002

Wilk do mięsa stal nierdzewna 32

Wilk wykonany w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304, z rewersem

W zestawie:
- sitka 6,8 i 10mm
- 2 noże oraz zestaw do nadziewania kiełbas

Wymiary: 515x232x555 mm
Moc: 1500W, 110/22/240/380 V, 50/60Hz
Efektywność: 320 kg/h
Prędkość: 165/190 obr/min

cena netto 3 899,00 zł
cena brutto 4 795,77 zł

kod produktu 560040003

AKCESORIA DO WILKA 12 ZE STALI NIERDZEWNEJ

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
564010003	Nóż 12	Nóż do wilka 22	**59,00 zł**	72,57 zł	
564010002	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 4 mm	**149,00 zł**	183,27 zł	
564010025	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 6 mm	**149,00 zł**	183,27 zł	
564010026	Sitko do wilka 12	Średnica oczka: 8 mm	**149,00 zł**	183,27 zł	
564010005	Ślimak 12	Ślimak do wilka	**219,00 zł**	269,37 zł	

AKCESORIA DO WILKA 22 ZE STALI NIERDZEWNEJ

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
564020003	Nóż 22	Nóż do wilka 22	**85,00 zł**	104,55 zł	
564020002	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 4 mm	**159,00 zł**	195,57 zł	
564020036	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 6 mm	**159,00 zł**	195,57 zł	
564020037	Sitko do wilka 22	Średnica oczka: 8 mm	**159,00 zł**	195,57 zł	
564020005	Ślimak 22	Ślimak do wilka	**315,00 zł**	387,45 zł	

AKCESORIA DO WILKA 32 ZE STALI NIERDZEWNEJ

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
564030003	Nóż 32	Nóż do wilka 22	**99,00 zł**	121,77 zł	
564030002	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 4 mm	**179,00 zł**	220,17 zł	
564030006	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 6 mm	**179,00 zł**	220,17 zł	
564030007	Sitko do wilka 32	Średnica oczka: 8 mm	**179,00 zł**	220,17 zł	
564030005	Ślimak 32	Ślimak do wilka	**449,00 zł**	552,27 zł	

KOTLECIARKA

Kotleciarka z napędem elektrycznym

- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Duża wydajność
- Otwory wentylacyjne na bokach urządzenia odprowadzające ciepło
- Gumowe antypoślizgowe nóżki ułatwiające stabilne ustawienie maszyny podczas pracy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Wymiary: 330x185x290 mm
Szerokość gardzieli: 175 mm
Waga: 25 kg
Moc: 300 W

cena netto 2 415 zł
cena brutto 2 970 zł

kod produktu 110070001

Urządzenie do mieszania,wyrabiania mięsa oraz różnego rodzaju farszów, niezastąpione w gastronomii. Wszystkie części urządzenia, które w trakcie pracy mają styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej, która ułatwia dbanie o czystość. Możliwość zamocowania do blatu. Demontowane poszczególne podzespoły (wał, korba) co ułatwia mycie i zapewnia wysoki standard higieny pracy. Mieszarka posiada specjalne stopery, które zapobiegają przywieraniu mięsa do korby i obracania się razem z nim, dzięki czemu uzyskujemy dokładnie wymieszane składniki.

Ręczna mieszarka do farszu 15 l

cena netto 449,00 zł
cena brutto 552,27 zł

kod produktu 780010001

Ręczna mieszarka do farszu 27 l

cena netto 829,00 zł
cena brutto 1 019,67 zł

kod produktu 780010002

Ręczna prasa do formowania hamburgerów

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Elementy mające styczność z żywnością wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Prasa jest łatwa w obsłudze. Przyciągniecie dźwigni ściska i formuje mięso, a cofnięcie dźwigni rozchyla prasę i pozwala wyjąć już ukształtowanego hamburgera. Budowa prasy umożliwia proste i szybkie czyszczenie. Możliwość regulacji grubości burgera.

cena netto 578,00 zł
cena brutto 710,00 zł

kod produktu 110140002

Skubarka do drobiu 50

Skubarka do drobiu znajduje zastosowanie przy przemysłowym skubaniu drobiu. Dzięki niej w godzinę można oskubać ok 270kg kurczaków. Bęben pracuje z prędkością 1400 obrotów na minutę. Efektywność skubania to 98% powierzchni drobiu.

Zasilanie: 230 V
Moc: 1,5 kW
Wymiary: 570x570x1100 mm
Wydajność: 3-4 kurczaki na minutę

cena netto 1 799,00 zł
cena brutto 2 212,77 zł

kod produktu 570050001

Obieraczka do ziemniaków i warzyw z separatorem

Obieraczka do ziemniaków i warzyw bulwiastych jest podstawowym urządzeniem w kuchniach serwujących dania dla kilkudziesięciu osób.

Wszędzie tam gdzie liczy się szybkość, ekonomia i niezawodność obieraczka powinna być polecana. Urządzenie wyposażone jest w stalowy talerz ścierny oraz taśmy ścierne boczne które zwiększają wydajność urządzenia. Elementy ścierne urządzenia są wymienne. Obieraczka posiada separator , który należny czyścic po każdym wsadzie. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej zapewniającej wytrzymałość i łatwe utrzymanie czystości.

Dla bezpieczeństwa użyto dwóch czujników zapobiegających przypadkowemu uruchomieniu urządzenia podczas uzupełniania warzywami jak i podczas wyjmowania ich z komory. Miejsce montażu obieraczki powinno być wyposażone w instalację elektryczną, przyłącze wody oraz odpływu. Duży wsad 10kg/15 l pozwala na osiągniecie wydajności do 110 kg/h

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
Wsad do 10kg/15 l
Separator obierzyn wykonany ze stali nierdzewnej
Możliwość obierania warzyw bulwiastych
Wydajność do 110 kg/h
Sterowanie czasomierzem 0-5 min
Talerz ścierny wykonany ze stali
Wymiary: 410x550x1490 mm
Waga: 61 kg
Separator należy czyścić po każdym wsadzie
Moc: 750 W
Zasilanie 230 V

cena netto 4 599,00 zł
cena brutto 5 656,77 zł

kod produktu 010050001

KRAJALNICE

Profesjonalna krajalnica do wędlin i serów przeznaczona jest do wykorzystania w sklepach, restauracjach czy hotelach. Urządzenie zaprojektowane jest z dbałością o szczegóły co przekłada się na niezawodność podczas użytkowania. Umocowana na łożysku tarcza zapewnia cichą pracę. Silnik jest chłodzony powietrzem. Krajalnica napędzana silnikiem 150 W i zapewnia grubość cięcia od 2 mm do 15 mm. Specjalny kąt aparatu tnącego zapewnia nacisk na produkty przeznaczone do krojenia z możliwie małym użyciem siły przez operatora.

Obudowa wykonana ze stopu aluminium-magnezowego oraz odkręcana prowadnica ułatwia czyszczenie resztek pozostałych po krojeniu. O bezpieczeństwo podczas pracy dba przezroczysta osłona oraz stała osłona tarczy ostrza. Krajalnica posiada wbudowaną ostrzałkę do tarcz ze stali co wyróżnia ją wśród konkurencji i pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze. Uchwyty maszyny wykonano z tworzywa sztucznego a antypoślizgowe nóżki zapewniają dobrą stabilność podczas pracy.

- **Profesjonalna krajalnica o mocy 150 W**
- **Obudowa wykonana ze stopu aluminium-magnezowego**
- **Płynna regulacja grubości plastrów od 2 do 15 mm**
- **Umocowana w łożysku tarcza ostrza zapewnia cichą pracę**
- **Stała osłona tarczy ostrza**
- **Wbudowana ostrzałka**
- **Silnik chłodzony powietrzem**
- **Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie**

Krajalnica do wędlin 250

cena netto 1 575 zł
cena brutto 1 937 zł

kod produktu 010020001

Krajalnica do sera 250

- **Nóż do sera wykonany ze stali chromowo-węglowej**

cena netto 1 678,95 zł
cena brutto 2 065,11 zł

kod produktu 010020002

Profesjonalna krajalnica do wędlin i serów przeznaczona jest do wykorzystania w sklepach, restauracjach czy hotelach. Urządzenie zaprojektowane jest z dbałością o szczegóły co przekłada się na niezawodność podczas użytkowania. Umocowana na łożysku tarcza zapewnia cichą pracę. Silnik jest chłodzony powietrzem. Krajalnica napędzana silnikiem 250 W i zapewnia grubość cięcia od 2 mm do 15 mm. Specjalny kąt aparatu tnącego zapewnia nacisk na produkty przeznaczone do krojenia z możliwie małym użyciem siły przez operatora.

Obudowa wykonana ze stopu aluminium-magnezowego oraz odkręcana prowadnica ułatwia czyszczenie resztek pozostałych po krojeniu. O bezpieczeństwo podczas pracy dba przezroczysta osłona oraz stała osłona tarczy ostrza. Krajalnica posiada wbudowaną ostrzałkę do tarcz ze stali co wyróżnia ją wśród konkurencji i pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze. Uchwyty maszyny wykonano z tworzywa sztucznego a antypoślizgowe nóżki zapewniają dobrą stabilność podczas pracy.

- **Profesjonalna krajalnica o mocy 250 W**
- **Obudowa wykonana ze stopu aluminium-magnezowego**
- **Płynna regulacja grubości plastrów od 2 do 15 mm**
- **Umocowana w łożysku tarcza ostrza zapewnia cicha pracę**
- **Stała osłona tarczy ostrza**
- **Wbudowana ostrzałka**
- **Silnik chłodzony powietrzem**
- **Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie**

Krajalnica do wędlin 300

cena netto 2 194,50 zł
cena brutto 2 699 zł

kod produktu 010020003

Krajalnica do sera 300

- **Nóż do sera wykonany ze stali chromowo-węglowej**

cena netto 2 308,95 zł
cena brutto 2 840 zł

kod produktu 010020004

Nóż stalowy do wędlin 250 mm

cena netto 262,50 zł
cena brutto 323 zł

kod produktu 010140001

Nóż stalowy do wędlin 300 mm

cena netto 376,50 zł
cena brutto 463 zł

kod produktu 010140003

- **Nóż wykonany ze stali chromowo-węglowej**
- **Idealnie gładka powierzchnia tarczy zapobiega przywieraniu krojonych produktów oraz przedłuża żywotność ostrza**
- **Nóż stalowy przeznaczony jest do krojenia wędlin**

Nóż teflonowy do serów 250 mm

cena netto 367,50 zł
cena brutto 452 zł

kod produktu 010140002

Nóż teflonowy do serów 300 mm

cena netto 472,50 zł
cena brutto 581 zł

kod produktu 010140004

- **Bardzo wytrzymały nóż z powłoką teflonową**
- **Wysoka jakość wykonania oraz ostre i gładkie krawędzie zapewniają perfekcyjne krojenie**

Teflonowa powłoka w nożach do krajalnic bardzo dobrze sprawdza się w kontakcie z takimi produktami jak np. ser. Gładkie krawędzie łatwo przechodzą przez produkt, niezależnie od stopnia jego miękkości. Teflon zabezpiecza tarczę, dzięki czemu jest ona dłużej ostra. Noża można także użyć do krojenia szynki czy innych wędlin. Nóż teflonowy do krajalnic to uniwersalny artykuł gastronomiczny, zapewniający dokładne krojenie sera czy mięsa. Teflonowa powłoka nadaje mu wytrzymałość, a ostre krawędzie pozwalają uzyskać plastry o gładkich, równych brzegach. Szerokie zastosowanie sprawia, że oferowany model noża używany jest w dużych i małych lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych oraz w branży handlowej.

SZATKOWNICE I TARCZE

Moc: 0,55 kW
Zasilanie: 230 V
Waga: 25 kg
Wymiary (WxDxH): 540x240x450 mm

cena netto 2 569,00 zł
cena brutto 3 159,87 zł

kod produktu 010040001

Szatkownica elektryczna do warzyw z kompletem 5 tarcz

- Szatkownica do rozdrabniania surowych warzyw, owoców oraz orzechów
- Obudowa wykonana ze stopu aluminium
- Dwa otwory wsadowe: Cylindryczny do warzyw długich, średnica 550 mm oraz owalny do większych produktów 175x80 mm
- Wydajność orientacyjna: 40 kg/h
- Rotacja tarczy: 270 obr/min
- Zawiera wybierak oraz komplet 5 tarcz dających różne efekty krojenia
- Tarcze w zestawie: wiórki 3, 4 i 7 mm oraz plastry 2 i 4 mm

Kod produktu	Nazwa	Opis	Cena netto	Cena brutto
010031002	Tracza do plastrów 2 mm	• Dokładne i efektywne szatkowanie warzyw w plastry o grubości 2 mm za sprawą trzech ostrzy • Element prosty w montażu • Łatwe i szybkie mycie	**115,50 zł**	142,00 zł
010031004	Tarcza do plastrów 4 mm	• Dokładne i efektywne szatkowanie warzyw w plastry o grubości 4 mm za sprawą trzech ostrzy • Element prosty w montażu • Łatwe i szybkie mycie	**115,50 zł**	142,00 zł
010031008	Tarcza do plastrów 8 mm	• Precyzyjne krojenie warzyw na plastry o grubości 8 mm • Łatwe utrzymanie czystości • Prosty montaż i wymiana	**210,00 zł**	258,00 zł
010031010	Tracza do plastrów 10 mm	• Precyzyjne krojenie warzyw na plastry o grubości 10 mm • Łatwe utrzymanie czystości • Prosty montaż i wymiana	**210,00 zł**	258,00 zł
010032003	Tarcza do wiórków 3 mm	• Możliwość krojenia produktów spożywczych na wiórki za sprawą otworów o 3-milimetrowej średnicy • Łatwe utrzymanie czystości • Szybkie mycie	**115,50 zł**	142,00 zł
010032004	Tarcza do wiórków 4 mm	• Możliwość krojenia produktów spożywczych na wiórki o średnicy 4 mm • Łatwe utrzymanie tarczy w czystości • Szybkie mycie	**115,50 zł**	142,00 zł
010032007	Tarcza do wiórków 7 mm	• Możliwość krojenia produktów spożywczych na wiórki o średnicy 7 mm • Łatwe utrzymanie tarczy w czystości • Szybkie mycie	**115,50 zł**	142,00 zł
010033008	Tracza do kostek 8 mm	• Szybkie krojenie w kostkę warzyw za sprawą stalowych ostrzy • Należy używać jednocześnie z nożami do plastrów	**210,00 zł**	258,00 zł
010033010	Tracza do kostek 10 mm	• Szybkie krojenie w kostkę warzyw za sprawą stalowych ostrzy • Należy używać jednocześnie z nożami do plastrów	**210,00 zł**	258,00 zł
010034008	Tarcza do frytek 8 mm	• Wygodne cięcie w słupki • Wymaga stosowania z tarczą do plastrów • Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej	**210,00 zł**	258,00 zł
010034010	Tarcza do frytek 10 mm	• Wygodne cięcie w słupki warzyw i owoców dzięki ostrym nożom • Wymaga stosowania z tarczą do plastrów • Ostrza wykonane ze stali nierdzewne	**210,00 zł**	258,00 zł

AKCESORIA MASARSKIE

Nadziewarka do kiełbas ręczna 7 l

Nadziewarka do kiełbas jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich osób produkujących własne wyroby. Stabilna podstawa i system umożliwiający przymocowanie urządzenia do blatu ułatwia i usprawnia pracę. Urządzenie wyposażone jest w 4 lejki o następujących średnicach: 14, 20, 30, 37 mm. Obudowa urządzenia oraz lejki wykonane ze stali nierdzewnej. Sylikonowa uszczelka zapobiega wyciekaniu farszu ze zbiornika. Wychylany cylinder ułatwia załadunek.

Pojemność 7 l umożliwia załadunek około 11 kg farszu
Wymiary (WxDxH): 300x300x830 mm

cena netto 799,00 zł
cena brutto 982,77 zł

kod produktu 560010001

Nadziewarka do kiełbas ręczna 15 l

Nadziewarka do kiełbas jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich osób produkujących własne wyroby. Stabilna podstawa i system umożliwiający przymocowanie urządzenia do blatu ułatwia i usprawnia pracę. Urządzenie wyposażone jest w 4 lejki o następujących średnicach: 14, 20, 30, 37 mm. Obudowa urządzenia oraz lejki wykonane ze stali nierdzewnej. Sylikonowa uszczelka zapobiega wyciekaniu farszu ze zbiornika. Wychylany cylinder ułatwia załadunek.

Pojemność 15 l umożliwia załadunek około 17 kg farszu
Wymiary (WxDxH): 370x330x725 mm
Zestaw lejków

cena netto 1 349,00 zł
cena brutto 1 659,27 zł

kod produktu 56001002

Nadziewarka do kiełbas, hydrauliczna

Hydrauliczna nadziewarka do kiełbas 35 l. Wykonana jest ze stali nierdzewnej. System pracy nadziewarki, z częścią hydrauliczną w szczelnym obiegu zamkniętym powoduje, że olej nie ulega zanieczyszczeniu, a żywotność pompy hydraulicznej jest znacznie wydłużona. Silikonowe uszczelki wewnątrz cylindra zapewniają dłuższą żywotność. Nadziewarka wyposażona w wyłącznik kolanowy, podwójną blokadę pokrywy oraz pierścień uszczelniający, który uniemożliwia wypłynięcie farszu. Płynna, precyzyjna regulacja prędkości wraz z lejkami o grubościach 15, 20, 24 mm pozwala na napełnienie kiełbas według własnych potrzeb.

Średnica tłoka: 320 mm
W zestawie 3 lejki: 15, 20, 24 mm
Wyposażona w wyłącznik kolanowy
Zasilanie: 220-240 V, 50/60 Hz
Moc: 1,1 kW
Wydajność: do 300 kg/h
Wymiary: 735x568x1240 mm
Waga: 180 kg
Pojemność 35 l

cena netto 12 495,00 zł
cena brutto 15 369,00 zł

kod produktu 110080035

Elektryczna nadziewarka do kiełbas 15 l

Nadziewarka do kiełbas jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich osób produkujących własne wyroby. Stabilna podstawa ułatwia i usprawnia pracę. Nadziewarka posiada elektryczny silnik, umieszczony na górze nadziewarki. Mamy do dyspozycji sterownik umożliwiający dostosowanie prędkości nadziewania według naszych potrzeb. Do nadziewarki dołączony jest pedał. Za jego pomocą włączamy lub wyłączamy nadziewanie.

Urządzenie wyposażone jest w 4 lejki o następujących średnicach: 14, 20, 30, 37 mm. Obudowa urządzenia oraz lejki wykonane ze stali nierdzewnej. Sylikonowa uszczelka zapobiega wyciekaniu farszu ze zbiornika. Wychylany cylinder ułatwia załadunek.

Pojemność 15 l umożliwia załadunek około 17 kg farszu
Posiada elektryczny napęd tłoka
Wymiary (WxDxH): 370x330x725 mm
Zestaw lejków
Pedał regulujący napęd w zestawie
Zasilanie: 230 V

cena netto 2 399,00 zł
cena brutto 2 950,77 zł

kod produktu 560020001

PIŁY DO KOŚCI

Piła do kości

Oferowana przez nas piła do kości jest w pełni profesjonalnym urządzeniem. Posiada duży zakres regulacji przecinanego mięsa.

Silnik umieszczony jest z boku. Obudowa łatwo się otwiera, dzięki czemu mamy szybki dostęp do napędu i piły. Urządzenie warte uwagi we wszelkiego rodzaju zakładach obrabiających mięso.

Profesjonalna piła do kości
Prędkość cięcia: 15/19 m/s
Wymiary podstawy: 380x365 mm
Wymiary: 460x500x700 mm
Grubość cięcia: 4-180 mm
Waga: 45 kg
Zasilanie: 230 V
Moc: 0,85 kW

cena netto 2 499,00 zł
cena brutto 3 012,27 zł

kod produktu 560030001

TOPORY I TASAKI

Kod produktu	Nazwa	Opis	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
210030230	Topór masarski 230 mm	Profesjonalny topór masarski posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu topór jest lekki i bardzo wytrzymały.	**556,50 zł**	684,00 zł	
210030260	Topór masarski 260 mm	Profesjonalny topór masarski posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu topór jest lekki i bardzo wytrzymały.	**582,75 zł**	717,00 zł	
210010150	Tasak 150 mm	Profesjonalny tasak posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu tasak jest lekki i bardzo wytrzymały.	**132,30 zł**	163,00 zł	
210010180	Tasak 180 mm	Profesjonalny tasak posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu tasak jest lekki i bardzo wytrzymały.	**176,40 zł**	217,00 zł	
210010240	Tasak 240 mm	Profesjonalny tasak posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu tasak jest lekki i bardzo wytrzymały.	**378,00 zł**	465,00 zł	
210010300	Tasak 300 mm	Profesjonalny tasak posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu tasak jest lekki i bardzo wytrzymały.	**477,75 zł**	588,00 zł	
210010350	Tasak 350 mm	Profesjonalny tasak posiada ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Rączka wykonana jest z wytrzymałego polietylenu. Dzięki czemu tasak jest lekki i bardzo wytrzymały.	**525,00 zł**	646,00 zł	

SYSTEM REGAŁÓW

Kod produktu	Nazwa	Opis	Cena netto	Cena brutto
300011436	Ażurowy regał strong 350x1520x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**575,40 zł**	707,75 zł
300011436	Ażurowy regał strong 355x915x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**420,00 zł**	517,00 zł
300011448	Ażurowy regał strong 355x1220x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**491,40 zł**	604,00 zł
300011824	Ażurowy regał strong 460x610x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**373,80 zł**	460,00 zł
300011836	Ażurowy regał strong 460x915x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**445,20 zł**	548,00 zł
300011848	Ażurowy regał strong 460x1220x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**576,00 zł**	708,00 zł
300011860	Ażurowy regał strong 460x1520x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**693,00 zł**	852,00 zł
300012424	Ażurowy regał strong 610x610x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**449,40 zł**	553,00 zł
300012436	Ażurowy regał strong 610x915x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**554,40 zł**	682,00 zł
300012448	Ażurowy regał strong 610x1220x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**680,40 zł**	837,00 zł
300012460	Ażurowy regał strong 610x1520x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**827,40 zł**	1 018,00 zł
300012472	Ażurowy regał strong 610x1820x1820	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**957,60 zł**	1 178,00 zł
300060001	Regał ażurowy standard 450x910x1800	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**367,50 zł**	452,00 zł
300060002	Regał ażurowy standard 450x1200x1800	4 półki 4 słupki Plastikowe klipsy do mocowania	**420,00 zł**	517,00 zł
010150001	Półki podwójne ze stali nierdzewnej 350x1000	Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej Rozstaw półki co 8 cm / 6 wariantów Grubość półki: 25 mm Maksymalny rozstaw półek: 375 mm	**483,00 zł**	594,00 zł
010150002	Półki podwójne ze stali nierdzewnej 350x1200	Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej Rozstaw półki co 8 cm / 6 wariantów Grubość półki: 25 mm Maksymalny rozstaw półek: 375 mm	**556,50 zł**	684,00 zł

Regały

SŁUPKI

Kod produktu	Nazwa	Opis	Cena netto	Cena brutto
300030160	Chromowany słupek strong 1600	Średnica: 25 mm Wysokość:1 600 mm	**28,35 zł**	35,00 zł
300030180	Chromowany słupek strong 1820	Średnica: 25 mm Wysokość:1820 mm	**33,60 zł**	41,00 zł
300030216	Chromowany słupek strong 2160	Średnica: 25 mm Wysokość:2160 mm	**37,80 zł**	46,00 zł

AKCESORIA

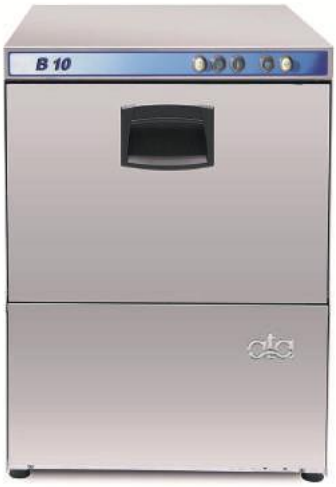
AŻUROWE PROSTE PÓŁKI STRONG				
Kod produktu	Nazwa	Opis	Cena netto	Cena brutto
300021436	Ażurowe proste półki strong 350x910	Nośność 250kg Wymiary:350x910 mm	**71,40 zł**	88,00 zł
300021448	Ażurowe proste półki strong 350x1220	Nośność 250kg Wymiary:350x1220 mm	**89,25 zł**	110,00 zł
300021460	Ażurowe proste półki strong 350x1520	Nośność 250kg Wymiary:350x1520 mm	**110,25 zł**	136,00 zł
300021824	Ażurowe proste półki strong 460x610	Nośność 250kg Wymiary:460x610 mm	**59,85 zł**	74,00 zł
300021836	Ażurowe proste półki strong 460x910	Nośność 250kg Wymiary:460x910 mm	**77,70 zł**	96,00 zł
300021848	Ażurowe proste półki strong 460x1220	Nośność 250kg Wymiary:460x1220 mm	**108,15 zł**	133,00 zł
300021860	Ażurowe proste półki strong 460x1520	Nośność 250kg Wymiary:460x1520 mm	**139,65 zł**	172,00 zł
300022424	Ażurowe proste półki strong 610x610	Nośność 250kg Wymiary:610x610 mm	**78,75 zł**	97,00 zł
300022436	Ażurowe proste półki strong 610x910	Nośność 250kg Wymiary:610x910 mm	**105,00 zł**	129,00 zł
300022448	Ażurowe proste półki strong 610x1220	Nośność 250kg Wymiary:610x1220 mm	**136,50 zł**	168,00 zł
300022460	Ażurowe proste półki strong 610x1520	Nośność 250kg Wymiary:610x1520 mm	**173,25 zł**	213,00 zł
300022472	Ażurowe proste półki strong 610x1820	Nośność 250kg Wymiary:610x1820 mm	**205,80 zł**	253,00 zł

AŻUROWA PÓŁKA NAŚCIENNA				
Kod produktu	Nazwa	Opis	**Cena netto**	Cena brutto
300041436	Ażurowa półka naścienna strong 350x910	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 350x910 mm	**123,90 zł**	152,00 zł
300041448	Ażurowa półka naścienna strong 350x1220	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 350x1220 mm	**141,75 zł**	174,00 zł
300041460	Ażurowa półka naścienna strong 350x1520	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 350x1520 mm	**162,79 zł**	200,00 zł
300041824	Ażurowa półka naścienna strong 460x610	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 460x610 mm	**112,35 zł**	138,00 zł
300041836	Ażurowa półka naścienna strong 460x910	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 460x910 mm	**130,20 zł**	160,00 zł
300041848	Ażurowa półka naścienna strong 460x1220	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 460x1220 mm	**160,65 zł**	198,00 zł
300041860	Ażurowa półka naścienna strong 460x1520	Komplet dwóch wsporników do mocowania półki na ścianie oraz jedna półka ażurowa strong Wymiar: 460x1520 mm	**192,15 zł**	236,00 zł

KÓŁKA				
Kod produktu	Nazwa	Opis	**Cena netto**	Cena brutto
300050001	Komplet kółek do regałów	Komplet kółek do regałów Kółka można wykorzystać do zmiany np: stacjonarnych regałów na mobilne albo do wykonania wózka Komplet składa się z 4 kółek w tym dwa z hamulcem	**138,60 zł**	170,00 zł

CHROMOWANA LISTWA DO PÓŁKI				
Kod produktu	Nazwa	Opis	**Cena netto**	Cena brutto
300050002	Chromowana listwa do półki 350	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**8,40 zł**	10,00 zł
300050003	Chromowana listwa do półki 460	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**9,45 zł**	12,00 zł
300050004	Chromowana listwa do półki 620	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**11,50 zł**	14,00 zł
300050005	Chromowana listwa do półki 915	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**15,75 zł**	19,00 zł
300050006	Chromowana listwa do półki 1220	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**21,00 zł**	26,00 zł
300050007	Chromowana listwa do półki 1520	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**26,25 zł**	32,00 zł
300050008	Chromowana listwa do półki 1820	Listwa zapobiegająca zsunięciu się produktów z półki	**31,50 zł**	39,00 zł

ZMYWARKI / HIGIENA



Zmywarka do szkła B10

- konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304
- podwójne ścianki drzwi
- wydajność: 30 koszy/h
- czas trwania cyklu: 120 s
- wymiary kosza: 350x350 mm
- max wysokość naczyń: 220 mm
- na wyposażeniu:
  - 2x kosz na szkło
  - 1x kosz na sztućce
- zużycie wody: 2,5 ltr/cykl
- moc: 3,25 kW
- wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego
- wbudowany dozownik płynu myjącego
- zasilanie: 230 V/1/50-60 Hz

420x490x610 mm

cena netto 5 906,70 zł
cena brutto 7 265,24 zł

kod produktu 450010002

Zmywarka do szkła B20

- konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304
- podwójne ścianki drzwi
- wydajność: 30 koszy/h
- czas trwania cyklu: 120 s
- wymiary kosza: 400x400 mm
- max wysokość naczyń: 290 mm
- na wyposażeniu:
  - 2x kosz na szkło
  - 1x kosz na sztućce
- zużycie wody: 2,5 ltr/cykl
- moc: 3,25 kW
- wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego
- wbudowany dozownik płynu myjącego
- zasilanie 230 V/1/50-60 Hz

470x535x685 mm

cena netto 6 790,30 zł
cena brutto 8 352,10 zł

kod produktu 450010003

Zmywarka do szkła B30

- konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304
- podwójne ścianki drzwi
- wydajność: 30 koszy/h
- czas trwania cyklu: 120 s
- wymiary kosza: 500x500 mm
- max wysokość naczyń: 290 mm
- na wyposażeniu:
  - 1x kosz na szkło
  - 1x kosz na naczynia
  - 1x kosz na sztućce
- zużycie wody: 2,5 ltr/cykl
- moc: 3,63 kW
- wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego
- wbudowany dozownik płynu myjącego
- zasilanie:
  230 V/ 1 – 230 V/ 3 – 400 V / 3+N/ 50-60 Hz

600x600x820 mm

cena netto 9 103,30 zł
cena brutto 11 197,60 zł

kod produktu 450010004

Zmywarka do szkła B50

- konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304
- wydajność: 60 - 24 koszy/h
- czas trwania cyklu: 60-150 s
- wymiary kosza: 500x500 mm
- max wysokość naczyń: 395 mm
- na wyposażeniu:
  - 2x kosz na szkło
  - 1x kosz na sztućce
- zużycie wody: 2,5 ltr/cykl
- moc: 6,8 kW
- wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego
- wbudowany dozownik płynu myjącego
- zasilanie:
  230 V/ 1 – 230 V/ 3 – 400 V / 3+N/ 50-60 Hz

760x760x1420 mm

cena netto 15 278,10 zł
cena brutto 18 792, 10 zł

kod produktu 450010005

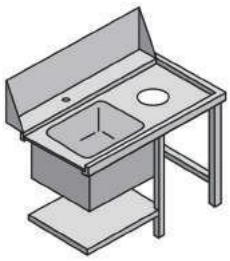
Zmywarka kapturowa AT1000

- konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI304
- wydajność: 60 - 24koszy/h
- czas trwania cyklu: 60-90-150
- wymiary kosza: 500x500 mm
- max wysokość naczyń: 400mm
- na wyposażeniu: kosz podstawowy
- kosz na naczynia i kosz na sztućce
- zużycie wody: 2,5ltr/cykl
- moc: 6,8 kW
- wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego
- wbudowany dozownik płynu myjącego
- zasilanie: 230 V/ 3 – 400 V / 3+N/ 50-60 Hz

730x760x1440 mm

cena netto 17 879,00 zł
cena brutto 21 991,17 zł

kod produktu 450010006

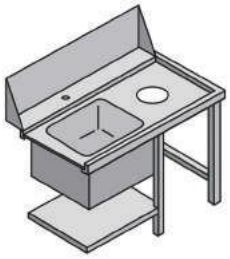


Stół załadowczy do zmywarki z komorą zlewozmywaka i otworem na odpadki

1800x755x850 mm

cena netto 7 247,00 zł
cena brutto 8 913,81 zł

kod produktu 450020003

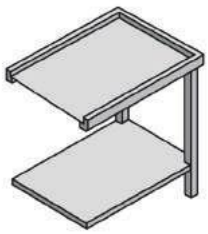


Stół załadowczy do zmywarki z komorą zlewozmywaka i otworem na odpadki

1130x755x850 mm

cena netto 5 231,70 zł
cena brutto 6 434,99 zł

kod produktu 450020002

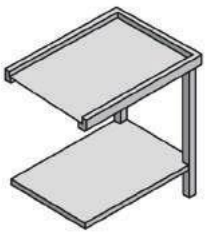


Stół wyładowczy ze zmywarki TA

630x580x850 mm

cena netto 2 099,00 zł
cena brutto 2 581,77 zł

kod produktu 450030001

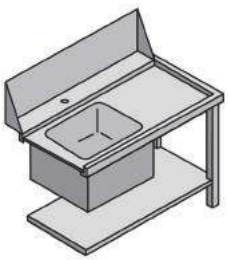


Stół wyładowczy ze zmywarki TB

1130xx580x850 mm

cena netto 2 799,00 zł
cena brutto 3 442,77 zł

kod produktu 450030002



Stół załadowczy do zmywarki z komorą zlewozmywaka

1130x755x850 mm

cena netto 4 536,80 zł
cena brutto 5 580,26 zł

kod produktu 450020001

Automatyczny zmiękczacz do wody B65

- Ilość uzdationej wody przy 10°dh: 1350 l

375x250x520 mm

cena netto 1 170,00 zł
cena brutto 1 439,10 zł

kod produktu 450040001

BATERIE

Kod produktu	Nazwa	Opis	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcia
170010004	napełniacz z wylewką łokciowy	• bateria zlewozmywakowa stojąca • 1-otoworowa ze spryskiwaczem i wylewką • wysokość 1200 mm	**1 359,00 zł**	1 671,57 zł	
170010005	napełniacz z wylewką	• bateria zlewozmywakowa stojąca • 1-otoworowa ze spryskiwaczem i wylewką 280 mm • wysokość zmienna	**1 035,00 zł**	1 273,05 zł	
170010006	napełniacz z wylewką	• bateria zlewozmywakowa stojąca • 1-otoworowa ze spryskiwaczem i wylewką 250 mm • wysokość 1200 mm	**1 137,00 zł**	1 398,51 zł	
170010007	napełniacz z wylewką	• bateria zlewozmywakowa stojąca • 1-otoworowa ze spryskiwaczem i wylewką 300 mm • wysokość 1200 mm	**1 144,00 zł**	1 407,12 zł	
170010008	napełniacz z wylewką	• bateria zlewozmywakowa stojąca • 1-otoworowa ze spryskiwaczem i wylewką 280 mm	**1 118,00 zł**	1 375,14 zł	
170010009	napełniacz z wylewką	• bateria zlewozmywakowa stojąca • 1-otoworowa ze spryskiwaczem, wysokość 580 mm	**730,00 zł**	897,90 zł	

Kod produktu	Nazwa	Opis	Cena netto	Cena brutto	Zdjęcia
170020001	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 325 mm	**537,00 zł**	660,51 zł	
170020002	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 215 mm	**350,00 zł**	430,50 zł	
170020003	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 180 mm	**300,00 zł**	369,00 zł	
170020004	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 250 mm	**324,00 zł**	398,52 zł	
170020005	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 300 mm	**364,00 zł**	447,72 zł	
170020006	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 250 mm	**357,00 zł**	439,11 zł	
170020007	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 250 mm	**530,00 zł**	651,90 zł	
170020008	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 300 mm	**537,00 zł**	660,51 zł	
170020009	bateria sztorcowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 440+210 mm • wysokość 650 mm	**716,00 zł**	880,68 zł	

Kod produktu	Nazwa	Opis	**Cena netto**	Cena brutto	Zdjęcia
170030001	bateria sztorcowa z wycią-ganym prysznicem	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 230 mm	**569,00 zł**	699,87 zł	
170030002	bateria sztorcowa z wycią-ganym prysznicem	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 230 mm	**539,00 zł**	662,97 zł	
170030003	bateria sztorcowa z wycią-ganym prysznicem	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 230 mm	**568,00 zł**	698,64 zł	
170040001	bateria bez-dotykowa	• bateria 1-otworowa • długość wylewki 136 mm	**1 692,00 zł**	2 081,16 zł	

CHŁODNICTWO

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, 650 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur : -2~+8°C
- Wymiary: 740x830x2010 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 215 kW
- Zużycie: 2,963 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 4 829 zł
cena brutto 5 940 zł

kod produktu 800010001

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 650 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymiary: 740x830x2010 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 230 kW
- Zużycie: 3,1 kwh/24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 5 072,50 zł
cena brutto 6 239 zł

kod produktu 800010002

Szafa mroźnicza 1-drzwiowa, 400 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 680x710x2010 mm
- Zakres temperatur: -18~-22°C
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 450 kW
- Zużycie: 7,5 kwh / 24h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 4 502 zł
cena brutto 5 537 zł

kod produktu 800020003

Szafa mroźnicza 1-drzwiowa, 650 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -22~-18°C
- Wymiary: 740x830x2010 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie : 220~240 V / 60 Hz / 480 kW
- Zużycie: 6,44 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 5 982 zł
cena brutto 7 358 zł

kod produktu 800020001

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 1410 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymiary: 1480x830x2010 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczn: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 440 kW
- Zużycie: 6,144 kwh/24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 7 827 zł
cena brutto 9 627 zł

kod produktu 800010003

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 1200 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymiary: 1340x810x2010mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczn: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 380 kW
- Zużycie: 4,707 kwh / 24 h

cena netto 6 213 zł
cena brutto 7 642 zł

kod produktu 800010004

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, 400 l
z wentylatorem

- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymiary: 680x710x2010 mm
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Klasa klimatyczn: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasialnie: 220~240 V / 60 Hz / 175 kW
- Zużycie: 1,828 kwh / 24h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 3 397 zł
cena brutto 4 178 zł

kod produktu 800030003

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, 400 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 680x710x2010 mm
- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczn: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 195 kW
- Zużycie: 2,2 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 3 689 zł
cena brutto 4 537 zł

kod produktu 800010005

Szafa chłodnicza na ryby

- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymiary: 680x810x2010 mm
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Klasa klimatyczna:
- Czynnik chłodniczy: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 175 kW
- Zużycie: 1,837 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 5 545 zł
cena brutto 6 820 zł

kod produktu 800110001

Szafa mroźnicza do przechowywania lodów w pojemnikach GN

- Zakres temperatur: -18~-22°C
- Wymiary: 680x710x2010 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczn: T
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 520 kW
- Zużycie: 8,387 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 6 055 zł
cena brutto 7 448 zł

kod produktu 800050001

Stół chłodniczy 2100, Linia 700
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur : -2~+8°C
- Wymiary: 1360x700x850 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 215 kW
- Zużycie: 2,5 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 4 793 zł
cena brutto 5 895 zł

kod produktu 800060001

Stół chłodniczy 2100, Linia 600
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -2~+8°C
- Wymiary: 1360x600x850 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 215 kW
- Zużycie: 2,517 kwh/24h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 4 502 zł
cena brutto 5 537 zł

kod produktu 800080001

Stół mroźniczy 2100, Linia 700
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -18~-22°C
- Wymiary: 1360x700x850 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodzący: R290
- Zasialnie : 220~240 V / 60 Hz / 520 kW
- Zużycie: 7,1 kwh/24h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 5 788 zł
cena brutto 7 119 zł

kod produktu 800070001

Stół mroźniczy 2100, Linia 600
Dynamiczny obieg powietrza

- Zakres temperatur: -18~-22°C
- Wymiary: 1360x600x850 mm
- Wymuszony obieg powietrza
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodzący: R20
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 520 kW
- Zużycie: 6,5 kwh / 24h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 5 788 zł
cena brutto 7 119 zł

kod produktu 800090001

Saladetta chłodnicza 900 st.
z wentylatorem, Linia 700

- Zakres temperatur: +2~+8°C
- Wymiary : 900x700x876mm
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodzący: R600A
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 170 kW
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 2 645 zł
cena brutto 3 253 zł

kod produktu 800100001

Saladetta chłodnicza 901 st.
z wentylatorem, Linia 700

- Zakres temperatur: +2~+8°C
- Wymiary: 900x700x850 mm
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik Chłodniczy: R600 A
- Zasilanie : 220~240 V / 60 Hz / 170 kW
- Zużycie: 2 274 kwh/24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 2 718 zł
cena brutto 3 343 zł

kod produktu 800100002

Saladetta chłodnicza 901 st.
z wentylatorem, Linia 700

- Zakres temperatur: +2~+8°C
- Wymiary: 900x700x850 mm
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Klasa klimatyczna:
- Czynnik chłodniczy: R600 A
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 180 kW
- Zużycie: 2,5274 kwh/24h
  Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 3 482 zł
cena brutto 4 283 zł

kod produktu 800100003

Saladetta chłodnicza 901 st.
z wentylatorem, Linia 700

- Zakres temperatur: +2~+8°C
- Wymiary: 900x700x850 mm
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 170 kW
- Zużycie: 2,274 kwh / 24 h
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 4 247 zł
cena brutto 5 224 zł

kod produktu 800100004

Nadstawka przeszklona przystosowana do pojemników GN. Nadająca się do różnych stołów jako urządzenie do przechowywania produktów spożywczych, ułatwiają organizacje pracy i oszczędzają miejsce.

- Obudowa i wnętrze wykonane ze stali kwasoodpornej
- Izolacja ekologiczna poliuretanowa o grubości 30 mm
- Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu
- Nóżki regulowane
- Grawitacyjny system chłodzenia
- Nadstawka z szybą prostą
- Przystosowane do pojemników GN 1/4 - 150 mm

Witrynka chłodnicza nastawna 1200 mm

- Zakres temperatur: +2~+8°C
- Wymiary: 1200x335x435 mm
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 110 kW
- Zużycie: 2,274 kwh/24 h
- Kompresor : Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 1 624 zł
cena brutto 1 998 zł

kod produktu 800200001

Witrynka chłodnicza nastawna 1400 mm

- Zakres temperatur : +2~+8°C
- Wymiary: 1400x335x435 mm
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 110 kW
- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy

cena netto 1 679 zł
cena brutto 2 065 zł

kod produktu 800200002

Witrynka chłodnicza nastawna 1600 mm

- Kompresor: Danfoss
- Termostat: Cyfrowy
- Zakres temperatur: +2~+8°C
- Wymiary: 1500x335x435 mm
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Zasilanie: 220~240 V / 60 Hz / 110 kW

cena netto 1 735 zł
cena brutto 2 134 zł

kod produktu 800200003

Kod produktu	Nazwa	Wymiary	**Cena netto**	Cena brutto
070030001	Nadstawka chłodnicza z szybą prostą (GN 1/4 x5)	• Wymiary: 1200x335x435 mm • Pojemność: GN 1/4 x5 • Zakres temperatur: +2/+8 • Waga: 25 kg • Zużycie kWh/24 h: 1,2 • Moc: 160 W	**1 995,00 zł**	2 454,00 zł
070030002	Nadstawka chłodnicza z szybą prostą (GN 1/4 x6)	• Wymiary: 1400x335x435 mm • Pojemność: GN 1/4 x6 • Zakres temperatur: +2/+8 • Waga: 27 kg • Zużycie kWh/24 h: 1,3 • Moc: 160W D321	**2 310,00 zł**	2 841,00 zł
070030003	Nadstawka chłodnicza z szybą prostą (GN 1/4 x7)	• Wymiary: 1600x335x435 mm • Pojemność: GN 1/4 x7 • Zakres temperatur: +2/+8 • Waga: 30 kg • Zużycie kWh/24 h: 1,5 • Moc: 160 W	**2 415,00 zł**	2 970,00 zł
070030004	Nadstawka chłodnicza z szybą prostą (GN 1/4 x8)	• Wymiary: 1800x335x435mm • Pojemność: GN 1/4 x8 • Zakres temperatur: +2/+8 • Waga: 32 kg • Zużycie kWh/24 h: 1,6 • Moc: 160 W	**2 677,50 zł**	3 293,00 zł
070030005	Nadstawka chłodnicza z szybą prostą (GN 1/4 x10)	• Wymiary: 2000x335x435mm • Pojemność: GN 1/4 x10 • Zakres temperatur: +2/+8 • Waga: 34 kg • Zużycie kWh/24 h: 1,7 • Moc: 160 W	**2 835,00 zł**	3 487,00 zł

Szybkoschładzarka 5x GN1/1

- Kompresor: Embrac
- Czynnik chłodzący: R404A
- Mozliwości chłodnicze:
  - od +70°C do +3°C w 90 minut (20 kg)
  - od +70°C do -18°C w 240minut (15kg)
- Wymiary zewnetrzne: 800x800x930 mm
- Wymiary wewnętrzne: 670x660x390 mm
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 11 329 zł
cena brutto 13 935 zł

kod produktu 800300002

Szybkoschładzarka 10x GN1/1

- Kompresor: Embraco
- Czynnik chłodzący: R404A
- Mozliwości chłodnicze:
  - od +70°C do +3°C w 90 minut (40 kg)
  - od +70°C do -18°C w 240 minut (28 kg)
- Wymiary zewnetrzne: 800x800x15200 mm
- Wymiary wewnętrzne: 670x660x750 mm
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 16 165 zł
cena brutto 19 883 zł

kod produktu 800300001

Szybkoschładzarka 14x GN1/1

- Kompresor: Embraco
- Czynnik chłodniczy: R404A
- Mozliwości chłodnicze:
  - od +70°C do +3°C w 90 minut (60 kg)
  - od +70°C do -18°C w 240 minut (38 kg)
- Wymiary zewnetrzne: 800x800x1780 mm
- Wymiary wewnętrzne: 670x660x970 mm
- Zasilanie: 200 V / 50 Hz

cena netto 18 688 zł
cena brutto 22 986 zł

kod produktu 800300003

SZAFY CHŁODNICZE NA BUTELKI

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, 238 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 538x525x1772 mm
- Dynamiczne chłodzenie (wymuszony obieg)
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R134A
- 4 półki
- Światło wewnetrzne i zadaszenia
- Drzwi ze szkła hartowanego
- Auto-mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 2 487 zł
cena brutto 3 059 zł

kod produktu 730030001

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, 360 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 578x605x1980 mm
- Dynamiczne chłodzenie (wymuszony obieg)
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R134A
- 4 półki
- Światło wewnetrzne i zadaszenia
- Drzwi ze szkła hartowanego
- Auto-mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 2 779 zł
cena brutto 3 418 zł

kod produktu 730030003

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, 500 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 700x690x2058mm
- Dynamiczne chłodzenie (wymuszony obieg)
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R134A
- 4 półki
- Światło wewnetrzne i zadaszenia
- Drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Auto-mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 3 761 zł
cena brutto 4 626 zł

kod produktu 730030006

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 600 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 940x615x1983 mm
- Dynamiczne chłodzenie (wymuszony obieg)
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R134A
- 8 półek
- Światło wewnetrzne i zadaszenia
- Drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Auto-mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 5 056 zł
cena brutto 6 219 zł

kod produktu 730040001

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 1000 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 1130x700x2023 mm
- Dynamiczne chłodzenie (wymuszony obieg)
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R134A
- 8 półek
- Światło wewnetrzne i zadaszenia
- Drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Auto-mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 5 814 zł
cena brutto 7 151 zł

kod produktu 730040003

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 1400 l
Dynamiczny obieg powietrza

- Wymiary: 1330x800x2023 mm
- Dynamiczne chłodzenie (wymuszony obieg)
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R134A
- 8 półek
- Światło wewnetrzne i zadaszenia
- Drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Auto-mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 6 340 zł
cena brutto 7 798,20 zł

kod produktu 730040005

Szafa chłodnicza na butelki przeszklona, 258 l

- Wymiary: 540x570x1700 mm
- Waga: 62 kg
- Pobór mocy: 1,15 kwh/24
- Temperatura: -3°C to 10°C
- Poziom hałasu: 56 dB (A)
- 4 półki, zamek, oświetlenie
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Manualne odmrażanie
- Czynnik chłodzący: R134A

cena netto 1 840 zł
cena brutto 2 263 zł

kod produktu 830010002

Szafa chłodnicza na butelki przeszklona, 288 l

- Wymiary: 540x580x1754 mm
- Waga: 70 kg
- Pobór mocy: 1,18 kwh/24h
- Temperatura: -3°C to 10°C
- Poziom hałasu: 56 dB (A)
- 4 półki, zamek, oświetlenie
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem
- Manualne odmrażanie
- Czynnik chłodzący: R134A

cena netto 1 972 zł
cena brutto 2 426 zł

kod produktu 830010003

Zamrażarka skrzyniowa klapowa
100 l - srebrna

- Wymiary: 525x567x597 mm
- Odmrażanie manualne
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R134A
- Klasa klimatyczna
  - SN (od +10 do +32)
  - N (od +16 do +32)
  - ST(od +18 do +38)
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz / 100 kW
- Zużycie: 0,89 kWh/24 h

cena netto 999 zł
cena brutto 1 229 zł

kod produktu 530010001

Zamrażarka skrzyniowa szyba prosta - 260 l

- Wymiary: 1034x554x804 mm
- Odmrażanie manualne
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R134A
- Klasa klimatyczna
  - SN (od +10 do +32)
  - N (od +16 do +32)
  - ST(od +18 do +38)
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz / 160 kW
- Zużycie : 2,14 kWh / 24 h

cena netto 1 681 zł
cena brutto 2 068 zł

kod produktu 530010002

Zamrażarka skrzyniowa szyba prosta - 368 l

- Wymiary: 1294x598x837 mm
- Odmrażanie manualne
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R134A
- Klasa klimatyczna
  - SN (od +10 do +32)
  - N (od +16 do +32)
  - ST(od +18 do +38)
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz / 200 kW
- Zużycie: 2,96 kWh / 24 h

cena netto 1 984 zł
cena brutto 2 440 zł

kod produktu 530010003

Zamrażarka skrzyniowa klapowa, 118 l

- Wymiary: 625x525x823 mm
- Odmrażanie manualne
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 894 zł
cena brutto 1 100 zł

kod produktu 830020001

Zamrażarka skrzyniowa klapowa, 268 l

- Wymiary: 1045x605x844 mm
- Odmrażanie manualne
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 1 456,00 zł
cena brutto 1 790,88 zł

kod produktu 830020002

Zamrażarka skrzyniowa klapowa, 358 l

- Wymiary: 1270x660x844 mm
- Odmrażanie manualne
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 1 887,00 zł
cena brutto 2 321,01 zł

kod produktu 830020003

Zamrażarka skrzyniowa klapowa, 588 l

- Wymiary: 1665x725x920 mm
- Odmrażanie manualne
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 2 996,00 zł
cena brutto 3 685,08 zł

kod produktu 830020004

Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej, 118 l

- Wymiary: 625x525x823 mm
- Klapa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odmrażanie manualne
- Wentylator
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 1 037,00 zł
cena brutto 1 275,51 zł

kod produktu 830040001

Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej, 268 l

- Wymiary: 1045x605x844 mm
- Klapa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odmrażanie manualne
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasialnie: 220 V / 50 Hz

cena netto 1 485 zł
cena brutto 1 827 zł

kod produktu 830040003

Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej, 358 l

- Wymiary: 1270x660x844 mm
- Klapa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odmrażanie manualne
- Wentylator
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie: 220 V / 50 Hz

cena netto 1 893 zł
cena brutto 2 328 zł

kod produktu 830040004

Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej, 588 l

- Wymiary: 1665x725x920 mm
- Klapa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odmrażanie manualne
- Wentylator
- Wewnętrzne szklane drzwi przesuwane
- Oświetlenie led
- Mechaniczny kontroler temperatury
- Zamek
- Kółka
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna T
- Zasilanie : 220V/50 Hz

cena netto 2 971 zł
cena brutto 3 654 zł

kod produktu 830040005

KUCHNIA AZJATYCKA

Produkty RicePRO i RiceMASTER to linia przeznaczona dla komercyjnego gotowania ryżu.

Nasze maszyny do gotowania ryżu są przeznaczone przede wszystkim dla restauracji kuchni azjatyckiej, producentów sushi oraz innych wyrobów z ryżu.

Urządzenie idealnie odnajdzie się w miejscach masowego żywienia takich jak restauracje czy hotele.

Można w nich przygotować również inne potrawy na parze jak ryby czy mięsa.

Urządzenia wykonane są ze stali nierdzewnej. Czas gotowania ryżu to około 40 minut.

Gotowanie ryżu odbywa się za pomocą obiegu gorącej pary.

Maszyna do gotowania ryżu RicePRO 16-60 osób

- Wbudowany timer
- Zasilanie: 220 V / 6 kW
- Wymiary: 670x560x830 mm

cena netto 1 199,00 zł
cena brutto 2 458,77 zł

kod produktu 690050001

Maszyna do gotowania ryżu RiceMaster 60-90 osób

- Wbudowany timer
- Zasilanie: 220 V / 9 kW
- Wymiary: 670x560x1000 mm

cena netto 2 799,00 zł
cena brutto 3 442,77 zł

kod produktu 690050002

Dzięki parze, możemy przygotować nasze dania, bez bezpośredniego kontaktu z wrzącą wodą, co sprawi że ścianki komórkowe w produktach trudniej będzie zniszczyć. Dzięki temu rozwiązaniu większość aromatów, witamin i składników mineralnych nie wydostanie na zewnątrz produktu oraz zachowa swoje właściwości. Ponadto dzięki wysokiej temperaturze czynność gotowania będzie trwać znacznie krócej.

Elektryczny parownik dim-sum to idealne rozwiązanie dla restauracji kuchni azjatyckiej. Gotowanie odbywa się na parze w specjalnych koszach.

Idealne do pierożków dim sum, jak i innych dań gotowanych na parze.

Urządzenie posiada system automatycznego poboru wody, aby zapewnić jego ciągłą pracę

Posiadamy dwa rodzaje urządzeń - z jednym otworem, na duży kosz o średnicy 52 cm oraz
z 4 otworami na kosze o średnicy 16,5 cm.

Kosze mogą być bambusowe lub ze stali nierdzewnej.

Elektryczny parownik Dim-Sum (1 otwór)

- Wymiary: 650x650x730 mm
- 3x2 kW / 400 V

cena netto 2 299,00 zł
cena brutto 2 827,77 zł

kod produktu 690010001

Elektryczny parownik Dim-Sum (4 otwory)

- Wymiary: 650x650x730 mm
- 3x2 kW / 400 V

cena netto 2 299,00 zł
cena brutto 2 827,77 zł

kod produktu 690010002

AKCESORIA			
Kod produktu	Nazwa	**Cena netto**	Cena brutto
690020001	Kosz bambusowy na steamer 52 cm	**160,00 zł**	196,80 zł
690020002	Pokrywka bambusowa kosza 52 cm	**160,00 zł**	196,80 zł
690020003	Kosz bambusowy na steamer 16,5 cm	**35,00 zł**	43,05 zł
690020004	Pokrywka bambusowa kosza 16,5 cm	**35,00 zł**	43,05 zł
690020005	Kosz na steamer stal nierdzewna 52 cm	**289,00 zł**	355,47 zł
690020006	Pokrywka kosza stal nierdzewna 52 cm	**169,00 zł**	207,87 zł

CIĄGI KUCHENNE

TECNOINOX

Ciągi kuchenne Tecnoinox to idealne rozwiązanie zarówno dla profesjonalnych kuchni hotelowych i restauracji jak i średnich i małych barów, kawiarni i kantyn.

Urządzenia występują w 6 liniach co pozwala na dostosowanie ich do różnej wielkości kuchni.

- urządzenia w całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI304
- wyposażone w jednostki zabezpieczające, aby zawsze gwarantować bezpieczne środowisko pracy
- posiadają tłoczone blaty, wypukłe krawędzie chroniące prze przelaniem oraz zaokrąglone narożniki
- urządzenia występują w wersji nastawnej oraz jako urządzenia wolnostojące
- dla urządzeń nastawnych istnieje możliwość montażu podstawy chłodniczej
- wszystkie urządzenia wolnostojące mają regulowane nogi ze stali nierdzewnej

Asortyment obejmuje profesjonalne urządzenia elektryczne i gazowe w następujących liniach:

Linia TECNO60

Linia TECNO65

Linia TECNO70

Linia TECNO74

Linia TECNO90

Linia MOSAICO

Piece konwekcyjno-parowe cyfrowe i manualne

Piec konwekcyjno-parowy TAP

4/3

Informacje zamieszczone w katalogu cookPRO nie stanowią oferty w rozumieniu prawa. Wraz z momentem wydania nowego katalogu wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach tracą ważność. Sprzedawca zastrzega sobie prawo do zmiany ceny i opisu produktu oraz do wycofania wyrobu ze sprzedaży. Produkty przedstawione w katalogu mogą zostać zastąpione innymi bez powiadomienia. W celu polepszenia czytelności zdjęć niektóre produkty zostały zaprezentowane z wyposażeniem opcjonalnym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia przedstawione w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od przedstawionego na zdjęciu. Zakazane kopiowanie bez zezwolenia. Ceny podane w katalogu są cenami netto, należy doliczyć do nich 23% VAT.

CE

Wszystkie zamieszczone w katalogu produkty spełniają wymagania Dyrektywy Nowego Podejścia.

71 356 91 34

www.cookpro.pl

cookPRO
professional cooking equipment