

The Bartscher logo features a stylized orange 'B' inside a circle, followed by the brand name 'Bartscher' in a bold, orange, sans-serif typeface.

Bartscher

your taste - your tool

The anniversary logo consists of a large '150' in orange and grey, with the word 'YEARS' in a smaller, grey, sans-serif font positioned between the '1' and the '50'.

150
YEARS

The background of the entire cover is a professional kitchen scene. In the foreground, several stainless steel Bartscher heat lamps hang over a counter filled with various cooked dishes, including what appears to be seafood and vegetables. Steam is rising from the food. In the background, a chef in a white uniform is visible, working at the counter. The lighting is warm and focused on the food and the lamps.

KATALOG PRODUKTÓW 2026

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA

Bartscher



Bartscher
Snackjet





150 lat Bartscher – technika z pasją.

Od 1876 roku towarzyszymy profesjonalistom w kuchni – oferując praktyczne rozwiązania, niezawodną jakość i prawdziwe zrozumienie codziennych wymagań.

Drodzy Partnerzy, drodzy Klienci,

150 lat Bartscher – to dla nas wyjątkowy moment, aby z dumą spojrzeć wstecz i podziękować: dziękujemy wszystkim, którzy sprawili, że Bartscher jest tym, czym jest dzisiaj – niezawodnym partnerem dla profesjonalnej gastronomii w ponad 80 krajach.

Od 1876 roku dążymy do opracowywania technologii, które wspierają ludzi w kuchni – dzień po dniu.

Nasze produkty są synonimem wydajności, niezawodności i wyników, na których można polegać. Oferujemy Państwu wysokiej jakości, innowacyjny asortyment, dzięki któremu spróstać Państwo każdemu wyzwaniu w swojej kuchni.

Za tym wszystkim stoją ludzie: kucharze, projektanci, sprzedawcy, serwisanci – oraz zespół, który z entuzjazmem pracuje nad rozwiązaniami, które naprawdę poprawiają codzienną pracę w kuchni.

Naszą siłą jest różnorodność: od solidnych urządzeń podstawowych po innowacyjne piece o dużej wydajności, od naszego inteligentnego sterowania MDI po wydajne automatyczne ekspresy do kawy. Każdy produkt niesie ze sobą tę samą obietnicę – niezawodną technologię, która odpowiada Twoim potrzebom. Na naszej stronie internetowej www.bartscher.com znajdą Państwo szczegółowe informacje na temat całego naszego asortymentu, w tym instrukcje obsługi i bogaty materiał zdjęciowy.

A ponieważ partnerstwo opiera się na solidnych fundamentach, również w przyszłości będziemy Państwu towarzyszyć: oferując indywidualne doradztwo, szybką dostawę i serwis blisko klienta.

Ponieważ sukces nie wynika wyłącznie z technologii, ale z zaufania, współpracy i ludzi, którzy wspólnie pracują nad rozwiązaniami.

Dziękujemy za zaufanie i współpracę.

Z poważaniem,



Michael Wester
Dyrektor zarządzający



WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher. Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych. Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży.

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie:
www.bartscher.com

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

15 - 57
58 - 112
113 - 126
127 - 186
187 - 225
226 - 288
289 - 314
315 - 361
362 - 387
388 - 399
400 - 427
428 - 445
446 - 457

SERIE THERMIK

- Seria 600
- Seria 650
- Seria 700
- Seria 900

TECHNIKA GOTOWANIA

- Kotły warzelne
- Piece konwekcyjne
- Snackpoint
- Kuchenki wok
- Piece konwekcyjno-parowe
- Stacja do gotowania
- Kuchnie
- Piece sklepowe
- Taborety grzewcze
- Patelnie uchylne
- Piekarniki niskotemperaturowe
- Urządzenia do gotowania sous-vide
- Piec typu High Speed
- Salamandry

PIZZY / MAKARONU

- Gotowanie produktów mącznych
- Maszyny do makaronu
- Miesiarki
- Piece do pizzy
- Wałkownice

SNACK / IMBISS / EVENT

- Filtr do oleju do frytownic
- Krajalnice do frytek
- Maszyny do popcornu
- Patelnie i grille gazowe
- Płyty gazowe
- Tostery
- Frytownice
- Krajalnice do kielbasek
- Maszyny do slushie
- Patelnie uniwersalne
- Płyty grillowe
- Urządzenia do gotowania ryżu
- Gofrownice
- Kuchenki indukcyjne
- Maszyna do waty cukrowej
- Patelnie wielofunkcyjne
- Płyty grillowe
- Urządzenia do hot-dogów
- Grill rolkowy do parówek
- Kuchenki mikrofalowe
- Naleśnikarki
- Podgrzewacze do kielbasek
- Rożna do kurczaków
- Woki indukcyjne
- Grille kontaktowe
- Lawa-grille
- Paella
- Płyty elektryczne
- Steamer do hot dogów

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

- Bemary
- Mostki grzewcze
- Kociołki na zupe
- Wózek bufet, grzewczy
- Bemary Hotpot
- Pasty do podgrzewaczy
- Podgrzewacze talerzy
- Wózek do wydawania potraw
- Dozowniki do płatków śniadaniowych
- Podgrzewacze do filiżanek
- Płyty grzewcze
- Podgrzewacze do potraw
- Witryny bufetowe
- Fontanny do czekolady
- Podgrzewacze do potraw
- Witryny grzewcze

TECHNIKA CHŁODZENIA

- Chłodnie
- Chłodziarko-zamrażarki
- Stoły chłodnicze
- Szafy mroźnicze
- Wózki bufety, chłodnicze
- Chłodziarka do wina
- Kostkarki do lodu
- Stoły chłodnicze do pizzy
- Witryny chłodnicze
- Zamrażarki
- Chłodziarki impulsowe
- Maszyny do lodów
- Stoły chłodnicze mini
- Witryny chłodnicze Mini
- Zamrażarka na lody
- Chłodziarko-zamrażarki szokowe
- Nadstawy chłodnicze
- Szafy chłodnicze
- Witryny do ciast
- Łuskiarki do lodu
- Regały chłodnicze
- Szafy do sezonowania mięsa
- Witryny do lodów

TECHNIKA ZMYWANIA

- Armatury
- Zmywarki do garnków
- Kosze do zmywarek
- Zmywarki do szkła
- Polerki do sztućców
- Zmywarki uniwersalne
- Urządzenia do polerowania szklanek
- Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach
- Urządzenia kapturowe

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

- Czajniki
- Młynek do kawy
- Warniki do wody
- Dyspensery do napojów
- Nalewaki do grzanego wina
- Wyciskarki do cytrusów
- Ekspresy do kawy
- Samowar
- Wyciskarki do soku
- Kruszarki do lodu
- Spieniacze do mleka
- Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy
- Miksery / Blendery
- Warniki do grzanego wina

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

- Meble ze stali nierdzewnej
- Stoły ze zlewami
- Ogrzewacze tarasowe
- Stojaki reklamowe
- Okapy gastronomiczne
- Tablice do menu
- Popielniczki
- Stoły / ławki

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

- Pojemniki do transportu żywności
- Regały
- Wózki do serwowania
- Wózki do sprzątania

PRZYGOTOWALNIA

- Kotleciarki do mięsa
- Pakowarki próżniowe
- Wirówki do sałat
- Krajalnice
- Roboty kuchenne
- Kuter
- Szatkownice do warzyw
- Miksery ręczne
- Wagi kuchenne
- Obieraczka do ziemniaków
- Wilki do mięsa

AKCESORIA KUCHENNE

- Deski do krojenia
- Palniki do flambrowania
- Garnki
- Pojemniki gastronomiczne
- Kosze na śmieci
- Pojemniki na sztućce
- Listwy na bony
- Sterylizator do noży
- Nóż do kebaba
- Zasobnik

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

- Dozowniki dezynfekcyjny
- Lampy owadobójcze
- Dozowniki do mydła
- Suszarki do rąk
- Dyspensery ręczniczek
- Suszarka hotelowa
- Oczyszczacz powietrza w pomieszczeniu
- Słupki higieniczne
- Środki czyszczące

A			
Armatury	311	Kuchnie gazowe	16 - 17, 23 - 24, 32 - 33, 46 - 47, 59 - 60
B		Kuchnie indukcyjne	24, 36, 49, 61
Barowa szafy chłodnicze	259	Kuter	416
Bemary	18, 29, 37, 50, 190	L	
Bemary Hotpot	188 - 189	Lampy grzewcze	208
Blachy	81, 98 - 99	Lampy na podczerwień	384 - 385
C		Lampy owadobójcze	455 - 457
Chłodnie	275	Lawa-grille	19, 26, 38, 52, 145
Chłodziarka do wina	260 - 261	Listwa magnetyczna	439
Chłodziarka szufladowa	262	Listwy na bony	433
Chłodziarki impulsowe	262	Ł	
Chłodziarko-zamrażarki	269 - 271	Łopata do pizzy	119, 121
Chłodziarko-zamrażarki szokowe	283	Łuskarki do lodu	283
Ciśnieniowe ekspresy do kawy	338 - 339	M	
Czajniki	341 - 343	Mandolina	415
D		Maszyna do waty cukrowej	182
Dehydratory	107	Maszyny do lodów	287
Deski do krojenia	439 - 441	Maszyny do makaronu	122 - 125
Dozowniki dezynfekcyjne	449 - 450	Maszyny do popcornu	183
Dozowniki do mydła	450	Maszyny do slusie	182
Dozowniki do płatków śniadaniowych	223	Meble ze stali nierdzewnej	363 - 375
Dyspenser talerzy	220	Miesiarki	114 - 115
Dyspensery do czekolady	349	Miksery / Blendery	357 - 360
Dyspensery do napojów	353 - 354	Miksery barowe	358 - 360
Dyspensery rękawiczek	448	Miksery ręczne	401 - 403
Dzbanki do kawy	320 - 321	Minibary	258
E		Mostki grzewcze	209 - 213
Ekspresy do kawy	316 - 339	Młynek do kawy	339
F		N	
Filtr frytury	129	Nadstawy	364 - 365
Filtr do oleju do frytownic	135	Nadstawy chłodnicze	236, 239 - 242
Fontanny do czekolady	223	Nadstawy chłodnicze Sushi Bar	239
Frytownice	18 - 19, 28, 40 - 41, 53, 128 - 134, 136 - 137	Nalewaki do grzanego wina	350
Frytownice indukcyjna	132	Naleśnikarki	181
G		Nóż do kebaba	442
Garnki	436 - 437	Nóż do pizzy	119, 121
Gofrownice	176 - 180	O	
Gotowanie produktów mącznych	29, 42, 54, 126	Obieraczka do ziemniaków	420
Grill rolowy do parówek	168	Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu	453
Grille kontaktowe	138 - 141	Ogrzewacze tarasowe	384 - 385
J		Okapy gastronomiczne	380 - 383
Jajowar	189	Ostrzałka do noży	443
K		Otwieracze do puszek	445
Kociołki na zupe	191 - 193	P	
Kostkarki do lodu	284 - 286	Pakowarki próżniowe	424 - 427
Kosze do zmywarek	300, 310	Palniki do flambrowania	442
Kosze na śmieci	308, 445	Pasty do podgrzewaczy	195
Kotłeciarki do mięsa	416	Patelnie	435
Kotły warzelne	43, 57, 66 - 67	Patelnie do paelli	149
Krajalnica do pomidorów	415	Patelnie i grille gazowe	146 - 147
Krajalnice	421 - 423	Patelnie uchyłne	44, 56, 68
Krajalnice do frytek	128	Patelnie uniwersalne	165
Krajalnice do kielbasek	169	Patelnie wielofunkcyjne	26, 38, 50, 145
Kruszarki do lodu	360 - 361	Pergamin do gotowania	99, 139
Kuchenki indukcyjne	153 - 161	Piec przelotowy do pizzy	117
Kuchenki mikrofalowe	184 - 186	Piece do pizzy	116 - 121
Kuchenki wok	62	Piece konwekcyjne	78 - 86
Kuchnie	59 - 61	Piece konwekcyjno-parowe	87 - 99
Kuchnie elektryczne	16 - 17, 23 - 24, 34 - 36, 47 - 49, 60	Piece sklepowe	100 - 106
		Piece typu High Speed	75 - 77
		Piekarniki niskotemperaturowe	98
		Podajniki ręczników papierowych	451

Podgrzewacz do czekolady	191
Podgrzewacz do ryżu	172
Podgrzewacze do filiżanek	221 - 222
Podgrzewacze do frytek	28, 41, 135
Podgrzewacze do kielbasek	168
Podgrzewacze do potraw	191, 194 - 198
Podgrzewacze talerzy	220 - 221
Pojemnik do usuwania tłuszczu	129
Pojemniki do transportu żywności	389 - 390
Pojemniki gastronomiczne	429 - 432
Pojemniki na sztucze	433 - 434
Pokrowce	301, 386, 395
Polerki do sztućców	312
Popielniczki	387
Półki na przyprawy	364
Półki na talerze	364
Półki ścienne	81, 186
Płyty elektryczne	151 - 152
Płyty gazowe	65, 150
Płyty grillowe	20, 27, 39, 51, 142 - 144
Płyty grzewcze	214 - 219

R

Regały	398 - 399
Regały chłodnicze	257
Regały ścienne	363
Roboty kuchenne	404 - 410
Różna do kurczaków	148
Rusztys elektryczne	25
Rękawice kuchenne	437

S

Salamandry	108 - 112
Salamander grill	144
Samowary	344 - 345
Seria 600	16 - 21
Seria 650	23 - 30
Seria 700	32 - 44
Seria 900	46 - 57
Snackpoint	72 - 73
Solniczki	435
Spieniacze do mleka	322
Spray do smażenia	99
Stacja na zupę	196
Stacja serwisowa do kawy	321
Stacje do gotowania	69 - 71
Stacje do przygotowania herbaty	341
Steamer do hot dogów	183
Sterylizator do noży	443
Stojaki reklamowe	385
Stoły / ławki	386 - 387
Stoły chłodnicze	228 - 238
Stoły chłodnicze do pizzy	236, 239
Stoły chłodnicze mini	227
Stoły mroźnicze	281
Stoły robocze	366 - 369
Stoły ze zlewami	376 - 379
Stół chłodniczy z wentylacją	227
Suszarki do rąk	451 - 453
Suszarki hotelowe	454
Szafka z koszem na śmieci	371
Szafki grzewcze	221, 373 - 375
Szafki robocze	371 - 372
Szafki wiszące	370
Szafy chłodnicze	258 - 274
Szafy chłodnicze na butelki	258, 263 - 264
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszkłonymi	258, 266 - 268

Szafy do sezonowania mięsa	276
Szafy fermentacyjne	86, 106
Szafy mroźnicze	277 - 281
Szatkownice do warzyw	412 - 415
Słupki higieniczne	448

Ś

Środki czyszczące	447
-------------------	-----

T

Tablica na menu	385
Taborety grzewcze	63 - 65
Termometry	444
Termosy	320 - 321
Tostery	173 - 175
Tostery/opiekacze	174

U

Umywalki	376
Urządzenia do czyszczenia butów	454
Urządzenia do gotowania ryżu	170 - 172
Urządzenia do gotowania sous-vide	107
Urządzenia do hot-dogów	166 - 167
Urządzenia do polerowania szklanek	313
Urządzenia do uzdatniania wody	313 - 314
Urządzenia kapturowe	304 - 308

W

Wagi kuchenne	411
Warniki do grzanego wina	350 - 352
Warniki do wody	343, 346 - 349
Wałkownice	116
Wilki do mięsa	417 - 419
Wirówki do sałat	420
Witryny bufetowe	224 - 225
Witryny chłodnicze	246 - 250, 257
Witryny chłodnicze Mini	250 - 255
Witryny do ciast	256
Witryny do lodów	287 - 288
Witryny grzewcze	199 - 203
Witryny grzewcze nadstawy	200
Wok patelnie	62, 163, 435
Woki indukcyjne	25, 163 - 164
Worki do pakowania próżniowego	427
Wyciskarki do cytrusów	355
Wyciskarki do soku	356 - 357
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy	340
Wózki bufety, chłodnicze	243 - 245
Wózki bufety, grzewcze	204 - 206
Wózki do serwowania	391 - 392
Wózki do sprzątnięcia	393 - 397
Wózki do wydawania potraw	207
Wózki na sztucze	393
Wózki transportowe	393, 396 - 397

Z

Zamrażarka na lody	288
Zamrażarki	282
Zasobnik	438
Zlewy	30
Zmywarki do garnków	302 - 303
Zmywarki do szkła	290 - 294
Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach	309
Zmywarki uniwersalne	290 - 299



MARKA BARTSCHER

Technika dla ludzi z pasją.

Bartscher to więcej niż producent profesjonalnego sprzętu kuchennego.

Jesteśmy częścią branży, która żyje pasją, tempem i precyzją – i właśnie dlatego opracowujemy nasze rozwiązania.

Za każdym produktem Bartscher, każdym rysunkiem i każdą usługą stoją ludzie, którzy tworzą i biorą na siebie odpowiedzialność.

Z naszej siedziby głównej w Salzkotten oraz poprzez nasze oddziały na całym świecie obsługujemy dealerów, projektantów, operatorów i restauratorów – wszystkich, którzy mają wspólny cel: kuchnię, która funkcjonuje prawidłowo

Centra wystawienniczo-szkoleniowe



...and the
WINNER
is



INNOWACYJNOŚĆ, JAKOŚĆ I ORIENTACJA NA KLIENTA

opłacają się.

O tym, że nasze dążenia są doceniane, świadczą liczne nagrody:

Od 2012 roku co roku otrzymujemy nagrodę czytelników „Best of Market” – nagrodę, o której decydują sami sprzedawcy specjalistyczni i restauratorzy.

Ponadto firma Bartscher została wielokrotnie wyróżniona nagrodą Plus X Award – jako

„Popularna marka 2024”,
„Najlepsza marka 2025” oraz za
„Najwyższy poziom satysfakcji klientów 2025”.

Najlepsza marka 2025

PLUS X AWARD

Najlepsza marka roku 2025 w kategorii technologii kuchni komercyjnych. Jury uzasadniło przyznanie nagrody wysoką jakością, innowacyjnością, energooszczędnością i zrównoważonym charakterem produktów, a także ich przyjazną dla użytkownika integracją z profesjonalnymi środowiskami kuchennymi.



Najwyższy poziom satysfakcji klientów 2025

PLUS X AWARD

„Wyróżniono firmy, które zdaniem tych konsumentów dotrzymują obietnic i oferują produkty wysokiej jakości oraz dobrą obsługę. Zdobyły one nagrodę za najwyższy poziom satysfakcji klientów!”



Popularna marka 2024

DIPMB

Podstawą do tego był tzw. indeks popularności, w ramach którego przeanalizowano miliony punktów danych pochodzących z sieci społecznościowych i źródeł internetowych poprzez kompleksowe badania rynku online. W ocenie uwzględniono zarówno pozytywne, jak i negatywne wzmianki.





PROJEKT

Planowanie z systemem

Niezależnie od tego, czy chodzi o nową budowę, przebudowę czy rozbudowę – udane projekty kuchni powstają, gdy doświadczenie, dopracowana technika i planowanie dostosowane do potrzeb idealnie się ze sobą łączą. Dlatego postrzegamy nasze zarządzanie projektami jako usługę, która wykracza daleko poza samo planowanie projektu.

Nasz wyspecjalizowany zespół towarzyszy Państwu na każdym etapie – od analizy potrzeb, poprzez opracowanie koncepcji, aż po montaż. Słuchamy, doradzamy, dostarczamy rozwiązania, które są ekonomiczne, funkcjonalne i praktyczne.

Dzięki szczegółowym danym 2D i 3D (w formacie IFC) udostępniamy dane projektowe, które można łatwo zaimportować do popularnych systemów CAD. W ten sposób umożliwiamy realistyczną wizualizację projektu kuchni.

Pewność planowania i przejrzystość – od pierwszego projektu do gotowej kuchni.

Przegląd naszych usług:

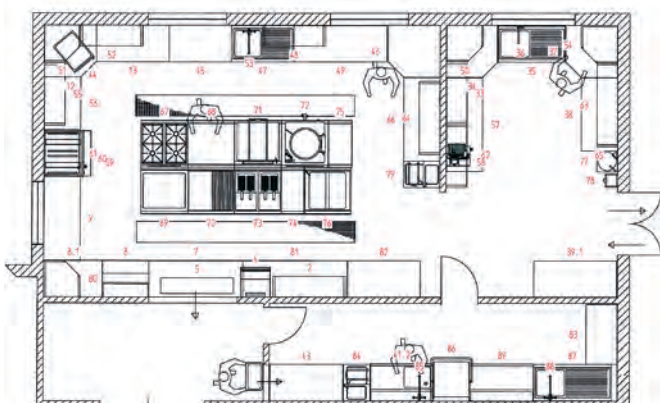
- ✓ Indywidualne doradztwo i opracowanie koncepcji
- ✓ Planowanie instalacji
- ✓ Sporządzenie specyfikacji usług
- ✓ Indywidualna obsługa przez nasz dział wewnętrzny i zewnętrzny

W ten sposób powstają kuchnie, które są idealnie dopasowane pod względem funkcji i przebiegu pracy – od pierwszego projektu do uruchomienia.

Partnerstwo, które się opłaca

Postrzegamy siebie nie tylko jako dostawcę, ale jako partnera projektowego na równi z Państwem.

Dzięki szybkiej i prostej komunikacji, kompetencjom technicznym i wysokiej dostępności tworzymy rozwiązania, na których mogą Państwo polegać – wczoraj, dziś i oczywiście również przy następnym projekcie.



Referencje projektów

bartscher.com/pl/projektreferenzen



TARGI I SZKOLENIA

Dzielenie się wiedzą. Życie usługą. Tworzenie partnerstwa.

Sukces osiąga się tam, gdzie ludzie dzielą się swoją wiedzą i wspierają się nawzajem. Dlatego Bartscher wspiera swoich partnerów biznesowych poprzez praktyczne szkolenia, bezpośrednią komunikację i indywidualną obsługę.

Szkolenia, które pomagają się rozwijać

Niezależnie od tego, czy są to technicy, dystrybutorzy czy pracownicy serwisu – ci, którzy znają nasze produkty, potrafią lepiej je wykorzystywać, konserwować i sprzedawać.

Dlatego oferujemy szkolenia, które przekształcają wiedzę w praktykę.

W naszych nowocześnie wyposażonych salach szkoleniowych lub poprzez transmisję na żywo nasi trenerzy przekazują to, co liczy się w codziennej pracy:

- ✓ wiedzę specjalistyczną na temat instalacji, konserwacji i czyszczenia
- ✓ informacje ogólne na temat nowych linii produktów
- ✓ argumenty sprzedażowe dla skutecznych rozmów z klientami

Wszystkie treści są praktyczne, zwięzłe i aktualne – opracowane przez profesjonalistów dla profesjonalistów.

Dzięki temu Twój zespół będzie na bieżąco z najnowszymi osiągnięciami technicznymi, a Twoje usługi będą zawsze niezawodne.

Terminy targów

1	28. - 29.	FFCR, Sztokholm
2	02. - 03. 07. - 11.	NORD GASTRO & HOTEL, Husum INTERGASTRA, Stuttgart
3	10. - 12. 13. - 17.	EUROGASTRO, Warszawa INTERNORGA, Hamburg
4	21. - 24.	FHA HoReCa, Singapur
9	15. - 17.	COFFEE EUROPE EXPO, Warszawa
10	15. - 17.	GUEXT, Madryt
	02. - 05.	EQUIPHOTEL, Paryż
	03. - 05.	GULFHOST, Dubaj
11	04. - 06.	HORECA, Kraków
	07. - 10.	ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg



Terminy szkoleń

bartscher.com/pl/schulungstermine



Terminy targów

bartscher.com/pl/messetermine



W DIALOGU Z PROFESJONALISTAMI

Wierzmy, że silne partnerstwa opierają się na wymianie informacji.

Dlatego pozostajemy w stałym kontakcie z naszymi klientami – czy to cyfrowo, telefonicznie, czy osobiście.

Dzięki biuletynowi Bartscher zawsze będą Państwo na bieżąco z nowościami produktowymi, trendami branżowymi i ekskluzywnymi ofertami.

Za pośrednictwem portalu opinii mogą Państwo bezpośrednio przekazać nam swoje opinie sugestie, które uwzględnimy w rozwoju naszych produktów.

Oczywiście można nas spotkać również na najważniejszych targach branżowych: tam, gdzie spotykają się innowacje i praktyka. Osobista rozmowa, zapoznanie się z nowymi urządzeniami, wspólna refleksja – często właśnie z tego rodzą się najlepsze pomysły.



Zapisz się do newslettera
bartscher.com/pl/newsletter



Przesyłanie opinii
bartscher.com/pl/feedback

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Ponosimy pełną odpowiedzialność – dziś i jutro.

Dla nas zrównoważony rozwój nie zaczyna się od certyfikatów, ale od codziennej pracy.

Opracowujemy technologie, które pozostają – wydajne, trwałe i produkowane w sposób odpowiedzialny. W firmie Bartscher wierzymy, że prawdziwa zrównoważona produkcja wynika z wielu małych decyzji.

W wyborze trwałych materiałów.

W wydajnych procesach produkcyjnych.

Oraz poprzez opracowywanie urządzeń, które oszczędzają energię i są łatwe w konserwacji. Nasza odpowiedzialność nie kończy się na produkcie. Obejmuje ona również opakowania, logistykę i współpracę z partnerami, którzy dzielą się naszymi wartościami.

W ten sposób tworzymy technologie, które są przekonujące pod względem ekologicznym i ekonomicznym, a jednocześnie pozostają niezawodne.

Nasze zasady przewodnie:

- ✓ **Trwałość:** solidna konstrukcja zapewniająca wiele lat użytkowania w profesjonalnej kuchni.
- ✓ **Wydajność:** oszczędność zasobów dzięki inteligentnemu sterowaniu i niskiemu zużyciu energii.
- ✓ **Odpowiedzialność:** uczciwe procesy i zrównoważone materiały w całym łańcuchu dostaw.

Zrównoważony rozwój oznacza dla nas zapewnienie przyszłości – dla naszych klientów, naszych pracowników i gastronomii, którą kochamy.

Bartscher – ponieważ odpowiedzialność jest najlepszą inwestycją w przyszłość.



NASZE PIKTOGRAMY

Przejrzystość buduje zaufanie: nasze symbole zapewniają szybki wgląd w funkcje i cechy naszych produktów.

	STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10		SZTAPLOWANY
	STAL CHROMOWO-NIKLOWA		PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
	STAL SZLACHETNA		NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
	PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE		PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
	PRZYŁĄCZE GAZOWE		NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
	ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWcze		PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
	CERAMICZNE PŁYTY GRZEWcze		NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
	INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWcze		PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
	POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ		PROSTY MONTAŻ
	MOC W KW		TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH
	MOC W WATACH		TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
	TEMPERATURA MAKSYMALNA		DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ
	OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE		STAŁE PRZYŁĄCZE WODY
	NIE ZAWIERA BPA		

SERIE THERMIK

Gorąco polecamy: nasze urządzenia z serii Thermik. W tej rubryce znajdziesz wszystko, co potrzebne do perfekcyjnego przyrządzenia ulubionych potraw.





Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

Zanurz się w świecie wydajności z naszą "serią 600". Dzięki głębokości zabudowy 600 mm i wykonaniu z wysokiej jakości materiału CNS 18/10, urządzenia te nie tylko oszczędzają miejsce, ale także zapewniają trwałość i higienę. Urządzenia można idealnie ze sobą łączyć, co pozwala na indywidualne projektowanie kuchni. Idealne do barów z przekąskami, sklepów z przekąskami lub food trucków, które stawiają na kompaktową konstrukcję.

Urządzenia z serii 600 są łączone za pomocą innowacyjnych listew zaciskowych. Te specjalnie opracowane pręty zapewniają bezpieczne i stabilne połączenie między poszczególnymi urządzeniami. Prosty system wtykowy ułatwia łączenie urządzeń ze sobą, umożliwiając elastyczną aranżację i dostosowanie do indywidualnych potrzeb kuchni.

Dzięki serii 600 i technologii łączenia za pomocą prętów zaciskowych oferujemy nie tylko kompaktowe i wydajne urządzenia do gotowania, ale także elastyczność w projektowaniu kuchni zgodnie z indywidualnymi wymaganiami. Zanurz się w świecie wydajności i swobody projektowania dzięki naszej serii 600.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.



► urządzenia
wysokość bez kominu 290 mm
wysokość z kominem 425 mm



► palnik 3,5 kW
► palnik 6,0 kW



► możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



► okap do seria 600
dostępny na zamówienie

Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEI



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika



- Pojemność piekarnika
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
Grill
Grzałka górna / dolna
58 l
50 °C do 250 °C
2,2 kW
1 ruszt
1 blacha do pieczenia



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar), Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEI 	4 x 2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 900 mm	58 kg	131764	10 395,- PLN	4015613547527
Kuch. cer. 600, szer. 600 4 pola PEI 	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 900 mm	58 kg	132870	15 414,- PLN	4015613547534
Kuchnia gaz. 600, szer. 600 4PAL PEI 	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 985 mm	63,3 kg	1315563	11 699,- PLN	4015613547510



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

- wymiary: szer. 442 x gł. 362 x wys. 33 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613702148

206203

UVP* 182,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

- wymiary: szer. 442 x gł. 373 x wys. 26 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613769073

132648

UVP* 204,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str 447

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



Tak

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gaz. 600, 2PAL	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	19,5 kg	1317433	4 306,- PLN	4015613547541
Kuchnia gaz. 600, szer. 600 4PAL US	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	30,3 kg	1317463	6 721,- PLN	4015613547558



Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Rodzaj pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych



Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego
Ø 180 mm

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	15,2 kg	131723	3 154,- PLN	4015613690094
Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	29,6 kg	131734	5 194,- PLN	4015613310008



Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Materiał powierzchni grzewczej



Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
Szkło

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US	2	1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	17 kg	131800	6 795,- PLN	4015613418193
Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	131850	10 882,- PLN	4015613418209



Bemar 600, szer. 400, US



- Ilość komór 1
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Kranik spustowy wody Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Przegrody

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 600, szer. 400, US	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,6 kg	131760	4 900,- PLN	4015613310084
Bemar elektryczny	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131770	6 386,- PLN	4015613310091



Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu Tak

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 600, B400, 6L	1	6 l	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,8 kg	131306	5 309,- PLN	4015613309699
Frytownica 600, B600, 2x6L	2	6 l	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29 kg	131413	9 507,- PLN	4015613433264
Frytownica 600, B400, 8L	1	8 l	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	21 kg	131415	7 241,- PLN	4015613433240
Frytownica 600, B600, 2x8L	2	8 l	3 (1 x duża, 2 x mała)	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	34 kg	131425	12 071,- PLN	4015613433257



Wposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 490 x wys. 203 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308

UVP* 349,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 111 x gł. 505 x wys. 203 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418

UVP* 338,- PLN

Kosz zap., frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 228 x gł. 495 x wys. 205 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613658711

131419

UVP* 368,- PLN

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj gazu



8 l
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L	1	1	6,7 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	1315113	9 281,- PLN	4015613433028
Frytownica gaz. 600, B600, 2x8L	2	3 (1 x duża, 2 x mała)	13,4 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	42 kg	1315213	15 823,- PLN	4015613433271



Wyposażenie dodatkowe

Zapasyowy kosz, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 520 x wys. 241 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514

UVP* 279,- PLN

Zapasyowy kosz, frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 228 x gł. 545 x wys. 232 mm
- waga: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515

UVP* 368,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr do oleju do frytownic
zob. katalog str 129, 135

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad

1

	wymiary szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.	szer. 320 mm gł. 480 mm wys 180 mm	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131905	2 894,- PLN	4015613548005
Elem. roboczy 600, szer. 600, szf.	szer. 520 mm gł. 480 mm wys. 180 mm	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	30 kg	131915	3 563,- PLN	4015613548012

Grill lawowy gaz. 600, szer. 600



- Rodzaj rusztu grillowego
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ruszt V (do mięsa)
Tak
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
7,3 kW
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
49 kg

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 219,- PLN

1317003

UVP* 10 213,- PLN

GTIN 4015613309972



Płyta grillowa 600, B400, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- właściwości



Stal specjalna, chromowana na twardo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz



- Rodzaj gazu: Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 600, B400, gładka 	Gładkie	szer. 390 mm gł. 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29,2 kg	132115	8 538,- PLN	4015613547572
Płyta grill. 600, B600, gładka HV 	Gładkie	szer. 590 mm gł. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	47 kg	132125	10 510,- PLN	4015613547589
Płyta grill. 600, B600 1/2-1/2 	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 590 mm gł. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	45 kg	132255	9 061,- PLN	4015613547596
Pł. grill. gaz. 600, B400 gładka 	Gładkie	szer. 390 mm gł. 440 mm	4,6 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	33,2 kg	1311413	9 433,- PLN	4015613547602
Pł. grill. gaz. 600, B600 gładka 	Gładkie	szer. 590 mm gł. 440 mm	7,6 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	44,5 kg	1311813	11 138,- PLN	4015613547619



Wposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 40 mm
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 50 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



132257

UVP* 320,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- Właściwości: Ostrze wymienne
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

UVP* 59,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

UVP* 13,- PLN

Podstawa 600, szer.400, 2szf.

CNS
18/10

• Regulowana wysokość nóg

Tak



131924



131944

	Rodzaj podstawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 600, szer.400, 2szf.	Szuflady	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	21 kg	131954	4 157,- PLN	4015613310190
Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi	Otwarte	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	13,5 kg	131924	1 850,- PLN	4015613310138
Podstawa 600, szer.600, P, StCrNi	Otwarte	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	16 kg	131926	2 040,- PLN	4015613310145
Podstawa 600, szer.800, P, StCrNi	Otwarte	szer. 800 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	19 kg	131925	2 560,- PLN	4015613548067
Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	16 kg	131944	2 634,- PLN	4015613310169
Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	20 kg	131946	3 377,- PLN	4015613310176
Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 1 000 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	29 kg	131940	4 120,- PLN	4015613310183



Wypożyczenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 5 x gł. 530 x wys. 15 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613323787

132060

UVP* 152,- PLN



Seria 650 - Wszechstronność zdefiniowana na nowo

Urządzenia z serii 650 charakteryzują się nie tylko całkowitą głębokością 650 mm i wytrzymałym materiałem CNS 18/10, ale także wyjątkową elastycznością podczas łączenia poszczególnych urządzeń za pomocą specjalnych listew zaciskowych. Ta technologia łączenia umożliwia doskonałą integrację różnych modułów, ułatwiając dostosowanie ich do potrzeb każdej kuchni.

Na szczególną uwagę zasługuje duża frytownica z tej serii. Dzięki dużej pojemności idealnie nadaje się do barów przekąskowych i sklepów z przekąskami, które wymagają wydajnego przygotowywania smażonych potraw. Mocna płyta grillowa to kolejna atrakcja tej serii, która jest idealnie dostosowana do potrzeb firm cateringowych. Wysoka wydajność i trwałość sprawiają, że jest to idealny wybór dla profesjonalnych kuchni, w których funkcjonalność i wytrzymałość odgrywają kluczową rolę.

Kolejną zaletą jest to, że urządzenia z serii 650 są zawsze dostępne z magazynu. Taka dostępność umożliwia klientom szybką rozbudowę lub wymianę sprzętu kuchennego bez konieczności znoszenia długich terminów dostaw. Ten aspekt podkreśla praktyczność i niezawodność serii 650, która nie tylko spełnia najwyższe standardy jakości, ale także zapewnia wydajną i płynną pracę w branży gastronomicznej.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.



▶ urządzenia
wysokość bez kominu 295 mm
wysokość z kominem 485 mm



▶ frytownica elektryczna z
podnoszonym do góry elementem
grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie

Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEI



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika



- Norma gastronomiczna
- Zakres temperatury
- W zestawie

- wymiary

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
Grzałka górna / dolna z funkcją grillowania
1/1 GN
110 °C do 280 °C
1 ruszt
1 blacha do pieczenia
szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm



- Palnik gazowy: Palnik podwójny
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar), dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEI 	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	4,3 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	14 482,- PLN	4015613548791
Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO 	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	4,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	18 569,- PLN	4015613548814
Kuchnia gaz. 650, szer. 700 4PAL PEI 	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	4,2 kW	19,1 kW	64,2 kg	1151243	17 978,- PLN	4015613811239



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613559339

115805

UVP* 702,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613559322

105804

UVP* 442,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str 447

Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG



- Wielkość pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

335 x 270 mm
 Palnik podwójny
 Tak
 Zapłon ręczny
 Gaz płynny (50 mbar)
 Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG	2	1 x 3,85 kW 1 x 5,7 kW	9,55 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	18,5 kg	1151123	5 629,- PLN	4015613811222
Kuchnia gazowa 650, 4FL, TG	4	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	19,1 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	33,4 kg	1151133	8 801,- PLN	4015613800165



Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US



- Przyłącze urządzenia

3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US	2	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	17,4 kg	115005	4 451,- PLN	4015613548937
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US	4	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	30,6 kg	115007	6 680,- PLN	4015613548944



Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Rodzaj pól grzewczych
- Materiał powierzchni grzewczej
- Wielkość pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Indukcja
 Szkło
 Ø 220 mm
 3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24 kg	115090	22 284,- PLN	4015613548951
Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,6 kg	115095	39 002,- PLN	4015613548968



Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW



- Rodzaj pól grzewczych
- Materiał misy
- Średnica misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Indukcja
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
300 mm
5 kW
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24,2 kg

115099

UVP* 24 884,- PLN

GTIN 4015613548975



Patelnia el. 650, 12,5L, szer. 400



- Materiał patelni
- Pojemność
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
12,5 l
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
22,7 kg

115245

UVP* 9 281,- PLN

GTIN 4015613549033



Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Przyłącze urządzenia

Tak
3 NAC



► Ilość stref grzewczych: 2

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill 650, szer. 400, US	szer. 250 mm gł. 420 mm	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	21,8 kg	115137	11 510,- PLN	4015613549002
Grill elektryczny 650, B800, TG	szer. 540 mm gł. 420 mm	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	115141	16 711,- PLN	4015613632438



Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy
- Ilość stref grzewczych
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Przyłączy urządzenia

CNS 18/10
1
Tak
Otwarte
1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
3 NAC

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO	13 l	4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 870 mm	41 kg	115155	15 225,- PLN	4015613549187
Patelnia uniw. 650 szer.600 US	21 l	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 870 mm	45 kg	115157	18 387,- PLN	4015613549194



Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- W zestawie

1
Nie
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia



► Ilość stref grzewczych: 2

	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 650, B400	szer. 330 mm gł. 580 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	36 kg	1151583	9 470,- PLN	4015613549040
Grill lawowy gaz. 650, B800	szer. 660 mm gł. 580 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	69,2 kg	1151593	12 996,- PLN	4015613549057



Wypożyczenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 325 x gł. 500 mm
- Ważna wskazówka: Do lawa grilla z serii 650 Snack (szerokość 800 mm) potrzebne są 2 ruszty
- wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580

UVP* 1 928,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 219,- PLN

Płyta grillowa 650 400E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- właściwości
- Przyłącze urządzenia



stal nierdzewna
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa
3 NAC



► Pochylona powierzchnia do smażenia ułatwia zbieranie tłuszczu

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400E-G	Gładki, pochylony	szer. 390 mm gł. 515 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35,4 kg	115308	9 470,- PLN	4015613861364
Płyta grillowa 650 600E-G	Gładki, pochylony	szer. 590 mm gł. 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	50,2 kg	115309	12 702,- PLN	4015613861388
Płyta grillowa 650 600E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane, pochylony	szer. 590 mm gł. 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49 kg	115320	13 260,- PLN	4015613861425



Płyta grillowa 650 400G-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- właściwości
- Rodzaj gazu



Stal, chromowany
Gładki, pochylony
80 °C do 280 °C
Zapłon Piezo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400G-G	szer. 390 mm gł. 510 mm	6,5 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	34,8 kg	1152473	10 473,- PLN	4015613873602
Płyta grillowa 650 600G-G	szer. 590 mm gł. 510 mm	13 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49,8 kg	1152483	14 853,- PLN	4015613877990



Wypożyczenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Termoodporny
- wymiary: szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

UVP* 628,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

UVP* 59,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

UVP* 13,- PLN

Frytownica 650, szer. 400, 10L



- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu



Tak
Tak



- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj gazu: Gaz płynny, dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 650, szer. 400, 10L 	1	10 l	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	20,1 kg	115204	7 612,- PLN	4015613549071
Frytownica 650, szer. 600, 2x10L 	2	10 l	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	32 kg	115205	12 442,- PLN	4015613549088
Frytownica gazowa 650, 8L, TG 	1	8 l	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24,6 kg	1152103	10 213,- PLN	4015613702940
Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG 	2	8 l	2	14 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,4 kg	1152113	17 454,- PLN	4015613702957



Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 588 x wys. 225 mm
- waga: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616

UVP* 390,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

- Wymiary kosza: szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 178 x gł. 558 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610

UVP* 591,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr do oleju do frytownic
zob. katalog str 129, 135

Ogrzewacz 600, szer. 600



- Źródło ciepła



- Wielkość komory, format GN
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ogrzewana komora
Promiennik grzewczy ceramiczny
1/1 GN
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
19,2 kg

115115

UVP* 6 052,- PLN

GTIN 4015613549095



Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody

1
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 650, szer. 400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	15 kg	115111	6 238,- PLN	4015613548982
Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	18,6 kg	115112	7 984,- PLN	4015613548999



Warnik d makar. 650, B600, 28L, 3K



- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Kranik doprowadzający wodę
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

1
28 l
3
Tak
Tak
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
29 kg

115138

UVP* 13 185,- PLN

GTIN 4015613549064



Kosz zap., gotowarka do makar. 650

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 512 x wys. 232 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612

UVP* 464,- PLN



Element roboczy 650, szer. 400



- Materiał

CNS 18/10

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm	12,8 kg	115116	2 300,- PLN	4015613549224
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm	21 kg	115113	2 671,- PLN	4015613549217

Zlewozmywak 650 szer.600 US



- Wymiary komory
- Armatura do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek
- Odpływ wody
- Właściwości
- wymiary
- waga

szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
Bateria jednootworowa 1/2" do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek 1 1/2"
Z osłoną komory
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
15,6 kg



115114

UVP* 5 495,- PLN

GTIN 4015613549200

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

Otwarte
Tak
560 mm do 660 mm

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 650, szer.400, StCrNi	szer. 400 x gł. 535 x wys. 560 mm	10 kg	112020	2 077,- PLN	4015613432847
Podstawa 650, szer.600, StCrNi	szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm	11,6 kg	112021	2 263,- PLN	4015613432854
Podstawa 650, szer.700, StCrNi	szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm	12,4 kg	112121	2 485,- PLN	4015613550237
Podstawa 650, szer.800, StCrNi	szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,8 kg	112022	2 783,- PLN	4015613432861
Podstawa 650, szer.1000, StCrNi	szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,2 kg	112023	3 043,- PLN	4015613432878

Wypożenie dodatkowe

Bateria mieszająca, motaż ścienny

- wymiary: szer. 360 x gł. 525 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613432939



112030

UVP* 591,- PLN

Półka 650, szer.400

- wymiary: szer. 525 x gł. 660 x wys. 30 mm
- waga: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946

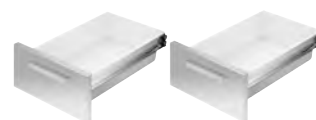


112031

UVP* 665,- PLN

Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

- Ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Tak
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- wymiary: szer. 396 x gł. 570 x wys. 392 mm
- waga: 9,1 kg
- GTIN: 4015613688466



112035

UVP* 3 526,- PLN

Listwa łącząca urządzenia 650

- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785



110036

UVP* 193,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025

UVP* 1 107,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 595 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026

UVP* 1 259,- PLN

Drzwi 650 szer.350, uniw, zestaw 2 szt.

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 345 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613560014



112027

UVP* 1 479,- PLN



Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

W świecie cateringu wydajność często oznacza również głębokość. Nasza "Seria 700" o głębokości konstrukcyjnej 700 mm i wysokiej jakości materiale CNS 18/10 wyznacza ten standard i oferuje profesjonalne rozwiązania dla wymagających kuchni. Innowacyjna modułowa konstrukcja umożliwia elastyczne dostosowanie, a materiał spełnia najwyższe standardy higieny.

Wyjątkową cechą serii 700 jest szczelne połączenie urządzeń. Ta innowacyjna technologia zapewnia higieniczne połączenie między urządzeniami, zapobiegając wnikanii brudu i bakterii. Funkcja ta pomaga zoptymalizować procesy czyszczenia i zapewnić zgodność z najwyższymi standardami higieny w profesjonalnych kuchniach.

Ponadto stale inwestujemy w rozwój produktów z serii 700, a nasz dedykowany dział badań i rozwoju nieustannie pracuje nad nowymi innowacjami, aby seria była jeszcze bardziej wydajna i wszechstronna. Oznacza to, że nowe produkty są regularnie dodawane, aby sprostać stale zmieniającym się wymaganiom świata gastronomii. Ten ciągły rozwój produktów utrzymuje serię 700 w czołówce technologii i oferuje profesjonalistom kuchennym najnowocześniejsze rozwiązania spełniające ich wymagania.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.



► optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



► panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



► łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą skapującą tłuszcz, wyjmowana



► higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gazowa 70020



- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Tak

Zapłon ręczny

850 mm do 900 mm

gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36,4 kg	2851121	7 241,- PLN	4015613771427
Kuchnia gazowa 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	58 kg	2851051	11 328,- PLN	4015613767482
Kuchnia gazowa 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,8 kg	2851161	15 225,- PLN	4015613771434



Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4

2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW

Tak

Zapłon ręczny

850 mm do 900 mm

gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70040 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	29,4 kW	103,4 kg	2851241	17 826,- PLN	4015613771441
Kuchnia gazowa 70040 EB21	elektryczny	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	29,4 kW	111 kg	2851271	19 130,- PLN	4015613771465
Kuchnia gazowa 70040 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	36,9 kW	115,4 kg	2851251	16 711,- PLN	4015613771458



Kuchnia gazowa 70060 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

- wymiary

6
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70060 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	2851361	22 102,- PLN	4015613771489
Kuchnia gazowa 70060 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	2851261	22 102,- PLN	4015613771472



Kuchnia gazowa 70060 GB1050



- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Wymiary piekarnika
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6
330 x 270 mm
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
Gaz
Grzałka dolna
szer. 1 050 x gł. 530 x wys. 300 mm
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu
57,6 kW
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
176 kg

2851371

UVP* 24 702,- PLN

GTIN 4015613771496



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
3 NAC



- Powierzchnia grzewcza SCHOTT CERAN®
- Rozmiar pól grzewczych: Ø 210 mm

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO	2	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	287410	9 024,- PLN	4015613484358
Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO	4	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	287420	13 928,- PLN	4015613484365



Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
elektryczny
Powietrze obiegowe
Stal szlachetna
1/1 GN
850 mm do 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
83,2 kg



- 4 pola grzewcze
- Powierzchnia grzewcza SCHOTT CERAN®
- Rozmiar pól grzewczych: Ø 210 mm
- 4 x 2,3 kW



- Piekarnik wielofunkcyjny
- Funkcja: termoobieg
- Pojemność: 58 litrów
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN

287431

GTIN 4015613697475

UVP* 21 061,- PLN



Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO



- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- Dostępność na zamówienie

850 mm do 900 mm
3 NAC
Z kwadratowymi płytami grzewczymi

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36 kg	286102	5 606,- PLN	4015613484303
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	286104	8 244,- PLN	4015613484310
Kuchnia el. 700, szer. 1200 6PL, PO	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	286106	10 696,- PLN	4015613484327



Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Materiał komory
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

4
4 x 2,6 kW
elektryczny
Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO	Powietrze obiegowe	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	16 157,- PLN	4015613697482
Kuch.el. 700, B800, 4 PL, EBO	Powietrze obiegowe	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	19 683,- PLN	4015613697505
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEI	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	15 786,- PLN	4015613580715



Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO



- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 6 x 2,6 kW
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,65 kW
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm



- ▶ Piekarnik wielofunkcyjny
- ▶ Funkcja: termoobieg
- ▶ Pojemność: 58 litrów
- ▶ Norma gastronomiczna: 1/1 GN



- ▶ Podstawa z drzwiami skrzydłowymi
- ▶ Wymiary: szer. 350 x głęb. 600 x wys. 400 mm



	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO	112,8 kg	286247	18 387,- PLN	4015613697499
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO	128,8 kg	286347	24 219,- PLN	4015613697512



Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



Kuchnia indukcyjna dla kuchennych profesjonalistów – wolnostojące urządzenie grzewczymi jest zawsze gotowe do działania dzięki wysoce wydajnym cewkom indukcyjnym o mocy 5 kW.



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	35,6 kg	286411	29 714,- PLN	4015613690032
Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,4 kg	286421	56 282,- PLN	4015613696096



Element roboczy 700, szer. 400, PO



- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm



	Ilość szuflad	wymiary szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 700, szer. 400, PO	1	szer. 338 mm gł. 520 mm wys. 100 mm	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	284804	4 900,- PLN	4015613484716
Element roboczy 700, szer. 800, PO	—	—	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	37 kg	284007	5 681,- PLN	4015613484709

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Kranik spustowy wody
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Nie wchodzi w zakres dostawy

1
150 mm
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
Pojemniki GN



	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 700, szer. 400, PO, WIW	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	33 kg	286301	7 352,- PLN	4015613484679
Bemar 700, szer. 800, PO, WIW	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39 kg	286302	9 804,- PLN	4015613484686



Wypożyczenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 37,- PLN

Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
12 l
850 mm do 900 mm
1 zatyczka zamykająca
1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
52 kg

286710

UVP* 16 711,- PLN

GTIN 4015613488233



Lawa-grill gazowy 700VR G90



Zalety solidnego grilla z lawą wulkaniczną z serii 700 to w skrócie: szybka gotowość do użycia, niski poziom emisji dymu, czystość pracy i znakomity smak grillowanego dania.



- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
1
Zapłon Piezo
850 mm do 900 mm
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

- W zestawie



- Rodzaj rusztu grillowego: ruszt „V” (do mięsa)
- Osłona przeciwbryzgowa



- Wyjmowane pojemniki na tłuszcz



2856311

	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy 700VR G90	szer. 350 mm gł. 530 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	54 kg	2856211	12 253,- PLN	4015613702964
Lawa-grill gazowy 700VR G180	szer. 750 mm gł. 530 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	65 kg	2856311	15 786,- PLN	4015613714134



Wypożyczenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611

UVP* 219,- PLN



Płyta grillowa 700, szer400,gładką



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości



stal nierdzewna
850 mm do 900 mm



286509



2855061

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 700, szer400, gładką 	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,2 kg	286506	10 547,- PLN	4015613610962
Płyta grillowa 700, szer400, ryflowaną 	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46 kg	286507	10 956,- PLN	4015613610979
Płyta grillowa 700, szer800, gładką 	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	70,8 kg	286508	15 414,- PLN	4015613610993
Płyta grillowa 700, szer.800, 1/2-1/2,OP 	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	72 kg	286509	15 968,- PLN	4015613611013
Płyta grillowa 700 gaz,sz800, gładką,OP 	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46,6 kg	2855061	10 325,- PLN	4015613610948
Płyta grillowa 700 gaz,sz800, ryflowaną,OP 	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,6 kg	2855071	10 696,- PLN	4015613610955
Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką,OP 	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,2 kg	2855081	15 043,- PLN	4015613610986
Płyta grillowa 700 gaz,sz800, 1/2-1/2,OP 	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	76,9 kg	2855051	15 596,- PLN	4015613611006



Wypożyczenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802



286099

UVP* 353,- PLN

Ośłona p. rozbr. 740

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263



285071

UVP* 331,- PLN

Ośłona p. rozbr. 780

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270



285076

UVP* 364,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 15L



• Zakres temperatury



• Kran spustowy tłuszczu



• Strefa zimna

• Regulacja wysokości

• Przyłącze urządzenia

100 °C do 190 °C

Tak

Tak

850 mm do 900 mm

3 NAC



286921

Frytownica 700-E2110

- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Grzałka możliwość wychylenia

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700, szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,6 kg	286917	10 882,- PLN	4015613486208
Frytownica 700, szer. 400, 2x9L	2	9 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41,8 kg	286925	15 414,- PLN	4015613486222
Frytownica 700-E2110	2	11 l	2	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	47,8 kg	286921	15 968,- PLN	4015613767475
Frytownica 700, szer. 800, 2x15L	2	15 l	3 (1 x duża, 2 x mała)	30 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	74,5 kg	286922	18 795,- PLN	4015613486215



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 278 x wys. 104 mm
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 546 x gł. 110 x wys. 271 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994

UVP* 364,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 4 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 550 x wys. 270 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928

UVP* 331,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LE

- Wymiary kosza: szer. 270 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 270 x wys. 270 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613658810

295953

UVP* 442,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 285 x wys. 100 mm
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 198 x gł. 530 x wys. 250 mm
- waga: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924

UVP* 502,- PLN

Drzwi 700-E2110

- Do zamykania otwartej podstawy frytownicy 700-E2110
- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 595 x gł. 88 x wys. 460 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052

UVP* 1 107,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr do oleju do frytownic
zob. katalog str 129, 135

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu

Zapłon Piezo
100 °C do 190 °C
Tak
850 mm do 900 mm
Komora z dużą strefą zimną
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,2 kg	2859171	12 071,- PLN	4015613484556
Frytownica gaz. 700 szer. 400, 2x7L	2	7 l	2	11 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,9 kg	2859251	15 043,- PLN	4015613486185
Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L	2	15 l	3 (1 x duża, 2 x mała)	30 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	2859271	20 244,- PLN	4015613486192



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

- Wymiary kosza: szer. 113 x gł. 255 x wys. 111 mm
- Pojemność: 3,3 l
- wymiary: szer. 119 x gł. 560 x wys. 260 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613822822

286992

UVP* 390,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 270 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 525 x gł. 130 x wys. 250 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613671093

286995

UVP* 331,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

- Wymiary kosza: szer. 260 x gł. 270 x wys. 110 mm
- Pojemność: 7,7 l
- wymiary: szer. 525 x gł. 270 x wys. 250 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613488264

286998

UVP* 405,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

- wymiary: szer. 300 x gł. 65 x wys. 995 mm
- waga: 9,9 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720

UVP* 888,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L

- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

Podgrzewacz do frytek 700



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/1 GN
150 mm
Promiennik grzewczy ceramiczny
850 mm do 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
28,4 kg

286628

UVP* 7 538,- PLN

GTIN 4015613701400



Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



CNS
18/10

24 L

- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory
- Kranik doprowadzający wodę
- Kranik spustowy wody
- Regulacja wysokości
- Nie wchodzi w zakres dostawy

2/3 GN

24 l

Tak

Tak

850 mm do 900 mm

Kosze



286310



2853051

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Ilość komór	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L 	1	7 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,7 kg	286305	11 253,- PLN	4015613484594
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L 	2	14 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	66,2 kg	286310	18 758,- PLN	4015613484600
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L 	1	8,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	2853051	11 253,- PLN	4015613484563
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L 	2	17,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	2853101	19 312,- PLN	4015613484587



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 275 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 330 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490489



284123

UVP* 736,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 275 x gł. 145 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 335 x wys. 340 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490465



284113

UVP* 702,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/6GN

- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 125 x gł. 125 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 130 x gł. 160 x wys. 345 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



284116

UVP* 479,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Reling kuchenny 700-400

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 75 mm
- Nośność maks.: 15 kg
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 400 x gł. 200 x wys. 80 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613851822



285200

UVP* 479,- PLN

Reling kuchenny 700-800

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 75 mm
- Nośność maks.: 15 kg
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 800 x gł. 200 x wys. 80 mm
- waga: 4,9 kg
- GTIN: 4015613851839



285201

UVP* 962,- PLN

Reling kuchenny 700-1200

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 75 mm
- Nośność maks.: 15 kg
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 80 mm
- waga: 6,5 kg
- GTIN: 4015613851846



285203

UVP* 1 445,- PLN

Płyta grillowa 700-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni roboczej: Ryflowane
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635



285080

UVP* 999,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni roboczej: Gładkie
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083

UVP* 999,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

- wymiary: szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659



285085

UVP* 130,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 395 x gł. 80 x wys. 460 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604



285050

UVP* 962,- PLN

Szuflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Nie
- wymiary: szer. 395 x gł. 660 x wys. 455 mm
- waga: 17 kg
- GTIN: 4015613530642



284401

UVP* 5 049,- PLN

Kółka skretne 4S700

- 4 kółka skretne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613665986



285088

UVP* 888,- PLN

Kocioł warzelny el., 700, grz.



- Materiał kotła
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
55 l
50 l
Pośrednio
2 stopnie
1/2"
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu napelnienia
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
95 kg

286811

UVP* 32 876,- PLN

GTIN 4015613577869



Patelnia uchylna 700 E51LHK



- Materiał misy

Stal szlachetna



- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Dno Duplex

szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm

60 l

52 l

50 °C do 300 °C

Tak

850 mm do 900 mm

Pokrywa uchylna

3 NAC

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 700 E51LHK	Ręcznie	10 kW 400 V 50 Hz	109,4 kg	286681	25 817,- PLN	4015613776965
Patelnia uchylna 700 E51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	10,25 kW 400 V 50 Hz	107 kg	286613	26 931,- PLN	4015613776972



Patelnia uchylna 700 G51LHK



- Materiał misy

Stal szlachetna



- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu

Dno Duplex

szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm

60 l

52 l

Zapłon Piezo

50 °C do 300 °C

Tak

850 mm do 900 mm

Pokrywa uchylna

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu

ziemnego L dołączone do zestawu

12,5 kW

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 700 G51LHK	Ręcznie	0,05 kW 230 V 50 Hz	109,6 kg	2856811	26 370,- PLN	4015613737751
Patelnia uchylna 700 G51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	0,25 kW 230 V 50 Hz	109,4 kg	2856031	28 228,- PLN	4015613776958





Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

Seria 900 na nowo definiuje ekskluzywność pod każdym względem. Dzięki imponującej głębokości zabudowy wynoszącej 900 mm i wysokiej jakości materiałowi CNS 18/10, urządzenia te oferują nie tylko dużą przestrzeń, ale także wyjątkową wydajność i higienę. Seria ta jest idealnym wyborem dla dużych zakładów gastronomicznych, klasycznych zakładów zbiorowego żywienia, takich jak stołówki i kuchnie hotelowe, które wyznaczają najwyższe standardy w zakresie wydajności i higieny oraz mogą przygotowywać duże ilości produktów.

Szczególną atrakcją serii 900 jest zaawansowana technologia łączenia, która zapewnia bezpieczne i szczelne połączenie między urządzeniami. Ta innowacyjna funkcja nie tylko umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni, ale także zapewnia higieniczne środowisko w kuchni. Urządzenia są zaprojektowane tak, aby łączyć się płynnie, minimalizując wnikanie brudu i bakterii między urządzeniami. To szczelne połączenie ułatwia czyszczenie i pomaga utrzymać najwyższe standardy higieny.

Połączenie ekskluzywności, wydajności i higieny sprawia, że seria 900 jest idealnym wyborem dla wymagających środowisk gastronomicznych, w których jakość i wydajność mają kluczowe znaczenie.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.

Kuchnia gazowa 900 4 palnikami OU



- Palnik gazowy
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Tak
Zapłon ręczny
Otwarte
855 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
Dysze do gazu płynnego (50 mbar)
dołączone do zestawu



- ▶ Palnik pojedynczy
- ▶ Wielkość pól grzewczych: 370 x 395 mm



	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 900 4 palnikami OU	4	2 x 6 kW 2 x 10 kW	32 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	78,4 kg	2991131	12 996,- PLN	4015613903811
Kuchnia gazowa 900 6 palnikami OU	6	3 x 6 kW 3 x 10 kW	48 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	112,3 kg	2991121	17 826,- PLN	4015613903804



Kuchnia gazowa 900 4 palnikami EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4
2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Palnik pojedynczy
Tak
Zapłon ręczny
Stal szlachetna
2/1 GN
1 ruszt
855 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
Dysze do gazu płynnego (50 mbar)
dołączone do zestawu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

- wymiary

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 900 4 palnikami EBO	elektryczny	Grzałka górna / dolna	32 kW	133,8 kg	2992271	20 426,- PLN	4015613903835
Kuchnia gazowa 900 4 palnikami GBO	Gaz	Grzałka dolna	40 kW	126 kg	2992171	18 569,- PLN	4015613903828



Kuchnia gazowa 900 6 palnikami EBO



Dzięki 6 wydajnym palnikom gazowym i piekarnikowi elektrycznemu 2/1 GN wraz z konstrukcją nośną, kuchenka ta jest idealna do gotowania dużych ilości potraw i spełnia wysokie wymagania nowoczesnych kuchni komercyjnych.



- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 3 x 6 kW, 3 x 10 kW
- Palnik gazowy Palnik pojedynczy
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- W zestawie 1 ruszt
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 340 x gł. 830 x wys. 375 mm
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
- Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 900 6 palnikami EBO	elektryczny	Grzałka górna / dolna	48 kW	183,2 kg	2992481	26 742,- PLN	4015613903859
Kuchnia gazowa 900 6 palnikami GBO	Gaz	Grzałka dolna	56 kW	171,3 kg	2992291	25 256,- PLN	4015613903842



Kuchnia elektryczna 900 2 pola OU



Kuchnia elektryczna z płytą grzewczą SCHOTT CERAN® oferuje długotrwałą jakość i niezawodną wydajność gotowania.



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia 3 NAC



- ▶ Powierzchnia grzewcza SCHOTT CERAN®
- ▶ Wielkość pól grzewczych: Ø 195 - 280 mm



299421

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 900 2 pola OU	2	2 x 2,75 kW	5,5 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	35,7 kg	299411	12 071,- PLN	4015613903774
Kuchnia elektryczna 900 4 pola OU	4	4 x 2,75 kW	11 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	57 kg	299421	19 683,- PLN	4015613903781



Kuchnia elektryczna 900 4 pola EBO



Ta 4-palnikowa kuchnia elektryczna z pola SCHOTT CERAN® i piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN jest idealna do dużych ilości i wysokich wymagań nowoczesnych kuchni komercyjnych.



- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 4 x Ø 280 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 2,75 kW
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- W zestawie 1 ruszt
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 17,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 107,8 kg

299431

UVP* 25 999,- PLN

GTIN 4015613903798



Kuchnia elektryczna 900 4 płyty OU



Dzięki 4 kwadratowym, solidnym żeliwnym płytom grzejnym, ta kuchnia elektryczna oferuje niezawodną wydajność dla szerokiej gamy kreacji kulinarnych.



- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 300 x 300 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 4 kW
- Materiał powierzchni grzewczej Żeliwo
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 16 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 81,6 kg

299215

UVP* 16 339,- PLN

GTIN 4015613903736



Kuchnia elektryczna 900 4 płyty EBO



- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 300 x 300 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 4 kW
- Materiał powierzchni grzewczej Żeliwo
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- W zestawie 1 ruszt
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 22,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 133,8 kg

299325

UVP* 24 257,- PLN

GTIN 4015613903767



Kuchnia elektryczna 900 6 płyt EBO



Potężna Kuchnia elektryczna z 6 solidnymi żeliwnymi płytami i piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN jest idealna do gotowania dużych ilości i spełnia wysokie wymagania nowoczesnych kuchni komercyjnych.



- Ilość pól grzewczych 6
- Wielkość pól grzewczych 300 x 300 mm
- Ułożenie pól grzewczych 6 x 4 kW
- Materiał powierzchni grzewczej Żeliwo
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- W zestawie 1 ruszt
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 340 x gł. 830 x wys. 375 mm
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 30,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 180,3 kg

299217

UVP* 31 943,- PLN

GTIN 4015613903743



Kuchnia indukcyjna 900 2 płyty grzew. OU



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Ilość stopni mocy 9
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia 3 NAC



- ▶ Powierzchnia grzewcza SCHOTT CERAN®
- ▶ Rozmiar pól grzewczych: Ø 260 mm
- ▶ Średnica garnka: 120 - 270 mm

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia indukcyjna 900 2 płyty grzew. OU	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	47,5 kg	299318	35 658,- PLN	4015613903866
Kuchnia indukcyjna 900 4 płyty grzew. OU	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	83 kg	299319	62 408,- PLN	4015613903873



Bemar 900 E400



Kompaktowy Bemar zapewnia delikatne podgrzewanie i niezawodne utrzymywanie ciepła potraw - idealne rozwiązanie spełniające najwyższe wymagania jakościowe w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.



- Ilość komór 1
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Kranik spustowy wody Tak
- Kranik doprowadzający wodę Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Przyłącze urządzenia 1 NAC

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 900 E400	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	1,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	33,3 kg	299303	9 652,- PLN	4015613904023
Bemar 900 E800	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	3 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	48,6 kg	299304	12 624,- PLN	4015613904030



Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa 900 32L

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 26 x gł. 322 x wys. 17 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613904290



299308

UVP* 108,- PLN

Listwa wspornikowa 900 70L

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 26 x gł. 708 x wys. 17 mm
- waga: 0,35 kg
- GTIN: 4015613904283



299307

UVP* 167,- PLN

Patelnia wielofunkcyjna 900 E43L



Wydajna patelnia wielofunkcyjna z dużą patelnią wykonaną z CNS 18/10 umożliwia efektywne przygotowywanie dużej ilości potraw - dla maksymalnej wydajności w kuchniach komercyjnych.



- Materiał misy CNS 18/10
- Pojemność 43 l
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Zakres temperatury 60 °C do 320 °C
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz Tak
- Właściwości Zaokrąglona wanna
- W zestawie 1 miska zbiorcza 1/2 GN, głębokość 150 mm
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 12 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 101,6 kg

299426

UVP* 23 588,- PLN

GTIN 4015613904115



Płyta grillowa 900 E400 G



- Materiał powierzchni roboczej
- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości



Stal, chromowana na twardo
Otwarte
855 mm do 900 mm



- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

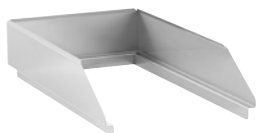
	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 900 E400 G 	Gładkie	szer. 340 mm gł. 640 mm	8 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	64,8 kg	299001	12 368,- PLN	4015613903583
Płyta grillowa 900 E800 G 	Gładkie	szer. 720 mm gł. 640 mm	16 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	117,4 kg	299510	17 978,- PLN	4015613903880
Płyta grillowa 900 E800 GR 	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 720 mm gł. 640 mm	16 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	117,4 kg	299511	18 717,- PLN	4015613903897
Płyta grillowa 900 G400 G 	Gładkie	szer. 340 mm gł. 640 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	64,4 kg	2990021	12 368,- PLN	4015613903590
Płyta grillowa 900 G800 G 	Gładkie	szer. 720 mm gł. 640 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	116,4 kg	2995081	17 643,- PLN	4015613903910
Płyta grillowa 900 G800 GR 	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 720 mm gł. 640 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	116,2 kg	2995061	18 387,- PLN	4015613903903



Wypożyczenie dodatkowe

Oslona przeciwbryzgowa 900 B400

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do:
Płyt grillowych o szerokości 400 mm z serii 900
- wymiary:
szer. 360 x gł. 705 x wys. 145 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613904238



299072

UVP* 888,- PLN

Oslona przeciwbryzgowa 900 B800

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do:
Płyt grillowych o szerokości 800 mm z serii 900
- wymiary:
szer. 760 x gł. 705 x wys. 145 mm
- waga: 3,95 kg
- GTIN: 4015613904245



299079

UVP* 925,- PLN



Lawa-grill gazowy 900 G400



- Rodzaj rusztu grillowego
 - Ilość powierzchni grillowych
 - Regulowana wysokość rusztu grillowego
 - Rodzaj zapłonu
 - Rodzaj podstawy
 - Regulacja wysokości
 - W zestawie
 - Rodzaj gazu
- Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
Zapłon Piezo
Otwarte
855 mm do 900 mm
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu



2994631

► 2 strefy grzewcze osobno regulowane

	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy 900 G400	szer. 380 mm gł. 590 mm	15 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	51,7 kg	2994521	12 624,- PLN	4015613904092
Lawa-grill gazowy 900 G800	szer. 780 mm gł. 590 mm	30 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	86,2 kg	2994631	18 197,- PLN	4015613904108



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły 900

- Materiał: CNS 18/10
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 380 x gł. 590 mm
- wymiary: szer. 380 x gł. 590 x wys. 95 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613904221

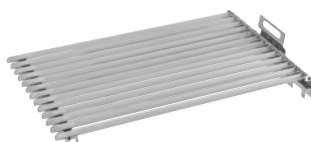


299472

UVP* 1 282,- PLN

Ruszt V 900

- Materiał: CNS 18/10
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 380 x gł. 590 mm
- wymiary: szer. 380 x gł. 590 x wys. 105 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613904214



299471

UVP* 1 297,- PLN

Kamienie lawowe 7 kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 219,- PLN

Frytownica 900 E1-21



Frytownica z 21-litrową misą - duża wydajność, wygodna obsługa i łatwe czyszczenie dzięki pojemnikowi na tłuszcz i obrotowej Grzałce.



- Pojemność komory 21 l
- Zakres temperatury 100 °C do 195 °C



- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak



- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 900 E1-21	1	1	19,5 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	48,1 kg	299630	14 110,- PLN	4015613903965
Frytownica 900 E2-21	2	3 (1 x duża, 2 x mała)	39 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	87 kg	299003	23 027,- PLN	4015613903613



Frytownica 900 G1-21



Frytownica gazowa z misą o pojemności 21 litrów - duża wydajność, wygodna obsługa i czyszczenie bez wysiłku dzięki pojemnikowi na tłuszcz.



- Pojemność komory 21 l
- Zakres temperatury 120 °C do 200 °C



- Rodzaj zapłonu Zapłon elektroniczny
- Kran spustowy tłuszczu Tak



- Strefa zimna Tak
- Regulacja wysokości 855 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 900 G1-21	1	1	19 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	65,2 kg	2999961	15 043,- PLN	4015613903989
Frytownica 900 G2-21	2	3 (1 x duża, 2 x mała)	40 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	115,2 kg	2999521	26 931,- PLN	4015613903972



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 900 6L

- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 400 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 745 x wys. 280 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613904177

299633

UVP* 316,- PLN

Kosz do frytownicy 900 14L

- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 400 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 745 x wys. 290 mm
- waga: 1,45 kg
- GTIN: 4015613904184

299634

UVP* 390,- PLN



Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr frytury
zob. katalog str 129



Warnik do makaronu 900 E1-40



Warnik do makaronu w formacie 1/1 GN gotuje makaron do perfekcji - z dużą misą umożliwiającą korzystanie z kilku koszy na makaron.



- Materiał miski
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory
- Kranik spustowy wody
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary

Stal szlachetna AISI 316
1
1/1 GN
40 l
Tak
Tak
1/2"
855 mm do 900 mm
Kosze
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm



- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 900 E1-40 	9 kW 400 V 50-60 Hz	50,3 kg	299311	14 077,- PLN	4015613904047
Warnik do makaronu 900 G1-40 	15 kW	62,7 kg	2993031	14 482,- PLN	4015613904061



Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 900 1/3GNL

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 290 x wys. 215 mm
- Pojemność: 8,6 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 300 x wys. 350 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613904160



299124

UVP* 628,- PLN

Kosz na makaron 900 1/3GNQ

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 290 x gł. 160 x wys. 215 mm
- Pojemność: 8,6 l
- wymiary: szer. 320 x gł. 160 x wys. 410 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613904139



299114

UVP* 702,- PLN

Kosz na makaron 900 1/6GN

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 160 x gł. 145 x wys. 215 mm
- Pojemność: 3,9 l
- wymiary: szer. 165 x gł. 145 x wys. 395 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613904146



299117

UVP* 442,- PLN



Element roboczy 900 B400 OU



Kompaktowy element roboczy z solidnym blatem i otwartą podstawą - idealny do wydajnej pracy i elastycznego zastosowania w profesjonalnej kuchni.

CNS
18/10

- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości

Otwarte
855 mm do 900 mm



► Duży obszar roboczy dzięki głębokości 900 mm

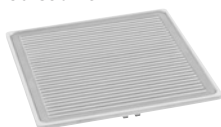
	Wymiary podstawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 900 B400 OU	szer. 340 mm gł. 830 mm wys. 375 mm	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	40 kg	299105	4 822,- PLN	4015613904078
Element roboczy 900 B800 OU	szer. 740 mm gł. 830 mm wys. 375 mm	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	52,8 kg	299106	5 937,- PLN	4015613904085



Wypożyczenie dodatkowe

Płyta grillowa 900 R

- Materiał: Stal nierdzewna duplex
- Wersja powierzchni roboczej: Ryflowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 390 x gł. 360 x wys. 20 mm
- waga: 10,1 kg
- GTIN: 4015613904191



299051

UVP* 1 742,- PLN

Płyta do smażenia 900 G

- Materiał: Stal nierdzewna duplex
- Wersja powierzchni roboczej: Gładkie
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 390 x gł. 360 x wys. 20 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613904207



299056

UVP* 1 468,- PLN

Drzwi 900 B400

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 395 x gł. 70 x wys. 470 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613904252



299014

UVP* 1 074,- PLN

Zestaw kółek skrętnych 900 4S100

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Materiał: poliamid
- Średnica kółek: 100 mm
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 325 x gł. 355 x wys. 110 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613904269



299088

UVP* 1 107,- PLN

Patelnia uchylna 900 E80LEK



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

CNS 18/10
Dno Duplex
szer. 725 x gł. 585 x wys. 200 mm
80 l
72 l
50 °C do 300 °C
Tak
1/2"
855 mm do 900 mm
Pokrywa z podwójnymi ściankami z odprowadzeniem kropli z tyłu
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 900 E80LHK	Ręcznie	15 kW 400 V 50-60 Hz	146,8 kg	299607	30 457,- PLN	4015613903996
Patelnia uchylna 900 E80LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	15,3 kW 400 V 50-60 Hz	156,6 kg	299004	35 476,- PLN	4015613903620



Patelnia uchylna 900 G80LHK



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary

CNS 18/10
Dno Duplex
szer. 725 x gł. 585 x wys. 200 mm
80 l
72 l
100 °C do 300 °C
Tak
1/2"
855 mm do 900 mm
Pokrywa z podwójnymi ściankami z odprowadzeniem kropli z tyłu
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu
20 kW
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Rodzaj zapłonu	Mechanizm przechyłowy	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 900 G80LHK	Zapłon Piezo	Ręcznie	147 kg	2996731	28 380,- PLN	4015613904016
Patelnia uchylna 900 G80LEK	Zapłon elektroniczny	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	153,6 kg	2996041	33 545,- PLN	4015613904009



Kocioł warzelny 900 E100L



Mocny, elektrycznie sterowany kocioł warzelny oferuje dużą wydajność, dzięki czemu można bez wysiłku przygotowywać różnorodne potrawy w dużych ilościach - od zup i gulaszów po dodatki do ryżu i makaronu.



- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Kranik spustowy
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Wymiary

CNS 18/10
Pośrednio
Tak
1/2"
855 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu wody i napełnianie przestrzeni między kottami
Dno kotła ze stali nierdzewnej AISI 316
21 kW | 400 V | 50-60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Pojemność	Pojemność użytkowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kocioł warzelny 900 E100L	111 l	100 l	126,4 kg	299910	37 111,- PLN	4015613903927
Kocioł warzelny 900 E150L	161 l	150 l	134,8 kg	299911	38 226,- PLN	4015613903934



Kocioł warzelny 900 G150L



Mocny, zasilany gazem kocioł warzelny oferuje dużą wydajność, dzięki czemu można bez wysiłku przygotowywać szeroką gamę potraw w dużych ilościach - od zup i gulaszów po dodatki do ryżu i makaronu.



- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Rodzaj zapłonu
- Kranik spustowy
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu
- Wymiary

CNS 18/10
Pośrednio
Zapłon Piezo
Tak
1/2"
855 mm do 900 mm
Dno kotła ze stali nierdzewnej AISI 316
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego (50 mbar)
dołączone do zestawu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Pojemność	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kocioł warzelny 900 G100L	111 l	100 l	21 kW	137,8 kg	2999101	38 003,- PLN	4015613903958
Kocioł warzelny 900 G150L	161 l	150 l	24 kW	149 kg	2999021	39 117,- PLN	4015613903941



TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?

To nie takie proste. A może jednak? Jedno jest pewne: w przypadku urządzeń do gotowania marki Bartscher masz seryjną gwarancję na udane danie – niezależnie od tego, czy korzystasz z pieca konwekcyjno-parowego, pieca konwekcyjnego czy urządzenia do gotowania Sous Vide.



Kuchnia gazowa MFGO 7040



Seria kuchni gazowych MFG – podstawowe modele dla profesjonalnych użytkowników, które wyróżnia solidna konstrukcja ze stali szlachetnej. Intuicyjna obsługa za pomocą płomienia pilotowego sprawia, że produkt doskonale nadaje się do codziennego użytku w kuchni.



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	56,4 kg	1582051	9 652,- PLN	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	79,2 kg	1582101	11 510,- PLN	4015613635033



Kuchnia gazowa MFG 7341



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
elektryczny
Grzałka górna / dolna
2/1 GN
1 ruszt
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



1582201

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 730 mm wys. 910 mm	108,4 kg	1582011	13 557,- PLN	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	129,4 kg	1582201	16 529,- PLN	4015613635040



Wypożyczenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181

UVP* 182,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092

UVP* 219,- PLN

Kuchnia gazowa BGH 600-521



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Pojemność piekarnika
- Klasa wydajności energetycznej
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5
1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Palnik pojedynczy
Palnik podwójny
Elektroniczny zapłon jedną ręką
elektryczny
Tak
104 l
A (Nr EU 65 / 2014)
0,94 kWh / cykl
0,96 kWh / cykl
2,5 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu
ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
11,5 kW
szer. 900 x gł. 650 x wys. 920 mm
65,8 kg

1519821

GTIN 4015613843841

UVP* 5 937,- PLN



Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Pojemność piekarnika
- Klasa wydajności energetycznej
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

5
1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW,
2 x 1,2 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
elektryczny
Tak
104 l
A (Nr EU 65 / 2014)
0,94 kWh / cykl
0,96 kWh / cykl
2,5 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
890 mm do 915 mm
11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 660 x wys. 890 mm
71,8 kg

155670

GTIN 4015613843834

UVP* 10 585,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Blacha do pieczenia

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

UVP* 134,- PLN

Ruszt do piekarnika

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

UVP* 97,- PLN

Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych



- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Pojemność piekarnika
- Klasa wydajności energetycznej
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobieg
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal
6
do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji Powersharing łącznie maks. 7,4 kW
Szkło
elektryczny
Tak
87 l
A (Nr EU 65 / 2014)
0,87 kWh / cykl
1,11 kWh / cykl
2,45 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
900 mm do 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm
67,4 kg



286426

UVP* 14 482,- PLN

GTIN 4015613772943

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- Ważna wskazówka:
Do korzystania z blachy do pieczenia wymagany jest ruszt piekarnika 6K-EBMF-AK.
- wymiary: szer. 590 x gł. 320 x wys. 27 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613848075

150960

UVP* 479,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF-AK

- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka:
Zastosowanie: kuchnia indukcyjna 6K-EBMF
- wymiary: szer. 664 x gł. 332 x wys. 20 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613862965

150961

UVP* 108,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 664 x gł. 332 x wys. 20 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

UVP* 134,- PLN

Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość stopni mocy
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Przyłącze urządzenia

Szkło
10
830 mm do 860 mm
Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury
Sterowanie za pomocą pokręta, dotykowo
3 NAC



► Zamknięta podstawa z drzwiami skrzydłowymi



105765

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU	2	1 x 5 kW 1 x 3,5 kW	8,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 860 mm	42,4 kg	105764	7 612,- PLN	4015613803821
Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU	4	2 x 5 kW 2 x 3,5 kW	17 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 860 mm	73,3 kg	105765	13 739,- PLN	4015613803814



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1



- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulowana wysokość nóżek
- Właściwości

- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ø 290 mm

1 x 11,5 kW

Palnik bardzo mocny

Zapłon ręczny

Tak

Tak

Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu

11,5 kW

szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm

25,4 kg

1052303

UVP* 5 012,- PLN

GTIN 4015613630977



Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



- Wielkość pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Rodzaj gazu

Ø 290 mm

Palnik bardzo mocny

Zapłon ręczny

Tak

960 mm do 985 mm

Osobno regulowane strefy grzewcze

Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka gazowa wok, 2 palniki	2	2 x 11,5 kW	23 kW	szer. 900 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	58 kg	1052103	9 842,- PLN	4015613610764
Kuchenka gazowa wok, 3 palniki	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	szer. 1 500 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	85 kg	1053103	12 814,- PLN	4015613610771



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

- Materiał: Stal
- Średnica: 360 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

A105960

UVP* 554,- PLN



► Patelnie wok
zob. katalog str 163

Taboret grzewczy E 1K350



- Średnica pola grzewczego 300 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3 500 W
- Ilość stopni mocy 6
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
- waga 16,4 kg

105343

UVP* 6 498,- PLN

GTIN 4015613126036



Taboret grzewczy E 1K500



- Średnica pola grzewczego 400 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5 000 W
- Ilość stopni mocy 4
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
- waga 34,2 kg

105325

UVP* 5 458,- PLN

GTIN 401561363244



Taboret grzewczy IND 1K300



Przenośna kuchenka taboretowa to idealny sprzęt do gotowania wewnątrz jak i na zewnątrz. Dzięki maksymalnej mocy 5 kW przygotujesz praktycznie każdą potrawę bez ograniczeń. Indukcyjne pole grzewcze umożliwia szybką i efektywną pracę, jednocześnie emitując niewielkie ciepło do otoczenia.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica pola grzewczego 300 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5 000 W
- Ilość stopni mocy 9
- Nośność maks. 60 kg
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 500 x gł. 500 x wys. 410 mm
- waga 15,4 kg



► Wydajna, indukcyjna kuchenka taboretowa



► 9 stopni mocy
► Obsługa pokrętkiem



► Praktyczny wyświetlacz cyfrowy

105817

GTIN 4015613783604

UVP* 5 937,- PLN



Taboret gazowy G-1KB 1K680



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik mocny
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar)
zostały dołączone do zestawu
50 kg
6,8 kW
szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm
12,6 kg



1054513

UVP* 1 282,- PLN

GTIN 4015613683256

Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

- wymiary: szer. 400 x gł. 390 x wys. 25 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453

UVP* 78,- PLN



Nadstawka wok G-1KB 1K680

- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 90 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452

UVP* 267,- PLN



Taboret grzewczy G-2KB 1K700



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik podwójny
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
7 kW
szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
20,2 kg



1051403

UVP* 6 498,- PLN

GTIN 4015613734552

Taboret grzewczy G-WB 1K1250



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa

Palnik z wypustkami
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
12,5 kW



1051603

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G-WB 1K1250	szer. 660 mm gł. 590 mm wys. 520 mm	28,6 kg	1051503	8 909,- PLN	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	szer. 590 mm gł. 680 mm wys. 820 mm	31 kg	1051603	10 395,- PLN	4015613734088



Taboret gazowy G-1KB 1K2000



• Palnik gazowy



• Rodzaj zapłonu

• Płomień pilotowy



• Rodzaj gazu

• Nośność maks.

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Palnik pojedynczy

Palnik mocny

Zapłon ręczny

Tak

Gaz płynny

60 kg

20 kW

szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm

22,6 kg



► Elastyczne zastosowanie w plenerze
► zasilanie gazem płynnym



► Wysoka wydajność
► 20 kW



► Duże pole grzewcze 600 mm
► średnica garnka: 400 - 600 mm

1051993

GTIN 4015613804729

UVP* 7 612,- PLN



Podstawa G-1KB 1K2000

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 270 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613804736

105198

UVP* 1 074,- PLN



Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy

• ciśnienie regulacyjne



• Rodzaj gazu

Palnik z wypustkami

50 mbar

Propan



Moc pola/pól
grzewczych
maks.

Rodzaj zapłonu

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Rodzaj zapłonu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Zapłon ręczny	7,5 kW	szer. 398 mm gł. 570 mm wys. 170 mm	6 kg	1054503	736,- PLN	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Zapłon Piezo	10,5 kW	szer. 410 mm gł. 540 mm wys. 180 mm	5,3 kg	1054603	342,- PLN	4015613682860



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-Al

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180

UVP* 554,- PLN



Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Możliwość zastosowania: na zewnątrz pomieszczeń
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152

UVP* 364,- PLN



Kocioł warzelny E113L



W obszarze żywienia zbiorowego, cateringu oraz w dużych kuchniach gastronomicznych elektryczny kocioł warzelny jest idealnym urządzeniem do przyrządzania potraw w dużych ilościach – od zup przez gulasze po takie dodatki jak ziemniaki, makaron czy ryż.



- Materiał kotła
- Regulacja temperatury



- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna

2 stopnie

Termostatycznie

Pośrednio

850 mm do 900 mm

Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki

Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)

Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu

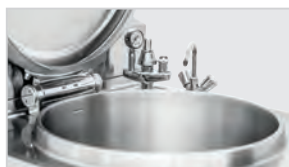
Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody

W zestawie: sito odpływowe

3 NAC

Kocioł warzelny do ogrzewania parowego

- Przyłącze urządzenia
- Dostępność na zamówienie



- Ogrzewanie pośrednie
- Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kocioł warzelny E113L	102 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	280015	37 145,- PLN	4015613705378
Kocioł warzelny E145L	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	155 kg	280016	39 002,- PLN	4015613705392
Kocioł warzelny E220L	200 l	32 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm	235 kg	280021	54 424,- PLN	4015613353326
Kocioł warzelny E342L	317 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	280 kg	280022	64 455,- PLN	4015613353333
Kocioł warzelny E480L	455 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	300 kg	280023	86 375,- PLN	4015613353340



Kocioł warzelny G113L



- Materiał kotła
- Regulacja temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
2 stopnie
Zapłon Piezo
Pośrednio
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki
Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności
Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne
Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
W zestawie: sito odpływowe
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

- Rodzaj gazu



- ▶ Ogrzewanie pośrednie
- ▶ Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kocioł warzelny G113L	102 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 1 070 mm	143 kg	2800021	39 374,- PLN	4015613705354
Kocioł warzelny G150L	145 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	153 kg	2800031	41 421,- PLN	4015613705361
Kocioł warzelny G342L	317 l	48 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	277 kg	2800071	65 198,- PLN	4015613353203
Kocioł warzelny G480L	455 l	58 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	305 kg	2800081	83 774,- PLN	4015613353210



Wypożyczenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

- wymiary: szer. 110 x gł. 145 x wys. 80 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951

296999

UVP* 182,- PLN

Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał misy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Przyłącze urządzenia

Stal niklowo-chromowa

Ręcznie

Tak

850 mm do 910 mm

W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu

Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
3 NAC



193062

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna E80LHK	70 l	9,9 kW 400 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	158 kg	193036	27 786,- PLN	4015613721224
Patelnia uchylna E120LHK	100 l	14,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	237 kg	193062	44 575,- PLN	4015613723464



Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał misy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Rodzaj gazu

Stal niklowo-chromowa

Zapłon Piezo

Tak

Ręcznie

Tak

850 mm do 910 mm

Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej

System bezpieczeństwa z termoelementem

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego (50 mbar)
dołączone do zestawu

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna G80LHK	70 l	22 kW	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	162,6 kg	1930311	27 043,- PLN	4015613721231
Patelnia uchylna G120LHK	100 l	30 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	220 kg	1930511	42 446,- PLN	4015613723471



Stacja do gotowania KST3240 Eco

Jednolity charakter – mobilne rozwiązanie do gotowania na oczach gości, świetnie sprawdzi się również w cateringu i podczas uroczystości. Elastyczność w zakresie doposażenia w pasujące urządzenia nabołowe i odpowiednie akcesoria zapewnia możliwość uniwersalnego zastosowania. Urządzenia – w zależności od wymagań – można dowolnie i w prosty sposób wymienić.



- Przystosowane do
- Wymiary powierzchni strefy roboczej
- Wymiary nadstawy szklanej
- Skład wyposażenia

- Regulacja nadmuchu
- Materiał filtra
- Ilość filtrów
- Rodzaj filtra
- Oświetlenie
- Kółka skrętne
- Wersja gniazd
- Nie wchodzi w zakres dostawy

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

2-3 urządzeń nastolnych
szer. 1.206 x głęb. 600 mm
szer. 1.684 x gł. 611 x wys. 470 mm
4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm
na oleje, sosy i sztućce do gotowania
Półka do odstawiania pod strefami
roboczymi, wymiary: szer. 1.180 x głęb. 455
x wys. 221 mm
Zintegrowane zabezpieczenie elektryczne
Zintegrowany system wentylacji z filtrem
ochrony płomienia
3-stopniowo
Stal szlachetna
3
Filtr z węglem aktywnym
Filtr druciany
Filtr ochrony płomienia
Filtr z żelem silikonowym
LED
Na osłonie
4 kółka skrętne, 2 z możliwością
zablokowania
3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Przewód zasilający
Urządzenia elektryczne
Podesty
Przewód podłączeniowy musi zostać
zamontowany przez specjalistę na miejscu
24 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 1.715 x gł. 845 x wys. 1.380 mm
180 kg



- ▶ Strefa robocza
Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 1.206 x głęb. 600 mm
- ▶ Do 2-3 urządzeń nabołowych



- ▶ 5 gniazdek
3 x 230 V
2 x 400 V 16A CEE



- ▶ Zintegrowana wentylacja
- ▶ Z filtrem ochrony płomienia ze stali
szlachetnej
- ▶ 3-stopniowa regulacja

107311

GTIN 4015613779980

UVP* 31 761,- PLN



Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST3240 Eco - [Bartscher.com](https://www.bartscher.com)



Stacja do gotowania KST3240 Plus

Mobilna stacja do gotowania prezentuje się profesjonalnie podczas gotowania na oczach gości. Od kuchenki indukcyjnej o mocy 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o mocy 400 V – do tego nawet 2-3 urządzenia nablatowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.



- Regulacja nadmuchu
 - Materiał filtra
 - Rodzaj filtra
 - Oświetlenie
 - Kółka skrętne
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Ważna wskazówka
 - Przyłącze urządzenia
- 4-stopniowo
 - Stal szlachetna
 - Filtr z węglem aktywnym
 - Filtr druciany
 - Filtr ochrony płomienia
 - Filtr zeolitowy
 - LED
 - Na osłonie
 - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Przewód zasilający
 - Urządzenia elektryczne
 - Podesty
 - Półka boczna
 - Przewód podłączeniowy musi zostać zamontowany przez specjalistę na miejscu
 - 3 NAC

Stacja do gotowania KST2200 Plus

- Przystosowane do
 - Wymiary powierzchni strefy roboczej
 - Wymiary nadstawy szklanej
 - Skład wyposażenia
 - Ilość filtrów
 - Wersja gniazd
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
 - GTIN
- 2 urządzeń nastolnych
 - Szer. 805 x głęb. 600 mm
 - szer. 1 075 x gł. 740 x wys. 345 mm
 - 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucze do gotowania
 - Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 805 x głęb. 600 x wys. 150 mm
 - Zintegrowane zabezpieczenie elektryczne
 - Zintegrowany system wentylacji z filtrem ochrony płomienia
 - 2
 - 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
 - 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - szer. 1 125 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
 - 108,4 kg
 - 4015613731858



107300

UVP* 48 290,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

- Przystosowane do
 - Wymiary powierzchni strefy roboczej
 - Wymiary nadstawy szklanej
 - Skład wyposażenia
 - Ilość filtrów
 - Wersja gniazd
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
 - GTIN
- 2-3 urządzeń nastolnych
 - Szer. 1.208 x głęb. 600 mm
 - szer. 1 475 x gł. 740 x wys. 345 mm
 - 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucze do gotowania
 - Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.200 x głęb. 600 x wys. 150 mm
 - Zintegrowane zabezpieczenie elektryczne
 - Zintegrowany system wentylacji z filtrem ochrony płomienia
 - 3
 - 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
 - 24 kW | 400 V | 50 Hz
 - szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
 - 146 kg
 - 4015613697093



107290

UVP* 52 005,- PLN



107300



Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

Wypożyczenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- Ważna wskazówka:
W stacji do gotowania KST2200 Plus jest zamontowana 1 mata filtracyjna z węglem aktywnym
- wymiary: szer. 760 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613769493



107291

UVP* 145,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- Ważna wskazówka:
W stacji do gotowania KST3240 Plus jest zamontowana 1 mata filtracyjna z węglem aktywnym
- wymiary: szer. 1 120 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634



107273

UVP* 256,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

- Materiał: Zeolit
- Ważna wskazówka:
W stacji do gotowania KST2200 Plus wbudowane są 2 filtry zeolitowe, W stacji do gotowania KST3240 Plus wbudowane są 3 filtry zeolitowe
- wymiary: szer. 462 x gł. 380 x wys. 16 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613692326



107274

UVP* 1 185,- PLN

Podest 100 KST Plus

- Pasuje do stacji do gotowania KST Plus / KST Eco
- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549



107276

UVP* 888,- PLN

Podest 200 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613684659



107277

UVP* 1 891,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 100 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613765822



107289

UVP* 1 850,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 490 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334



107278

UVP* 2 114,- PLN



Półka boczna KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695341



107279

UVP* 2 634,- PLN





Snackpoint 200



Najwyższa elastyczność w zakresie przygotowania i wydawania dań. Snackpoint 200 umożliwia przygotowanie i wydawanie potraw z wykorzystaniem szerokiej gamy wyposażenia: od stanowiska z hot-dogami przez stację grillową po bar z kawą – mobilna stacja zapewnia możliwość szybkiej i łatwej zmiany funkcji, dzięki czemu jest błyskawicznie gotowa na kolejne kulinarne wyzwanie.



- Ilość stref 1
- Z nadstawą szklaną Tak
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 790 x gł. 200 x wys. 300 mm
- Właściwości wnętrza regulowanej Regulowana wysokość półki wkładanej, 3 wysokości

- Skład wyposażenia Powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x głęb. 590 mm

- Kółka skrętne

- właściwości

- W zestawie

- wymiary
- waga

Możliwość wyposażenia w dostępne opcjonalnie półki wkładane
Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 755 x głęb. 580 mm
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
2 kanały kablowe
Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa
Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika
Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym
Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200
Nadstawka szklana
2 elementy łączące
Możliwość regulowanego montażu wzmocnienia opcjonalnie dostępnych półek wtykanych
szer. 800 x gł. 600 x wys. 1 225 mm
42,3 kg



- ▶ przystosowana do maks. 2 urządzeń nablutowych
- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



- ▶ Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200
- ▶ dostępna opcjonalnie skrócona szyba szklana



- ▶ Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa

107301

GTIN 4015613756820



UVP* 7 423,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka:
Zastosowanie: frytownica SNACK III Plus,
Wymiary: szer. 380 x głęb. 280 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej:
szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 2 kanały kablowe
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761770



107302

UVP* 502,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1:
Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 30S-EB,
Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2:
Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm,
Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787



107303

UVP* 502,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1:
Zastosowanie: płyta grillowa GDP 320E-G,
Wymiary: szer. 330 x głęb. 550 mm
- Wnęka 2:
Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm,
Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 0,78 kg
- GTIN: 4015613761794



107304

UVP* 502,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1:
Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm,
Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- Wnęka 2:
Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm,
Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 0,77 kg
- GTIN: 4015613761800

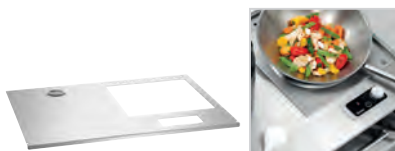


107305

UVP* 502,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka:
Zastosowanie: wok indukcyjny IW35-EB, Wymiary na wok: szer. 330 x głęb. 350 mm, Wymiary na panel obsługi: szer. 150 x głęb. 70 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej:
szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy, Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613761817

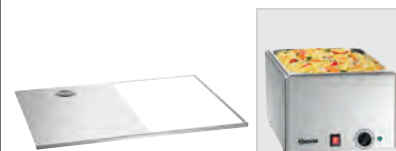


107306

UVP* 502,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka:
Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm,
Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej:
szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613761824

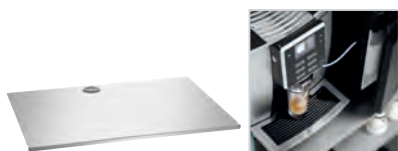


107307

UVP* 502,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej:
szer. 755 x gł. 578 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613761831



107308

UVP* 502,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

- Materiał: Szkło
- właściwości: Ze wstępnie przygotowanymi otworami
- Ważna wskazówka:
Każde połączenie wymaga 2 szyb szklanych
- wymiary: szer. 195 x gł. 6 x wys. 300 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613761848



107309

UVP* 628,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

- Materiał: Tkanina poliestrowa, Z obustronną powłoką PVC
- Przystosowane do: Snackpoint 200
- Wersja: Składana, Zintegrowana wyściółka, Zamknięcie na rzep z 4 stron
- Ważna wskazówka:
Wykorzystanie w Snackpoint bez nadstawki szklanej
- wymiary: szer. 850 x gł. 630 x wys. 915 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613768700



107310

UVP* 1 185,- PLN



Bartscher Snackjets 500

Opracowane przez nas. W użyciu dla Ciebie.

Najnowocześniejsza technologia Bartscher w eleganckim wydaniu wkracza do świata szybkich pieców. Dzięki Bartscher Snackjets 500 każda kreacja w mgnieniu oka staje się doznaniem smakowym. Intuicyjne menu zapewnia 100% obietnicę sukcesu w przygotowywaniu przekąsek - dla każdego użytkownika Snackjet.

Niezależnie od tego, czy chodzi o grillowanie, gotowanie, opiekanie czy pieczenie: dzięki 78 gotowym programom gotowania oraz wielu dowolnie programowalnym programom, szybkie piekarniki z bogactwem nowych, najlepszych funkcji zapewniają niezliczone możliwości szybkiego i doskonałego przygotowania potraw.

Czarny czy srebrny?

Tylko Ty możesz ocenić, który design bardziej pasuje do Ciebie i Twojego wnętrza. Możemy jednak powiedzieć, że oba modele oferują tę samą genialną funkcjonalność, aby poprawić jakość przekąsek i usług.



Snackjet 500



Szybki, wydajny, inteligentny - szybki piekarnik oszczędza znaczną ilość energii i czasu dzięki połączeniu funkcji gorącego powietrza i mikrofal, bez uszczerbku dla smaku. Niezależnie od tego, czy chodzi o grillowanie, gotowanie, opiekanie czy pieczenie: dzięki 78 dostępnym programom gotowania i dużej liczbie programowalnych programów gotowania, Snackjet 500 oferuje niezliczone możliwości przygotowywania potraw.



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Funkcje
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Prędkość wentylatora
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc gorącego powietrza
- Czas nagrzewania
- port USB

• właściwości

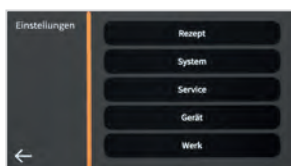
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm
Połączenie gorącego powietrza i mikrofal
Gorące powietrze
1000 programów z możliwością indywidualnego zaprogramowania
78 sprawdzonych programów kulinarnych w 9 językach
Maks. 10 na program
25 °C do 280 °C
0 do 20 minut
10 % do 100 %
Z dokładnością co 10
1 500 W
3 000 W
8 min.
Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
Energoozczędny tryb czuwania
Cicha praca urządzenia dzięki wydajnemu przepływowi powietrza
610 mm do 625 mm
1 łożatka
1 koszyk, 280 x 210 mm
1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm
1 blacha do pizzy, Ø 260 mm
1 dwustronna płyta grillowa, 280 x 290 mm
Stosować tylko odpowiednie naczynia
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 465 x gł. 675 x wys. 615 mm
68,8 kg



- ▶ Kolorowy wyświetlacz pojemnościowy o przekątnej 7 cali z dotykowym pokrętką sterowania
- ▶ możliwość natychmiastowego wywołania temperatury rzeczywistej i temperatury podgrzewania



- ▶ Przypomnienie o czyszczeniu
- ▶ Wskaźnik czyszczenia filtra



- ▶ Szybkie piekarnik z 1 000 programów
- ▶ 78 wypróbowanych i przetestowanych programów gotowania
- ▶ Możliwość zapisu przez interfejs USB



- ▶ Dostosowywane foldery przepisów
- ▶ 5 indywidualnie regulowanych kategorii żywności

	Kolor	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Snackjet 500	Srebrny	Stal szlachetna	120768	23 959,- PLN	4015613877006
Snackjet 500 S	Czarny	Stal szlachetna Lakierowana	120741	23 959,- PLN	4015613887661





Snackjet 200

Snackjet marki Bartscher to idealny piec typu High Speed, który sprawdzi się zarówno w gastronomii systemowej, jak i w innych obszarach gastronomii. Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej sprawi, że praktycznie każda przekąska zachowa swoją chrupkość, świeżość i soczystość. Dzięki 1024 programom i 15 fazom obróbki termicznej można przygotować najróżniejsze przekąski w najkrótszym możliwym czasie i bez zbędnych komplikacji.



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Funkcje
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Prędkość wentylatora
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc gorącego powietrza
- Czas nagrzewania
- port USB
- Regulacja wysokości
- W zestawie

Stal szlachetna
szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm
Połączenie gorącego powietrza i mikrofal
Gorące powietrze
1024 programy z możliwością indywidualnego zaprogramowania
Maks. 15 na program
25 °C do 280 °C
0 do 20 minut
10 % do 100 %
Z dokładnością co 10
1 500 W
3 000 W
8 min.
Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
610 mm do 625 mm
1 łopatką
1 koszyk, 280 x 210 mm
1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm
1 blacha do pizzy, Ø 260 mm
Stosować tylko odpowiednie naczynia
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 460 x gł. 670 x wys. 610 mm
68,6 kg



- ▶ Piec typu High Speed z 1024 programami
- ▶ Możliwość przygotowania rozmaitych przekąsek w mgnieniu oka



- ▶ Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej
- ▶ Prędkość wentylatora: od 10 % do 100 %



- ▶ Kolorowy wyświetlacz dotykowy



- ▶ Programy z obrazkami możliwość zapisu za pośrednictwem złącza USB

	Kolor	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Snackjet 200	Srebrny	Stal szlachetna	120751	22 845,- PLN	4015613736587
Snackjet 200 S	Czarny	Stal szlachetna Lakierowana	120767	22 845,- PLN	4015613865157



Wypożyczenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

- Materiał: Aluminium, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet
- Wersja: Ø 260 mm, spód perforowany, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 15 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158



120758

UVP* 119,- PLN

Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet
- Wersja: Ø 250 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 33 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613809526



120775

UVP* 294,- PLN

Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet
- Wersja: Ø 210 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 42 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 45 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613809502



120773

UVP* 279,- PLN

Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet
- Wersja: Prostokątna, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 30 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472



120770

UVP* 316,- PLN

Płyta grillowa dwustr. EGR2900 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet
- Wersja: 1 strona ryflowana, 1 strona gładka, Prostokątna
- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron, Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 282 x wys. 10 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822



120776

UVP* 516,- PLN

Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet
- Wersja: 5 wgłębien, Ø 11 cm, wysokość 1,5 cm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 282 x gł. 292 x wys. 20 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839



120777

UVP* 502,- PLN

Koszyk Snackjet

- Materiał: Tkanina z włókna szklanego, Powłoka z politetrafluoroetylenem
- Przystosowane do: Snackjet
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 220 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072



120753

UVP* 82,- PLN

Łopatką Snackjet

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Snackjet
- właściwości: Z zamontowanym na stałe uchwytem
- wymiary: szer. 300 x gł. 410 x wys. 62 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065



120752

UVP* 130,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminium
- Przystosowane do: Talerz do gotowania Snackjet, Blacha do pizzy Snackjet
- wymiary: szer. 40 x gł. 190 x wys. 55 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613809519



120774

UVP* 204,- PLN

Rękawice do grilla 425

- Materiał: Aramid, Nadruk silikonowy
- Długość: 425 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 500 °C
- Nadaje się do mycia: tak
- W zestawie: 1 para rękawic do grilla
- wymiary: szer. 170 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613822433



A500514

UVP* 145,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

- Przystosowane do: Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Błyskawiczna skuteczność dzięki efektywnej sile rozpuszczającej, Wysoka skuteczność w usuwaniu przypalonych resztek
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779911



173284

UVP* 316,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

- Przystosowane do: Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Ułatwia czyszczenie komory, Ochrona przed przypalonymi resztkami i pozostałościami tłuszczu
- wymiary: szer. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779928



173285

UVP* 353,- PLN

Piec konwekcyjny, uniwersalny



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
4
Powietrze obiegowe
50 °C do 250 °C
Ok. 6 minut (163 °C)
1 blacha
1 ruszt
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
17,5 kg

A120880

GTIN 4015613404073

UVP* 1 705,- PLN



Blacha do pieczenia do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 280 x wys. 11 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702

UVP* 93,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 290 x wys. 20 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701

UVP* 72,- PLN



Piec konwekcyjny AT110



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3
1/2 GN
Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 3 minut (180 °C)
1
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
3 ruszty
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
25,5 kg

120789

GTIN 4015613496924

UVP* 2 077,- PLN



Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190

UVP* 59,- PLN

Ruszt 1/2 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613815275

786009

UVP* 167,- PLN





Piec konwekcyjny AT90



Seria AT: kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia.
Seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.



- Ilość par przewodnic 4
 - Format przewodnic 438 x 315 mm
 - Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
 - Czas nagrzewania Ok. 8 minut (150°C)
 - Liczba wentylatorów 2
 - Właściwości Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
4 blachy
- W zestawie
Moc przyłączeniowa 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Podwójnie przeszkłone drzwi



► Wyjmowane przewodnice



► Liczba wentylatorów: 2



AT120

- Z funkcja grillowania
- Z nawilżaniem

	Materiał komory	Funkcje	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT90	Emaliowane	Powietrze obiegowe	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	38 kg	A120786	2 136,- PLN	4015613400655
AT90-ST	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	37,4 kg	120879	2 337,- PLN	4015613717081
AT120	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżani	szer. 600 mm gł. 610 mm wys. 580 mm	40 kg	A120788	3 414,- PLN	4015613400662



Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętką z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Piec konwekcyjny AT90-MDI S



Piec konwekcyjny w kolorze matowej czerni nie tylko wyróżnia się wizualnie, ale także imponuje dwoma mocnymi silnikami zapewniającymi równomierną i wydajną cyrkulację powietrza. Wyposażony w sprawdzone funkcje serii AT i intuicyjny system sterowania Bartscher MDI, oznacza niezawodną wydajność.



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Emaliowane
4
438 x 315 mm
Powietrze obiegowe
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 8 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
4 blachy
1 uchwyt na blachy
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
38,4 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Nowoczesny design: wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym
- ▶ Elegancki jedwabno-matowy wygląd



- ▶ Zaokrąglona komora pieczenia
- ▶ Podwójne przeszklenie drzwi



- ▶ Funkcje: powietrze obiegowe
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu (1 - 120 minut)



AT90-MDI

	Kolor	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
AT90-MDI S	Czarny, matowy	Stal szlachetna, powlekana	120825	2 671,- PLN	4015613872988
AT90-MDI	Srebrno-szary	Stal szlachetna	A120796	2 593,- PLN	4015613712147



Wypożyczenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 312 x wys. 12 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613805351

786008

UVP* 97,- PLN

Ruszt AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 316 x wys. 15 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613815282

786010

UVP* 111,- PLN



Podstawa AT90-120

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 4
- Format przewodnic: 438 x 315 mm
- wymiary: szer. 535 x gł. 595 x wys. 855 mm
- waga: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011



115084

UVP* 1 520,- PLN



Podstawa AT90-120VR

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 4
- Format przewodnic: 438 x 315 mm
- wymiary: szer. 595 x gł. 535 x wys. 590 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992



115083

UVP* 1 371,- PLN



Rama łącząca AT90-120

- Zajmująca niewiele miejsca i praktyczna – rama łącząca pozwala w bezpieczny sposób ustawić piętrowo 2 piece konwekcyjne AT90 lub AT120. Przykręcona rama zapobiega przesunięciom.
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Piec konwekcyjne AT90, Piec konwekcyjny AT120
- wymiary: szer. 598 x gł. 536 x wys. 55 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613730073



115086

UVP* 204,- PLN



Blacha do pieczenia 433x333-ST

- Materiał: Stal szlachetna
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

UVP* 130,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

UVP* 152,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

UVP* 108,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

UVP* 145,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682



100408

UVP* 93,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

UVP* 427,- PLN

Piec konwekcyjny AT211-MDI S



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Stal szlachetna
4
1/1 GN
Powietrze obiegowe
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklecie drzwi
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do
ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za
pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
grillowania (1 - 120 minut)
1 ruszt
1 pojemnik GN
3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



- Nowoczesny design: wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym
- Elegancki jedwabno-matowy wygląd



- Zdejmowane szyny nośne
- Podwójne przeszklecie drzwi
- Zaokrąglona komora pieczenia



AT211-MDI



AT220-MDI

- Funkcje: Powietrze obiegowe | Funkcja grillowania | Nawilżanie

	Kolor	Materiał	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT211-MDI S	Czarny, matowy	Stal szlachetna, powlekana	szer. 700 mm gł. 635 mm wys. 540 mm	44 kg	120826	3 437,- PLN	4015613891057
AT211-MDI	Srebrno-szary	Stal szlachetna	szer. 700 mm gł. 635 mm wys. 540 mm	44 kg	A120792	3 336,- PLN	4015613727349
AT220-MDI	Srebrno-szary	Stal szlachetna	szer. 700 mm gł. 640 mm wys. 540 mm	44 kg	A120821	3 860,- PLN	4015613757124



Wyposażenie dodatkowe – Piec konwekcyjny AT211-MDI / AT220-MDI / AT230-MDI

Blacha 1/1GN, 20 mm

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

UVP* 108,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

UVP* 145,- PLN

Podstawa AT211-220-230

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 4
- Format przewodnic: 1/1 GN, 530 x 580 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 600 x wys. 880 mm
- waga: 19,8 kg
- GTIN: 4015613874326

115087

UVP* 1 965,- PLN



Piec konwekcyjny AT230-MDI S



- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
1/1 GN
Powietrze obiegowe
Funkcja grillowania
Nawilżanie
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
1 ruszt
1 pojemnik GN
1 wąż dopływowy
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 700 x gł. 675 x wys. 550 mm
47,6 kg



- Nowoczesny design: wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym
- Elegancki jedwabno-matowy wygląd



- Funkcje:
Powietrze obiegowe
Funkcja grillowania
Nawilżanie



- Łatwy załadunek dzięki bocznemu zawiasowi drzwi
- Zdejmowane szyny nośne
- Zaokrąglona komora pieczenia
- Podwójne przeszklenie drzwi



AT230-MDI

	Kolor	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
AT230-MDI S	Czarny, matowy	Stal szlachetna, powlekana	120827	4 046,- PLN	4015613891071
AT230-MDI	Srebrno-szary	Stal szlachetna	A120823	3 972,- PLN	4015613757704





Piec konwekcyjny AT400 z naw.



STAINLESS STEEL

°C 300

- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4

600 x 400 mm

Powietrze obiegowe

Nawilżanie

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

50 °C do 300 °C

Ok. 12 minut (150°C)

2

Podwójne przeszklenie drzwi

Zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

2 blachy perforowane

2 blachy

6,4 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm

65 kg



- ▶ Maks. 4 x 600 x 400
- ▶ Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm



- ▶ Podwójnie przeszkłone drzwi



- ▶ Wyjmowane prowadnice

105780

GTIN 4015613505572

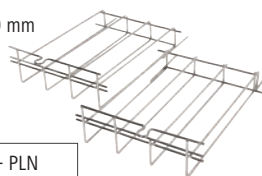


UVP* 6 238,- PLN

Wposażenie dodatkowe

Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Przystosowane do:
Piec konwekcyjny AT400
- wymiary: szer. 105 x gł. 485 x wys. 300 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971



780002

UVP* 241,- PLN

Podstawa AT400-410

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny AT400, AT410-MDI
- wymiary: szer. 850 x gł. 680 x wys. 875 mm
- waga: 25,6 kg
- GTIN: 4015613874333



115088

UVP* 2 337,- PLN



- ▶ Płyta grillowa dwustronna EGR60400
zob. katalog str 98

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętkiem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.

Bartscher



Piec konwekcyjny AT410-MDI

Sprawdzone funkcje w parze z najwyższym komfortem obsługi – model AT410-MDI łączy solidną sprawność serii AT z cyfrowym sterowaniem MDI Bartscher do szybkiej i nieskomplikowanej regulacji temperatury i czasu.



STAINLESS
STEEL

°C
300

- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje

- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
4 blachy
1 wąż dopływowy
6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
69 kg



- ▶ Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- ▶ Format: 600 x 400 mm
- ▶ Liczba: 4



- ▶ Możliwość wyjęcia szyn



- ▶ Zaokrąglona komora pieca

A120822

GTIN 4015613757131

UVP* 6 680,- PLN



Piec konwekcyjny MF6430

Wielofunkcyjność i prostota obsługi – dzięki wielu różnym funkcjom pieczenia piec konwekcyjny oferuje dużo możliwości perfekcyjnego przygotowania potraw.



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje

- Moc grilla
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Emaliowane
6
440 x 375 mm
Grzałka górna
Grzałka dolna
grzałka dolna z termoobiegiem
Grzałka górna / dolna
grzałka górna / dolna z wentylatorem
Powietrze obiegowe
Funkcja grillowania
funkcja grillowania z wentylatorem
1,8 kW
25 °C do 250 °C
Ok. 20 minut (250 °C)
drzwi potrójnie przeszklone
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
1 blacha
1 ruszt
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
50,2 kg



- ▶ 6 par przewodnic
- ▶ Format: 440 x 375 mm



- ▶ Wyjmowane przewodnice



- ▶ Składane ogrzewanie górne

121782

GTIN 4015613681757



UVP* 5 235,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 442 x gł. 362 x wys. 33 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613702148



206203

UVP* 182,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155



206204

UVP* 182,- PLN

Szafa fermentacyjna GS823T



Ten garownik z 8 półkami zapewnia optymalne warunki do równomiernego i delikatnego wyrabiania ciasta. Dzięki intuicyjnej obsłudze, płynnej regulacji temperatury i nawilżaniu powietrza za pomocą tacy na wodę, wypieki są pieczone do perfekcji.



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Zakres temperatury
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8
2/3 GN
442 x 320 mm
25 °C do 85 °C
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 700 x wys. 960 mm
44 kg

116553

GTIN 4015613876429

UVP* 5 198,- PLN



Piec konwekcyjno-parowe Silversteam2 5230M



Idealny partner w każdej kuchni: piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam2. Gotowanie z termoobiegiem, gotowanie na parze (w tym również gotowanie typu kombi) lub gotowanie niskotemperaturowe – obsługa ręczna pozwala na nieskomplikowane kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb – z bagietową sondą temperatury lub bez.



- Materiał komory: CNS 18/10
- Funkcje: Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Gotowanie na parze
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Powietrze obiegowe
- Ilość programów gotowania: 1
- Ilość faz gotowania: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 280 °C
- Prędkość wentylatora: 2 stopnie
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury: z boku
- Przyłącze wody: 3/4"
- Właściwości: zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
1 ruszt GN
1 blacha GN
- W zestawie



► Prosta obsługa pokrętle



► Podwójnie przeszkłone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



► Prosta regulacja wyciągu oparów



► Możliwość wyjęcia szyn

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230M	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 640 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	58 kg	116822	12 702,- PLN	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	87 kg	116826	18 000,- PLN	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	106 kg	116828	22 585,- PLN	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	120 kg	116831	26 114,- PLN	4015613864907





Piec konwekcyjno-parowe Silversteam2 5110D

Obsługa elektroniczna pozwala na kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb. Dzięki funkcji Rack Control różne potrawy można przygotowywać w różnym czasie. Ułatwienie, dzięki któremu Silversteam2 ma wszystko pod kontrolą.



- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie na parze

Gotowanie Delta T

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Powietrze obiegowe

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

	Format przewodnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230D 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 640 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	60 kg	117733	15 697,- PLN	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	89 kg	117735	20 638,- PLN	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	108 kg	117737	25 222,- PLN	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	122 kg	117740	28 752,- PLN	4015613864945



Piec konwekcyjno-parowe Silversteam2 P-7110D



Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki piecowi konwekcyjno-parowemu Silversteam2 P dzięki dodatkowej mocy. W pełni wyposażone komory nie stanowią problemu dzięki wysokiej wydajności i funkcji Rack Control. Krótszy czas obróbki termicznej, krótszy czas nagrzewania i łatwa obsługa mówią same za siebie.

- Materiał komory: CNS 18/10
- Funkcje: Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Gotowanie na parze
Gotowanie Delta T
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Powietrze obiegowe
Cooldown w fazie obróbki termicznej
Nawilżanie ręczne
- Funkcja Rack Control: Tak
- Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
- Ilość faz gotowania: 9
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury: przód, dół
- port USB: przód, dół
- Przyłącze wody: 3/4"
- Właściwości: zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
- W zestawie: 1 ruszt GN
1 blacha GN



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania)



► Funkcja Rack Control
► Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic



Silversteam2 P
► Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
► Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 640 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	60 kg	117790	16 232,- PLN	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	89 kg	117791	21 693,- PLN	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	108 kg	117792	26 285,- PLN	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	122 kg	117793	30 164,- PLN	4015613864983



Piec konwekcyjno-parowe Silversteam2 7110DRS



Piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam2 przekonyuje zintegrowanym systemem czyszczenia. Z bagietową sondą temperatury czy bez – obsługa elektroniczna pozwala na kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb. Dzięki funkcji Rack Control różne potrawy można przygotowywać w różnym czasie.



- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10

Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie na parze

Gotowanie Delta T

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Powietrze obiegowe

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania)



▶ Automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia



▶ Funkcja Rack Control
▶ Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230DRS 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 640 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	61,2 kg	117172	18 000,- PLN	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	90 kg	117175	23 291,- PLN	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	109 kg	117176	27 857,- PLN	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	123 kg	117174	32 118,- PLN	4015613865041



Piec konwekcyjno-parowe Silversteam2 P-10110DRS



- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

CNS 18/10
 Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
 Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 Gotowanie na parze
 Gotowanie Delta T
 Gotowanie na parze kombi
 Gotowanie niskotemperaturowe
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 Powietrze obiegowe
 Cooldown w fazie obróbki termicznej
 Nawilżanie ręczne
 Tak
 Tak
 300 wstępnie zainstalowanych
 300 do zaprogramowania
 9
 50 °C do 300 °C
 3 stopnie
 przód, dół
 przód, dół
 3/4"
 zaokrąglona komora
 Prowadnice wyjmowane
 Podwójne przeszklenie drzwi
 Oświetlenie LED w drzwiach
 Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
 Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
 1 ruszt GN
 1 blacha GN

- W zestawie



- ▶ Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P
- ▶ Duża moc



- ▶ Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- ▶ Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 640 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	61,2 kg	117182	18 535,- PLN	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	90 kg	117184	24 353,- PLN	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	109 kg	117185	28 938,- PLN	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	123 kg	117186	33 530,- PLN	4015613865027



Wypożyczenie dodatkowe

Prowadnice 6040 SST2-5110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 5 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 385 x gł. 300 x wys. 75 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613866666



117151

UVP* 1 148,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-7110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 7 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 385 x gł. 450 x wys. 40 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613866673



117152

UVP* 1 334,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-10110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 8
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 10 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 385 x gł. 698 x wys. 40 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613866680



117153

UVP* 2 040,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-M1P

- Skład zestawu: 1 uchwyt, 1 bagietowa sonda temperatury
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Liczba punktów pomiaru: 1
- Długość przewodu: 1,7 m
- Przystosowane do: Ręczne elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 170 x gł. 15 x wys. 270 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613868523



116108

UVP* 999,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D1P

- Skład zestawu: 1 uchwyt, 1 bagietowa sonda temperatury
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Liczba punktów pomiaru: 1
- Długość przewodu: 1,7 m
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 10 x gł. 165 x wys. 265 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613866697



116109

UVP* 999,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D4P

- Skład zestawu: 1 uchwyt, 1 bagietowa sonda temperatury
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Liczba punktów pomiaru: 4
- Długość przewodu: 1,75 m
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 170 x gł. 15 x wys. 270 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613877747



116113

UVP* 1 839,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

- W zestawie: Zasilacz, Pojemnik do wędzenia
- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary pojemnika do wędzenia: szer. 125 x gł. 470 x wys. 75 mm
- Wersja: Ze spiralą grzejną
- Odpowiednie paliwo: Standardowe materiały do wędzenia
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy
- Ważna wskazówka: Maksymalna temperatura wędzenia: 200 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 470 x wys. 75 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195



117712

UVP* 3 526,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

- Skład zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów) 1 pompa 1 wąż łączący: kanister - pompa (150 cm) 1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca (80 cm) Materiał instalacyjny
- wymiary: szer. 325 x gł. 260 x wys. 140 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

UVP* 814,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Metal
- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 925,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-p. RS-5L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 5 kg
- Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Czyszczenie nieinwazyjne dla materiału
- Ważna wskazówka: Tylko do profesjonalnego stosowania
- wymiary: szer. 200 x gł. 150 x wys. 250 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042



116299V

UVP* 204,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Gotowość do użycia bez potrzeby przelewania, Możliwość łatwego spłukania bez pozostałości, Samoczynnie rozpuszcza tłuszcz, białko i przypalone resztki
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 427,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 294,- PLN

Zestaw łączący Silversteam2

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 1 wąż łączący, 2 blachy mocujące, 2 rury 2 uchwyty blaszane, 4 nożyki, 5 śrub, 6 obejm mocujących
- Możliwości łączenia: 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 910 x gł. 620 x wys. 115 mm
- waga: 9,5 kg
- GTIN: 4015613866703



116112

UVP* 2 783,- PLN

Podstawa Silversteam 230

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 740 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

UVP* 1 297,- PLN

Podstawa Silversteam 110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 740 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

UVP* 2 593,- PLN

Podstawa Silversteam2 6040

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 740 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 955 x gł. 700 x wys. 740 mm
- waga: 27,5 kg
- GTIN: 4015613877730



115089

UVP* 3 043,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 6
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 400 mm do 450 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

UVP* 2 396,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam2

- Al utilizar el horno de vapor combinado Silversteam2 junto con la campana de condensación, no se requiere ningún sistema de extracción. Los vapores que se desprenden durante el proceso de cocción quedan atrapados por los dos filtros integrados en la campana de condensación.
- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Moc silnika: 383 W
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 905 x gł. 820 x wys. 230 mm
- waga: 23,3 kg
- GTIN: 4015613866710



116116

UVP* 9 953,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam2

- W przypadku zastosowania pieców konwekcyjno-parowych z serii Silversteam2 razem z okapem kondensacyjnym instalacja wyciągowa nie jest wymagana. Opary towarzyszące gotowaniu są wychwytywane przez dwa filtry zintegrowane w okapie kondensacyjnym.
- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Moc silnika: 383 W
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- W zestawie: materiał podłączeniowy, Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 908 x gł. 930 x wys. 300 mm
- waga: 31,6 kg
- GTIN: 4015613866727



116119

UVP* 12 624,- PLN

Piec konwekcyjno-parowe Silversteam-K 6110D



Dzięki podłużnym prowadnicom model Silversteam-K jest niezwykle kompaktowy i zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. Intuicyjna, cyfrowa obsługa z funkcją Rack Control i dobrą cyrkulacją powietrza umożliwia przyrządzanie potraw w pojemniku GN w formacie GN 1/1 z wykorzystaniem gotowania na parze, gotowania lub pieczenia.



- Materiał komory
- Format prowadnic
- Rodzaj prowadnic
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Właściwości

- W zestawie

- Dostępność na zamówienie

- Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

1/1 GN

Wzdłuż

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie Delta T

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

pod komorą

z przodu

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt 1/1 GN

1 blacha 1/1 GN

piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie

3 NAC



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami i maks. 9 fazami gotowania na program



▶ Funkcja Rack Control
▶ Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic



▶ Podwójnie przeszkłone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



	Ilość par prowadnic	Systemem czyszczenia	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nie	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 525 mm gł. 880 mm wys. 800 mm	73,6 kg	117262	24 513,- PLN	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Tak	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 875 mm	73,2 kg	117263	27 177,- PLN	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Nie	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 555 mm gł. 880 mm wys. 1 000 mm	90,2 kg	117264	31 226,- PLN	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Tak	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm	92,1 kg	117265	33 530,- PLN	4015613804972



Wypożyczenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

- Skład zestawu:
1 uchwyt
1 bagietowa sonda temperatury
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Długość przewodu: 1,9 m
- Przystosowane do: Elektryczny piec konwekcyjno-parowy z serii Silversteam-K
- wymiary: szer. 175 x gł. 25 x wys. 270 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

UVP* 1 037,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Metal
- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 925,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 294,- PLN

Zestaw łączący Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
1 rama, 4 nóżki
1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary
1 wąż łączący
Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia:
6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452



117100

UVP* 1 259,- PLN

Podstawa Silversteam-K

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 5
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 735 mm do 780 mm
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 740 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

UVP* 2 062,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Regulacja nadmuchu: Automatycznie, sterowanie czujnikiem
- W zestawie: Wąż odpływowy, 320 mm
- Rodzaj montażu: Ściana
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 1 040 x wys. 300 mm
- waga: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

UVP* 14 853,- PLN





Piec konwekcyjno-parowe Gigasteam 20110DRS



Maksimum gotowania na minimum przestrzeni: piec konwekcyjno-parowy z wózkiem transportowym na 20 pojemników 1/1 GN jest przeznaczony do produkcji dużych ilości – idealny partner podczas przygotowywania potraw w punktach żywienia zbiorowego i kuchniach gastronomicznych. Pełne wyposażenie robi wrażenie: 4-punktowa bagnetowa sonda temperatury, gotowanie Delta-T, system gotowania niskotemperaturowego oraz system czyszczenia.



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje

- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Liczba wentylatorów
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10

20

1/1 GN

System automatycznego czyszczenia

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Wytwarzanie pary za pośrednictwem bojlera

Gotowanie na parze

Gotowanie Delta T

Gotowanie na parze kombi

Nawilżanie ręczne

Gotowanie niskotemperaturowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Powietrze obiegowe

Pamięć danych HACCP

Tak

250 wstępnie zainstalowanych

1000 z możliwością zaprogramowania

9

20 °C do 300 °C

2

6 stopni

Wewnątrz

Z przodu

2 x 3/4"

zaokrąglona komora

drzwi potrójnie przeszkłone

Zintegrowany spryskiwacz

Oświetlenie LED w drzwiach

1 wózek transportowy 20 x 1/1 GN

1 bagnetowa sonda temperatury, pomiar

4-punktowy

2 węże doprowadzające wodę

Materiał montażowy

Wymagana instalacja / instruktaż przez

autoryzowanego partnera serwisowego

Pojemniki GN i ruszty nie wchodzą w zakres

dostawy

38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

szer. 930 x gł. 1 030 x wys. 1 870 mm

307,5 kg



- ▶ W zestawie wózek transportowy na 20 x 1/1 GN
- ▶ przewodnica wzdłużna



- ▶ Automatyczny system czyszczenia
- ▶ system automatycznego czyszczenia do stałych środków czyszczących



- ▶ Sterowanie elektroniczne z 1 250 programami (250 wstępnie zainstalowanych, 1 000 do zaprogramowania) i maks. 9 fazami gotowania na program

117820

GTIN 4015613769745



UVP* 63 151,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe



Wózek transportowy Gigasteam 20110

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
- Ilość par prowadnic: 20
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Nośność na parę prowadnic maks.: 15 kg
- Nośność całkowita, maks.: 90 kg
- wyposażenie:
Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu,
Z uchwytem na bagietową sondę temperatury
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie: Uchwyt transportowy
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 557 x gł. 830 x wys. 1 745 mm
- waga: 29,2 kg
- GTIN: 4015613874685

117824

UVP* 12 442,- PLN

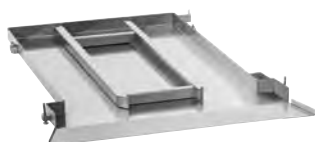


Wózek transportowy talerzy Gigasteam 50T

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
- Liczba uchwytów na talerze: 50
- Wielkość talerzy: od 210 do 320 mm
- Maks. nośność uchwytu na talerz: 5 kg
- Nośność całkowita, maks.: 250 kg
- wyposażenie:
Z uchwytem na bagietową sondę temperatury do pomiaru temperatury talerza
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie: Uchwyt transportowy
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 560 x gł. 750 x wys. 1 750 mm
- waga: 42,6 kg
- GTIN: 4015613774015

117822

UVP* 13 616,- PLN



Rampa podjazdowa Gigasteam 20110DRS

- Materiał: CNS 18/10
- Wersja: 2 szyny prowadzące
- Nośność maks.: 130 kg
- właściwości: Mocowanie na piecu
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 680 x gł. 960 x wys. 55 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613774022

117823

UVP* 3 336,- PLN



Uchwyt do rękojści Gigasteam 20110DRS

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Uchwyt wózka transportowego do pieca konwekcyjno-parowego Gigasteam 20110DRS
- Rodzaj montażu: Lewostronny na górze pieca konwekcyjno-parowego
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 360 x gł. 85 x wys. 80 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613876436

117825

UVP* 294,- PLN



Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW



Połączenie funkcji gotowania i utrzymania ciepła – delikatne przygotowanie potraw dzięki równomiernie rozprowadzanemu ciepłu, oddziaływującemu ze wszystkich stron na potrawę.



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic



- Funkcje



- Zakres temperatury
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3
1/1 GN
600 x 400 mm
Gotowanie niskotemperaturowe
Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury
Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C
30 °C do 110 °C
Tak
1 bagietowa sonda temperatury
1 para przewodnic do blach 600 x 400
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
42,2 kg



120792

GTIN 4015613525822



UVP* 6 680,- PLN

- ▶ Ilość par przewodnic maks. 3 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
- ▶ Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 80 mm

- ▶ Uchwyt do noszenia

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

UVP* 134,- PLN

Blacha perforowana 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

UVP* 123,- PLN

Blacha perforowana 600x400-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

UVP* 193,- PLN

Blacha do pieczenia 600x400-ALB

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 280 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 10 mm
- waga: 1,27 kg
- GTIN: 4015613863511



100439

UVP* 256,- PLN

Blacha perforowana 600x400-ALB

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 280 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613863504



100438

UVP* 256,- PLN

Płyta grillowa dwustronna EGR60400

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Wersja: Prostokątna, 1 strona ryflowana, 1 strona gładka
- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613863481



100437

UVP* 736,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

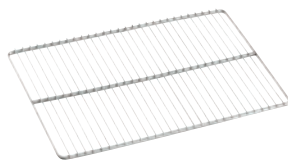


525782

UVP* 442,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 10 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

UVP* 204,- PLN

Blacha perforowana 2/3-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

UVP* 71,- PLN

Blacha perforowana 2/3-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

UVP* 108,- PLN

Blacha do pieczenia 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

UVP* 93,- PLN

Blacha perforowana 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734750



100427

UVP* 119,- PLN

Blacha perforowana 1/1-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428

UVP* 134,- PLN

Koszyk 110

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111

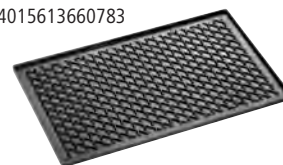


900300

UVP* 193,- PLN

Płyta grillowa 5300

- Materiał: Odlew aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wersja powierzchni roboczej: Kratkowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

UVP* 591,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 1 mm
- waga: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

UVP* 182,- PLN

Środek do natłuszczania Pu 500ml

- Przystosowane do: Natłuszczanie form, blach, patelni i gofrownic
- Materiał: 100 % oleje roślinne
- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 65 x gł. 65 x wys. 240 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 6 puszek (Minimalna ilość zamówienia 2 kartony)
- GTIN: 4015613498515



173060

UVP* 176,- PLN



Wypieki z pieca wykonanego z tradycyjnej cegły szamotowej z osobno regulowaną grzałką górną / dolną. Piec piętrowy wyróżnia się niewielkimi stratami temperatury nawet w przypadku zastosowania funkcji nawilżania. Zewnętrzny system wytwarzania pary i cegła szamotowa to gwarancja praktycznie niezmienniej temperatury w komorze pieca.



• Materiał komory	Kamień szamotowy stal nierdzewna
• Wysokość załadownicza	140 mm
• Rodzaj ogrzewania	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Tak
• Generatory pary	Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
• Zakres temperatury do	300 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Liczba programów	15 wstępnie zainstalowanych 84 do zaprogramowania program ustawiany ręcznie
• Liczba faz pieczenia	6
• Nawilżanie	Ustawione w programie Ręcznie
• Automatyczne włączanie za pomocą timera	Tak
• Automatyczne wstępne nagrzewanie	Tak
• Sterowanie	Dotykowe
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• port USB	Tak
• Temperatura wody na dopływie	10 °C do 40 °C
• Przyłącze wody	R3/4"
• właściwości	Możliwość importu programów innych urządzeń Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
• Ważna wskazówka	W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
• Przyłącze urządzenia	3 NAC

Wyposażenie dodatkowe – Zestawy instalacyjne są niezbędne do uruchomienia piece piętrowe

Zestaw instalacyjny LBO70

- Zestaw instalacyjny stanowi niejako podstawę dla eksploatacji pieca piętrowego CL6080-3
- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Wężę kondensatu, Materiał montażowy, Wężę odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Wężę dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec piętrowy CL6080-3
+ podstawa CL6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec piętrowy CL6080-3
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
+ przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-10
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 8,2 kg
- GTIN: 4015613796468

117945

UVP* 1 408,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

- Zestaw instalacyjny stanowi niejako podstawę dla eksploatacji pieca piętrowego CL6080-2
- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Wężę kondensatu, Materiał montażowy, Wężę odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Wężę dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec piętrowy CL6080-2
+ podstawa CL6040-12
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec piętrowy CL6080-2
+ szafa fermentacyjna PR6040-16
+ okap kondensacyjny LBO800
+ przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16
- wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 320 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613772264

117946

UVP* 1 408,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

- Zestaw instalacyjny stanowi niejako podstawę dla eksploatacji pieców piętrowych CL6040-1 i CL6080-1
- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Wężę kondensatu, Materiał montażowy, Wężę odpływu wody, Wężę dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948

UVP* 925,- PLN



Piec piętrowy CL6040-1

- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 420 x wys. 160 mm
- Pojemność 1 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza 2,4 kW
- Moc Steam-Box 1,5 kW
- ustawianie czasu Od 1 do 99 minut
- Ważna wskazówka Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 900 x wys. 400 mm
- waga 98 kg
- GTIN 4015613769981



117910

UVP* 20 616,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 1 x 600 x 800 mm
- Moc grzewcza 2 x 600 x 400 mm
- Moc Steam-Box 4,8 kW
- ustawianie czasu 1,5 kW
- Ważna wskazówka Od 1 do 99 minut
Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 400 mm
- waga 131 kg
- GTIN 4015613795157



117911

UVP* 24 513,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

- Ilość komór 2
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 2 x 600 x 800 mm
- Moc grzewcza 4 x 600 x 400 mm
- Moc Steam-Box 9,6 kW
- ustawianie czasu 3 kW
- Ważna wskazówka Od 1 do 99 minut
Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO80 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 700 mm
- waga 233 kg
- GTIN 4015613770017



117912

UVP* 47 737,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

- Ilość komór 3
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 3 x 600 x 800 mm
- Moc grzewcza 6 x 600 x 400 mm
- Moc Steam-Box 14,4 kW
- ustawianie czasu 4,5 kW
- Ważna wskazówka Od 1 do 99 minut
Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO70 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 995 mm
- waga 329 kg
- GTIN 4015613795164



117913

UVP* 68 724,- PLN

Piece konwencyjne HC

Funkcja wytwarzania pary idealnie dostosowana do wypieków: do wyboru za pośrednictwem zewnętrznej parownicy (Steam-Box) lub bezpośredniego natrysku – za „chrupiącą skórę” odpowiada AirFresh-Box pieca konwekcyjnego dzięki szybkiemu obniżeniu wilgotności powietrza. Wielofunkcyjne pokrętło z wielokolorowym podświetleniem LED umożliwia intuicyjną obsługę z dodatkowym sygnałem optycznym.



- Materiał komory stal nierdzewna
 - Format prowadnic 600 x 400 mm
 - Rodzaj ogrzewania Gorące powietrze
 - Generatory pary Natrysk bezpośredni
 - Moc Steam-Box Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
 - Zakres temperatury do 3 kW
 - Regulacja temperatury 250 °C
 - Liczba wentylatorów z dokładnością do 1 °C
 - Prędkość wentylatora 1
 - Silnik z rewersem 10 stopni
 - Liczba programów Tak
 - Liczba faz pieczenia 15 wstępnie zainstalowanych
 - Nawilżanie 84 do zaprogramowania
 - ustawianie czasu program ustawiany ręcznie
 - AirFresh-Box 6
 - Z systemem czyszczenia Ustawione w programie
 - Automatyczne włączanie za pomocą timera Ręcznie
 - Automatyczne wstępne nagrzewanie Ręczny wybór systemu nawilżania
 - Automatyczne schładzanie Od 1 do 99 minut
 - Sterowanie tryb ciągły
 - Oświetlenie wewnętrzne Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
 - port USB Tak
 - Przyłącze wody Tak
 - właściwości Tak
 - Ważna wskazówka
 - Przyłącze urządzenia
- Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
Podwójne przeszklenie drzwi
Równomierne efekty przy wypełnionej komorze
Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
Możliwość importu programów innych urządzeń
Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
Szybka zmiana kierunku wentylatora
W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
Podłączenie na dopływie zmiękczonej wody jest zawsze konieczne
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO20 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)



- 99 programów
- 6 faz pieczenia
- 6 parametrów



- Generator pary: do wyboru wewnętrzny i zewnętrzny
- Natrysk bezpośredni
- Parownica zewnętrzna (Steam-Box)



- AirFresh-Box



- Prędkość wentylatora: 10 stopni



	Ilość par przewodnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 730 mm	158,8 kg	117905	48 290,- PLN	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 000 mm	187,5 kg	117906	57 578,- PLN	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 130 mm	210 kg	117907	68 724,- PLN	4015613795140



Wypożyczenie dodatkowe – Zestaw instalacyjny stanowi niejako podstawę dla eksploatacji pieców konwekcyjnych HC

Zestaw instalacyjny LBO20

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
 - Piec konwekcyjny HC6040-5
 - + podstawa LBO6040-5
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-5
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-8
 - + podstawa LBO6040-5
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-8
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-10
 - + podstawa LBO6040-4
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-10
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 550 x gł. 435 x wys. 320 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613771762

117923

UVP* 1 479,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny HC6040-5
- wymiary: szer. 405 x gł. 495 x wys. 55 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390



117920

UVP* 1 479,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 72 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny HC6040-8
- wymiary: szer. 440 x gł. 770 x wys. 60 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613769943



117921

UVP* 1 479,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 294,- PLN

ZESTAWY INSTALACYJNE SPRAWIAJĄ, ŻE JEST TO MOŻLIWE

Zestawy instalacyjne są niezbędne do uruchomienia sklepowych pieców piekarniczych. Szeroka oferta ma jednak również inny cel: dzięki zestawom możliwe jest stworzenie różnych kombinacji z najróżniejszych urządzeń, takich jak piętrowe piece piekarnicze CL, konwekcyjne piece piekarnicze HC, do tego podstawy, szafy fermentacyjne i okapy kondensacyjne – absolutnie według indywidualnych potrzeb i oczekiwanych korzyści. W ten sposób zapewniony jest optymalny obieg wody i pary.



Zestaw instalacyjny LBO50

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-8
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 986 x wys. 255 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613796505

117937

UVP* 1 928,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-5
+ podstawa LBO6040-3
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-5
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 13,8 kg
- GTIN: 4015613796512

117938

UVP* 1 928,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec piętrowy CL6040-1
+ podstawa LBO6040-4
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec piętrowy CL6040-1
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 310 x gł. 998 x wys. 278 mm
- waga: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

117947

UVP* 1 928,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 5 à 2 blachy
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Przystosowane do: Piece piętrowe CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- wymiary: szer. 990 x gł. 1 170 x wys. 735 mm
- waga: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934

UVP* 5 420,- PLN

Podstawa CL6040-12

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6 à 2 blachy
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Przystosowane do: Piece piętrowe CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- wymiary: szer. 990 x gł. 1 170 x wys. 910 mm
- waga: 33,2 kg
- GTIN: 4015613770031



117933

UVP* 5 606,- PLN

Podstawa LBO6040-3

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 3
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjne HC, Piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 510 mm
- waga: 23,4 kg
- GTIN: 4015613796420



117932

UVP* 4 306,- PLN

Podstawa LBO6040-2

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjne HC, Piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 750 mm
- waga: 28 kg
- GTIN: 4015613769967



117931

UVP* 4 640,- PLN

Podstawa LBO6040-5

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjne HC, Piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 915 mm
- waga: 31,4 kg
- GTIN: 4015613796413



117930

UVP* 4 822,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

- Więcej bezpieczeństwa na stanowisku pracy z ustawionymi piętrowo piecami z serii HC – mobilny cokół na kółkach, dzięki niewielkiej wysokości, umożliwia bezpieczne odłożenie i pobranie blach do pieczenia – również z górnych prowadnic.
- Materiał: Stal szlachetna
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjne HC
- wymiary: szer. 1 045 x gł. 910 x wys. 345 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903



117939

UVP* 4 451,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

- Stylowy okap kondensacyjny do pieców piętrowych CL oraz do pieców konwekcyjnych HC. Sterowanie włączaniem i wyłączaniem odbywa się automatycznie za pośrednictwem menu pieców.
- Materiał: Stal szlachetna
- Moc silnika: 20 W
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja nadmuchu: Automatyczna, sterowana piecem
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 885 x wys. 335 mm
- waga: 28,2 kg
- GTIN: 4015613769974



117940

UVP* 12 624,- PLN



Przedłużenie okapu LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 418 x gł. 35 x wys. 335 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613796444



117941

UVP* 1 059,- PLN



Przedłużenie okapu zapewnia czyste zakończenie w przypadku zastosowania okapu kondensacyjnego LBO800 w połączeniu z piecami piętrowymi CL6080.

Szafa fermentacyjna PR6040-10



- Format prowadnic 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 70 mm
- Moc grzewcza 1,2 kW
- Generator pary Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- Moc generatora pary 1,2 kW
- Zakres temperatury do 50 °C
- Regulacja temperatury z dokładnością do 0,1 °C
- Wilgotność powietrza od 10 % do 95 %
- Automatykna kontrola wilgotności powietrza Do 99%
- Sterowanie Elektronicznie
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- Temperatura wody na dopływie 10 °C do 40 °C
- Przyłącze wody R3/4"
- Kółka skłętne 2 kółka, 2 kółka skłętne z blokadami
- Właściwości Innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- W zestawie Wąż dopływu wody
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



► Format: 600 x 400 mm



► Zakres temperatury: do 50°C



► Szukałeś wyrażenia
zob. katalog str 115



117926

	Ilość par prowadnic	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafa fermentacyjna PR6040-10	10	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 630 mm	74,4 kg	117925	17 826,- PLN	4015613769950
Szafa fermentacyjna PR6040-16	16	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 840 mm	91,7 kg	117926	18 569,- PLN	4015613771779



Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 990 x gł. 515 x wys. 540 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613770048



117927

UVP* 4 451,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-16
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 985 x gł. 515 x wys. 750 mm
- waga: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928

UVP* 4 451,- PLN



Dzięki przedłużeniu szafy fermentacyjnej nic nie stoi na przeszkodzie, aby ustawić piecye piętrowe 6080 na szafie fermentacyjnej. Niezwykle stabilna wersja pozwala precyzyjnie powiększyć na głębokość szafę fermentacyjną.

Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L



Kompaktowa alternatywa dla tradycyjnego urządzenia do gotowania sous-vide – w towarzystwie pasujących garnków poręczny cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.



- Przystosowane do garnki, głębokość: min. 190 mm
ilość wody maks.: 15 litrów
- Zakres temperatury 20 °C do 95 °C
- ustawianie czasu 1 minuta - 59 godzin i 59 minut
- Właściwości funkcja Memory
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm
- waga 1,1 kg

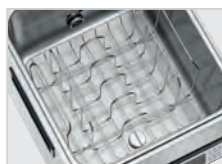
115133

UVP* 516,- PLN

GTIN 4015613685076



Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L



► Pakowarki próżniowe, worki do pakowania próżniowego
zob. katalog str 424 - 427

Zachowując absolutną precyzję, wszelkie wartości odżywcze i pełnię prawdziwego smaku – dzięki możliwości indywidualnej regulacji czasu i temperatury można precyzyjnie ustawić punkt gotowania.



- Pojemność komory 16 l
- Wymiary komory szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm
- Zakres temperatury 25 °C do 90 °C
- ustawianie czasu 0 minut - 99 godzin
- Właściwości funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu
Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty
timer akustyczny
- W zestawie uchwyt / stojak na worek próżniowy
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm
- waga 7,5 kg

115131

UVP* 1 928,- PLN

GTIN 4015613675008



Suszarka 120



Podczas suszenia produkty spożywcze są nie tylko konserwowane, ale również wydłuża się okres ich przydatności do spożycia. W przypadku tej nieinwazyjnej metody konserwacji doskonale zachowane zostają składniki odżywcze, a owoce, warzywa, mięso, ryby, zioła i przyprawy zyskują całkiem nowe walory smakowe.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał komory Tworzywo sztuczne
kratka metalowa
- Ilość par przewodnic 12
- Metoda suszenia Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Czas nagrzewania 20 min.
- Prędkość wentylatora 1 stopień
- ustawianie czasu od 30 min do 48 godz.
- W zestawie 1 Wyjmowana tacka ociekowa
6 kratek do suszenia
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 340 x wys. 305 mm
- waga 5 kg

Zestaw kratek do suszenia 120

- Skład zestawu: 2 kratki do suszenia
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: suszarka 120
- wymiary: szer. 328 x gł. 305 x wys. 9 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613798523



A120893

UVP* 71,- PLN

A120888

UVP* 736,- PLN

GTIN 4015613713809



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2
Nie
Tak
Grzałka IR
szer. 400 x gł. 304 mm
Tak
Tak
1 ruszt
1 wspornik do zamocowania na ścianie
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
41 kg

101552

GTIN 4015613634890

UVP* 9 470,- PLN



Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Funkcja utrzymania temperatury
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

2
Tak
Grzałka IR
szer. 572 x gł. 358 mm
Tak
Tak
Tak
1 ruszt
1 wspornik do zamocowania na ścianie
4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC



101548

	Regulowana wysokość grzałki	Regulowana wysokość rusztu grillowego	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z	Tak	Nie	szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 515 mm	59,4 kg	101546	12 071,- PLN	4015613634913
Salamander Hi-Light 600-2Z	Nie	Tak	szer. 590 mm gł. 550 mm wys. 515 mm	40,2 kg	101548	9 842,- PLN	4015613634906



Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z



- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy szer. 737 x gł. 355 mm
- Ręczne ustawianie czasu Tak
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Moc przyłączeniowa 5,3 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm
- waga 70,6 kg

101554

UVP* 13 557,- PLN

GTIN 4015613634920



Salamander Hi-Light z wi. "Premium"



- Ilość grzałek 3
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Ustawianie powierzchni grzewczych Pełne lub zredukowane
- Wymiary ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Funkcja automatycznego włączania Tak
- Ilość programów do ustawienia 3
- Ręczne ustawianie czasu Tak
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Moc przyłączeniowa 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm
- waga 61,4 kg



► Funkcja automatycznego włączania



► 3 elementy grzewcze



► Element grzewczy z regulacją wysokości

101547

GTIN 4015613634883

UVP* 14 110,- PLN



SERIA W PORÓWNANIU

	Ilość stref grzewczych	Ilość grzałek	Strefy grzewcze osobno regulowane	Regulowana wysokość grzałki	Funkcja automatycznego włączania	Funkcja utrzymania temperatury	Ręczne ustawianie czasu	Regulowana wysokość rusztu grillowego
101552	2	2	-	✓	-	-	✓	-
101548	2	3	✓	-	-	✓	✓	✓
101546	2	3	✓	✓	-	✓	✓	-
101554	2	4	✓	✓	-	-	✓	-
101547	3	3	✓	✓	✓	✓	✓	-

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętle z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Salamander z windą 500-1Z-MDI



Salamander z inteligentnym sterowaniem MDI spełni każde życzenie: moc grzewczą można regulować za pomocą funkcji opuszczania oraz poprzez dokładne cyfrowe ustawienie temperatury i czasu. Funkcja Memory oraz sygnał akustyczny po upływie czasu zapewniają zoptymalizowane procesy pracy. Energooszczędny tryb Eco umożliwia delikatne podgrzewanie potraw i oszczędność kosztów.



- Ilość stref grzewczych
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Sterowanie
- Wymiary ruszt grillowy
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Funkcja utrzymania temperatury
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Wyświetlacz cyfrowy
- Właściwości

- 1
- Tak
- Grzałka promiennikowa
- Pokrętko MDI
- szer. 435 x gł. 320 mm
- Nie
- Tak
- Tak
- Tak
- Tak
- Tryb Eco: oszczędność energii i wykorzystanie do podgrzewania
- Zdejmowany ruszt grillowy
- Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
- Funkcja pamięci
- sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)
- 1 ruszt
- 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 465 x gł. 515 x wys. 535 mm
- 33,8 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Salamander ze sterowaniem MDI
- ▶ Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do wyświetlania temperatury i czasu
- ▶ Funkcja Memory



- ▶ Tryb Eco
- ▶ Energooszczędność
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła



- ▶ 1 strefa grzewcza z 1 grzałką
- ▶ Grzałka z regulacją wysokości

151520

GTIN 4015613815527



UVP* 3 154,- PLN



Salamander z windą 500-1Z



Idealny model dla początkujących użytkowników z praktyczną funkcją opuszczania grzałki. Salamander wyróżnia się łatwą obsługą obu stref grzewczych i wydajnymi grzałkami.



- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie



Tak
Grzałka promiennikowa
Tak
1 ruszt



151512

	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
500-1Z	1	szer. 445 mm gł. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 525 mm wys. 535 mm	38,8 kg	151510	2 820,- PLN	4015613385570
600-2Z	2	szer. 590 mm gł. 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 540 mm wys. 530 mm	47,7 kg	151512	3 303,- PLN	4015613680163



Salamander 400-1Z-P



Zapiekanie i utrzymanie w ciepła w samym centrum kulinarnych wydarzeń zapewni płynny przebieg pracy. W przypadku umieszczenia na stole roboczym, oba długie i otwarte boki salamandra zapewniają praktyczną obsługę z obu stron w obrębie kuchni lub w strefie serwisowej.



- Ilość stref grzewczych
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1
Grzałka promiennikowa
szer. 430 x gł. 300 mm
Tak
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 625 x gł. 500 x wys. 365 mm
14,4 kg



► Salamander z 1 strefą grzewczą



► Ruszt grillowy z regulacją wysokości w 7 stopniach



► Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy z 3 stron

100534

GTIN 4015613782508

UVP* 1 616,- PLN



Salamander 401-1Z-W



- Ilość stref grzewczych
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Właściwości

1
Grzałka IR
szer. 447 x gł. 250 mm
Tak
Tak
Jako urządzenie nabełtowe i do montażu ściennego
Uchwyty z tyłu urządzenia do montażu na ścianie
1 ruszt
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 610 x gł. 305 x wys. 280 mm
14 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ 1 strefa grzewcza z 1 grzałką
- ▶ Regulowana wysokość rusztu grillowego



- ▶ Timer maks. 15 minut



- ▶ Uchwyty z tyłu urządzenia do montażu na ścianie

A1515002

GTIN 4015613708850



UVP* 1 148,- PLN

Salamander 400-1Z



- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie

Tak
Tak
1 ruszt



- ▶ W zestawie: 2 uchwyty

	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
400-1Z	1	szer. 430 mm gł. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 370 mm wys. 365 mm	13,8 kg	100524	2 002,- PLN	4015613370057
600-2Z	2	szer. 640 mm gł. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 550 mm wys. 390 mm	23 kg	100528	3 526,- PLN	4015613390925
700-2Z II	2	szer. 705 mm gł. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 910 mm gł. 375 mm wys. 425 mm	29,5 kg	100532	1 965,- PLN	4015613709369



Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- ▶ płyta grillowa
- ▶ salamander

zob. katalog str 144



PIZZY | MAKARONU

Aby na talerzach Twoich gości wszystko było niczym „bella Italia”, znajdziesz tu sprzęt do przygotowania pysznych dań z makaronem i cudownie chrupiącego ciasta na pizzę: pasta czy pizza – tutti perfetto!



Miesiarki Easy



• Materiał



• Materiał haka do ugniatania

• Regulacja prędkości

• Timer

• Właściwości

Stal, powlekana

CNS 18/10

CNS 18/10

1 stopień

Tak

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

Możliwość pracy w trybie ciągłym lub z ustawieniem czasu



Easy FRFK

Mocno osadzony hak do ciasta i miska zapewniają stabilność. Obsługa jest ręczna lub za pomocą timera - niezawodnie i precyzyjnie w żądanym rytmie.



Easy ARSK

Obrotowa głowica i zdejmowana Dzieża zdejmowana ułatwiają wyjmowanie ciasta i ułatwiają czyszczenie - dla sprawnych procesów w każdej kuchni. Niezależnie od tego, czy jest sterowany ręcznie, czy za pomocą timera.

	Maksymalna ilość ciasta	Pojemność miski	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Easy 12/20 FRFK	12 kg	20 l	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 385 mm gł. 690 mm wys. 625 mm	73,2 kg	101846	5 194,- PLN	4015613894164
Easy 18/30 FRFK	18 kg	30 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 810 mm wys. 710 mm	97,6 kg	101847	5 755,- PLN	4015613894171
Easy 22/40 FRFK	22 kg	40 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 875 mm wys. 760 mm	130,2 kg	101848	6 498,- PLN	4015613894188
Easy 30/50 FRFK	30 kg	50 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 530 mm gł. 915 mm wys. 760 mm	133,8 kg	101849	7 241,- PLN	4015613894195
Easy 12/20 ARSK	12 kg	20 l	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 395 mm gł. 695 mm wys. 630 mm	95,4 kg	101840	6 498,- PLN	4015613811116
Easy 18/30 ARSK	18 kg	30 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 445 mm gł. 810 mm wys. 715 mm	124,8 kg	101841	7 423,- PLN	4015613872575
Easy 22/40 ARSK	22 kg	40 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 490 mm gł. 880 mm wys. 765 mm	163,6 kg	101842	9 652,- PLN	4015613872582
Easy 30/50 ARSK	30 kg	50 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 540 mm gł. 935 mm wys. 765 mm	168,6 kg	101843	10 395,- PLN	4015613872599



Miesiarki Pro



- Materiał
- Materiał dzieży
- Materiał haka do ugniatania
- Regulacja prędkości
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

Stal, powlekana
CNS 18/10
CNS 18/10
2 stopnie
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
1,8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC



Pro FRFK

Wytrzymała Miesiarka idealna do wymagających Zastosowań. Dzięki solidnie zamontowanej misce do mieszania i zintegrowanemu hakowi do wyrabiania ciasta, gwarantuje spójne rezultaty za każdym razem, gdy jest używana.



Pro ARSK

Potężna Miesiarka jest przeznaczona do użytku profesjonalnego. Praktyczna obrotowa głowica ułatwia wyjmowanie ciasta i ułatwia czyszczenie. Wyjmowana misa do mieszania sprawia, że praca jest jeszcze bardziej wydajna i higieniczna.

	Maksymalna ilość ciasta	Pojemność miski	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pro 25/32 FRFK	25 kg	32 l	szer. 430 mm gł. 730 mm wys. 775 mm	87,4 kg	101833	9 281,- PLN	4015613854182
Pro 36/41 FRFK	36 kg	41 l	szer. 490 mm gł. 785 mm wys. 800 mm	96,4 kg	101834	10 024,- PLN	4015613854199
Pro 25/32 ARSK	25 kg	32 l	szer. 425 mm gł. 740 mm wys. 775 mm	104,2 kg	101835	12 071,- PLN	4015613894140
Pro 36/41 ARSK	36 kg	41 l	szer. 480 mm gł. 820 mm wys. 800 mm	119 kg	101836	13 367,- PLN	4015613894157



Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw kółek skrętnych Easy TKM

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Przystosowane do maszyn do wyrabiania ciasta serii Easy
- wymiary: szer. 280 x gł. 170 x wys. 150 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613872605



101844

UVP* 182,- PLN

Zestaw kółek skrętnych Pro TKM

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 60 mm
- Przystosowane do maszyn do wyrabiania ciasta z serii Pro
- wymiary: szer. 260 x gł. 200 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613894133



101837

UVP* 182,- PLN

Pojemnik na ciasto 600x400

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Temperatura użytkowania: -20 °C do 90 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 70 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613863696



500555

UVP* 54,- PLN

Wałkownica 3000



Doskonały efekt przy minimalnym nakładzie czasu i pracy – przy pomocy wałkownicy możesz w mgnieniu oka przygotować ciasto o średnicy do 300 / 400 mm. Uniwersalna produkcja – od tarty flambée przez ciasta na pizzę po chlebek do kebabu – jest bardzo prosta i możliwa dzięki regulacji grubości ciasta na obu wałkach ciasta.



- Materiał wałków do ciasta
- Liczba wałków do ciasta
- Nastawa grubości ciasta
- Ramie prowadzące ciasto
- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne
2
0,5 mm do 4 mm
Tak
0,37 kW | 230 V | 50 Hz

	Długość wałka	Średnica ciasta	Waga ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3000	300 mm	140 - 300 mm	80 - 210 g	szer. 430 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	25,5 kg	101880	5 565,- PLN	4015613812298
4000	400 mm	260 - 400 mm	80 - 700 g	szer. 540 mm gł. 470 mm wys. 810 mm	31,2 kg	101881	6 126,- PLN	4015613863047



Piec do pizzy PR330



Po krótkim czasie nagrzewania, piec do pizzy produkuje głęboko mrożone lub wstępnie upieczone pizze z chrupiącą podstawą i soczystym wierzchem. Kompaktowy model ze stali nierdzewnej przeznaczony jest do produkcji w mniejszych ilościach – idealny do bistrot, baru z przekąskami lub baru szybkiej obsługi. Aby ułatwić obsługę, ruszt pieca jest połączony z drzwiami i uchwytem.



- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Timer
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka górna / dolna
Nie
50 °C do 300 °C
1 pizza Ø 33 cm
Tak
1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 500 x gł. 480 x wys. 265 mm
18,1 kg



► Piec do pizzy, przeznaczony do przygotowania pizzy świeżej lub wstępnie poddanej obróbce termicznej w mniejszych ilościach



► Ruszt do pizzy: Wymiary: szer. 330 x głęb. 345 x wys. 6 mm



► Timer 0 - 15 minut
► Sygnał dźwiękowy po upływie czasu

203725

GTIN 4015613848167

UVP* 962,- PLN





Piec przelotowy do pizzy 3600TB10



Pizza i przekąski prosto z taśmy: dzięki przelotowemu piecowi do pizzy upieczemy nie tylko ten włoski klasyk, ale i bagietki z dodatkami, a także tosty. Indywidualna regulacja prędkości taśmy transportowej sprawi, że każde danie będzie pyszne i chrupiące.



- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Prędkość taśmy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka górna / dolna

Tak

70 °C do 250 °C

maks. Ø 32 cm

regulowana w 10-stopniowej skali
prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut

3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 785 x gł. 475 x wys. 400 mm

21,8 kg

Blacha do pieczenia pizzy 290-R

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Średnica pizzy: 290 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357



100925

UVP* 32,- PLN



2002203

GTIN 4015613724584



UVP* 3 563,- PLN

- Wielkość pizzy: maks. Ø 32 cm
- Czas przebywania w piecu: możliwość regulacji w zakresie od 2 do 14 minut (10 stopni)

Piec do pizzy ST340



Idealny dla początkujących piec do produkcji pizzy, podpłomyków, pizzowych bułeczek, a także bagietek w mniejszych ilościach. Dzięki dołączonej do zestawu cegle szamotowej pizza i inne wypieki zyskają ten niepowtarzalny, charakterystyczny dla kamiennego pieca smak, któremu towarzyszyć będzie chrupkość i kruchość.



- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal

Ocynkowane

Grzałka górna / dolna

Funkcja pieczenia w trybie ciągłym

Nie

50 °C do 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Tak

Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm

21,5 kg



► Funkcje pieca
grzałka górna / dolna



► Do wyboru
Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa



A201113

GTIN 4015613757001



UVP* 888,- PLN



Piec do pizzy ST415



Kompaktowy piec do pizzy to idealny wybór dla bistro, barów czy snack-barów. Grzałka górna i dolna z możliwością oddzielnego włączania umożliwiają wypiekanie chrupiącej pizzy o średnicy 40 cm na kamieniu do pizzy Wziernik i programator czasowy gwarantują doskonałe rezultaty.



- Materiał komory

stal nierdzewna



- Funkcje piekarnika

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Grzałka górna / dolna



- Zakres temperatury

Tak

- Wsad

50 °C do 350 °C

- Timer

1 pizza Ø 40 cm

- Moc przyłączeniowa

Tak

2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Kompaktowy piec do pizzy do przyrządzania świeżej lub podpieczonej pizzy



► Wielkość wsadu: 1 pizza Ø 40 cm



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ST415	szer. 565 mm gl. 585 mm wys. 265 mm	20,5 kg	2002102	1 765,- PLN	4015613731612
ST415-2	szer. 580 mm gl. 580 mm wys. 315 mm	25,1 kg	2002302	1 557,- PLN	4015613821627



Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



- Materiał komory

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia



- Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna



- Zakres temperatury

50 °C do 300 °C



- Timer

Tak



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini 1, 1 komora	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gl. 500 mm wys. 230 mm	18,8 kg	203510	2 002,- PLN	4015613494074
Mini 2, 2 komory	2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	2,7 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gl. 500 mm wys. 380 mm	27,7 kg	203500	2 965,- PLN	4015613491714



Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
Grzałka górna / dolna
Tak
50 °C do 400 °C



203535

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm	24,2 kg	203530	3 191,- PLN	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 570 mm gł. 550 mm wys. 475 mm	41,8 kg	203535	5 565,- PLN	4015613647593



Piec do pizzy CT 100



- Materiał
- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Przyłącze urządzenia

Blacha stalowa
Lakierowana
Ognioodporna płyta szamotowa
Aluminium
Grzałka górna / dolna
Tak
50 °C do 400 °C
3 NAC



2002020

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
CT 100	4 pizze Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 430 mm	65,6 kg	2002010	4 451,- PLN	4015613437781
CT 200	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	8,4 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 760 mm	112,3 kg	2002020	7 794,- PLN	4015613437798



Wypożyczenie dodatkowe

Podstawa PO CT

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Piec do pizzy CT 100, CT 200
- wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
- waga: 15 kg
- GTIN: 4015613602455



200319

UVP* 1 505,- PLN

Łopatką dopizy AL

- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1 000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

UVP* 256,- PLN

Nóż do pizzy

- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

UVP* 123,- PLN

Piec do pizzy NT 501



• Materiał

Blacha stalowa
Lakierowana



• Materiał komory

Kamień szamotowy

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizze Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm	44,6 kg	2002018	4 194,- PLN	4015613640990
NT 502	2	8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze)	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 510 mm	63 kg	2002028	5 681,- PLN	4015613641003
NT621	1	4 pizze Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 400 mm	59,6 kg	2002088	5 272,- PLN	4015613641010
NT 622	2	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 710 mm	102,8 kg	2002095	8 021,- PLN	4015613641027
NT 901	1	6 pizz Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 395 mm	80,3 kg	2002101	5 978,- PLN	4015613641041
NT 921	2	12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz)	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	141,8 kg	2002121	9 879,- PLN	4015613641058



Piec do pizzy NT 622VS



• Materiał komory

Komora w całości pokryta szamotem

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)

• Moc przyłączeniowa

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm

• waga

151,6 kg

2002094

UVP* 9 693,- PLN

GTIN 4015613674018



Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



• Materiał



• Materiał komory

• Funkcje piekarnika

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

• Zakres temperatury

• Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

Ocynkowane

Blacha stalowa

Lakierowana

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 450 °C

3 NAC



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ET 105, 1KP 1050x1050	9 pizz Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 420 mm	143 kg	2002150	10 767,- PLN	4015613545028
ET 205, 2KP 1050x1050	18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz)	24 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 760 mm	247 kg	2002170	18 569,- PLN	4015613545035



Wypożyczenie dodatkowe

Podstawa PO NT5

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Piec do pizzy NT 501, Piec do pizzy NT 502
- wymiary: szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424



200316

UVP* 1 334,- PLN

Podstawa PO NT6

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Piec do pizzy NT 621, Piec do pizzy NT 622, Piec do pizzy NT 622VS
- wymiary: szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
- waga: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431



200317

UVP* 1 445,- PLN

Podstawa PO NT9

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przystosowane do: Piec do pizzy NT 901, Piec do pizzy NT 921
- wymiary: szer. 1 150 x gł. 665 x wys. 900 mm
- waga: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448



200318

UVP* 1 850,- PLN

Podstawa PO ET

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Przystosowane do: Piec do pizzy ET 105, Piec do pizzy ET 205
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 1 150 x wys. 965 mm
- waga: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165

UVP* 2 783,- PLN

Łopatką dopizy AL

- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1 000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

UVP* 256,- PLN

Nóż do pizzy

- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

UVP* 123,- PLN



Maszyna do makaronu 5000



Domowy makaron z idealnie wyrobionego ciasta. Maszyna do makaronu najpierw przygotowuje ciasto, a następnie wytwarza makaron – łatwo i bezproblemowo. Różnorodność makaronów z opcjonalnymi matrycami do makaronu sięga od c jak cannelloni, przez f jak fusilli, po s jak spaghetti.



- Produkcja maks.
- Pojemność
- Funkcje

- Właściwości

- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 kg / godz.
1,5 kg
produkcja ciasta
produkcja makaronu
5 stabilnych nóżek
możliwość wyjęcia wałka zagniatającego i ślimaka transportowego
wyjmowany pojemnik na ciasto
do zagniatania i rozwałkowania 12 różnych rodzajów makaronu (matryce do makaronu dostępne opcjonalnie)
Niski poziom hałasu (poniżej 70 dB)
Pokrywa zamykająca
narzędzie montażowe
Pojemnik na ciasto, wałek zagniatający i ślimak transportowy z CrNiSi 18/10
matryce do makaronu
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 240 x gł. 510 x wys. 318 mm
16,1 kg



- ▶ łatwa produkcja makaronu od A do Z
- ▶ 1. Krok: produkcja ciasta
- ▶ 2. Krok: wydawanie ciasta



- ▶ Pokrywa z 2 otworami widokowymi
- ▶ 8 x 112 mm



- ▶ łatwe czyszczenie
- ▶ łatwe wyjmowanie wałka do ugniatania i ślimaka transportowego
- ▶ Wyjmowany pojemnik na ciasto, nadaje się do mycia w zmywarce

101902

GTIN 4015613846231



UVP* 7 167,- PLN

Pokrywa zamykająca

- Materiał: Brąz
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997



101986



UVP* 294,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Matryca do makaronu bigoli 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Bigoli
- Wielkość makaronu: Ø 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980



101985



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu cannelloni 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Cannelloni
- Wielkość makaronu: Ø 25 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973



101984



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu Capelli d'Angelo 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Capelli d'angelo
- Wielkość makaronu: Ø 1 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911



101978



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu caserecce 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Caserecce
- Wielkość makaronu: 9 x 5 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850



101972



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu fettuccine 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fettuccine
- Wielkość makaronu: 8 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761527



101988



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu fusilli 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fusilli
- Wielkość makaronu: Ø 9 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867



101973



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu gnocchi 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Gnocchi
- Wielkość makaronu: Ø 12 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881



101975



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu pappardelle 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pappardelle
- Wielkość makaronu: 16 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874



101974



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu sfoglia 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pasta sfoglia
- Wielkość makaronu: 135 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613584966



101983



UVP* 401,- PLN

Matryca do makaronu spaghetti 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti
- Wielkość makaronu: Ø 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu spaghetti chitarra 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti alla Chitarra
- Wielkość makaronu: 2 x 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935



101980



UVP* 282,- PLN

Matryca do makaronu tagliolini 5000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Tagliolini
- Wielkość makaronu: 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761534



101989



UVP* 282,- PLN

Maszyna do makaronu 8000



Proste, szybkie i wysokiej jakości - robienie domowego makaronu jest łatwe. Dzięki połączeniu funkcji przygotowywania ciasta i produkcji makaronu, maszyna do makaronu zapewnia wydajną pracę bez większego wysiłku. Opcjonalne foremki do makaronu w szerokiej gamie kształtów nie pozostawiają nic do życzenia.



- Produkcja maks.
- Pojemność
- Funkcje

- Właściwości

- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 kg / godz.

2,5 kg

produkcja ciasta

produkcja makaronu

5 stabilnych nóżek

Niski poziom hałasu (poniżej 70 dB)

możliwość wyjęcia wałka zagniatającego i

ślimaka transportowego

wyjmowany pojemnik na ciasto

do zagniatania i rozwałkowania 12

różnych rodzajów makaronu (matryce do

makaronu dostępne opcjonalnie)

Mikroprzełącznik na pokrywie misy

Pokrywa zamykająca

narzędzie montażowe

Pojemnik na ciasto, wałek zagniatający i

ślimak transportowy z CrNiSi 18/10

matryce do makaronu

0,37 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 300 x gł. 535 x wys. 425 mm

26,8 kg



- Prosta produkcja makaronu od A do Z
- 1. Krok: Produkcja ciasta
- 2. Krok: Dozowanie ciasta



- Łatwa i bezpieczna praca:
- Mikroprzełącznik na pokrywie miski



- Łatwe czyszczenie
- Wałek ugniatający, śruba transportowa i pojemnik na ciasto są wyjmowane i nadają się do mycia w zmywarce

101904

GTIN 4015613870960



UVP* 9 767,- PLN

Pokrywa zamykająca 8000

- Materiał: Brąz
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613765020



101999



UVP* 320,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Matryca do makaronu bigoli 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Bigoli
- Wielkość makaronu: Ø 3 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613772929



102001



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu cannelloni 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Cannelloni
- Wielkość makaronu: Ø 25 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 15 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613772912



102000



UVP* 320,- PLN

Matryca do makar. capelli d'angelo 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Capelli d'angelo
- Wielkość makaronu: Ø 1 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613888446



102010



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu caserecce 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Caserecce
- Wielkość makaronu: 9 x 5 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 14 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613755120



101994



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu fettuccine 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fettuccine
- Wielkość makaronu: 8 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 14 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613764993



101996



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu fusilli 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fusilli
- Wielkość makaronu: Ø 9 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 14 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613764870



101990



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu gnocchi 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Gnocchi
- Wielkość makaronu: Ø 12 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613755113



101993



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu pappardelle 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pappardelle
- Wielkość makaronu: 16 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613774329



102002



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu sfoglia 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Sfoglia
- Wielkość makaronu: 155 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 40 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613765006



101997



UVP* 438,- PLN

Matryca do makaronu spaghetti 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti
- Wielkość makaronu: Ø 2 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613764986



101995



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu spaghetti chitarra 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti alla Chitarra
- Wielkość makaronu: 2 x 2 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613774442



102008



UVP* 320,- PLN

Matryca do makaronu tagliolini 8000

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Tagliolini
- Wielkość makaronu: 3 mm
- wymiary: szer. 63 x gł. 63 x wys. 13 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613755106



101992



UVP* 320,- PLN

Warnik do makaronu 8L MDI



Zawsze idealne al dente. Precyzyjna nastawa czasu i temperatury, której towarzyszy szybka i intuicyjna obsługa – ten cyfrowy warnik to pozwoli przygotować dowolny makaron. Zapewnienie optymalnej higieny jest możliwe dzięki wyjmowanej grzałce i 8-litrowej komorze.



• Pojemność komory

8 l

• Ilość koszy

1

• Pojemność kosza

4,9 l

• Wymiary kosza

szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm

• Zakres temperatury do

110 °C



- Pokrętko MDI
- Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu



- Możliwość wyjęcia komory i grzałki



- Płynna regulacja temperatury
- Regulacja temperatury: pokrętko
- Płynnie regulowany timer

	Sterowanie	Moc przylaczeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 8L MDI	Pokrętko MDI	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 470 mm wys. 385 mm	6,6 kg	132265	1 393,- PLN	4015613770970
Warnik do makaronu 8L-EM1	Pokrętko	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 290 mm gł. 465 mm wys. 370 mm	6,4 kg	132290	1 107,- PLN	4015613821610



Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US



• Pojemność komory

7 l

• Ilość koszy

1

• Wymiary kosza

szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm

• Zakres temperatury do

110 °C

• Moc przyłączeniowa

3,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm

• waga

6,8 kg

132260

GTIN 4015613584171

UVP* 1 817,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
- Pojemność: 4,9 l
- wymiary: szer. 200 x gł. 460 x wys. 150 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613797755



132266

UVP* 126,- PLN

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
- Pojemność: 1,86 l
- Ważna wskazówka:
Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary:
szer. 100 x gł. 200 x wys. 310 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

UVP* 279,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- Pojemność: 4,93 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 430 x wys. 205 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262

UVP* 516,- PLN

SNACK | IMBISS | EVENT

Klasyczne przekąski jak kielbaska w curry, frytki itp. cieszą się nieślabnącą popularnością. W codziennym przyrządzaniu szybkich dań z pomocą przychodzi niezastąpiona technika. Od płyt grillowych i grillów kontaktowych, przez frytownice, po krajalnice do kielbasek w curry – tu znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz.



Krajalnica do frytek 3010



- Materiał matryc/stempli
- Liczba matryc/stempli
- Matryce/stemple

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
4
Frytki 6 mm
Frytki 9 mm
Frytki 13 mm
Łódeczki ziemniaczane
Montaż nabiłowy
Montaż ścienny
szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm
2,6 kg



► Zastosowanie:
montaż nabiłowy
montaż ścienny



► 4 matryce/stemple do
frytek 6 mm
frytek 9 mm
frytek 13 mm
łódek ziemniaczanych



500308

GTIN 4015613694832



UVP* 479,- PLN

Frytownica MINI II



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Strefa zimna

4 l
60 °C do 190 °C
Tak



A165112

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 205 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	3 kg	A165110	305,- PLN	4015613392271
MINI III	2	2	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	5,5 kg	A165112	576,- PLN	4015613392288



Frytownica SNACK I



Idealnym wyborem, gdy chcemy uzyskać chrupiące, złotobrązowe rezultaty smażenia w mniejszych kuchniach gastronomicznych lub barach z przekąskami. Frytki, smaki, finger food... ta frytownica zapewni równomierne i szybkie przygotowanie.



• Zakres temperatury

50 °C do 190 °C



• Strefa zimna

Tak



• Ważna wskazówka

Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162412E



A162812E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I	1	4 l	1	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 245 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	5,1 kg	A162410E	576,- PLN	4015613662350
SNACK II	2	4 l	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 445 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	9,6 kg	A162412E	999,- PLN	4015613662374
SNACK III	1	8 l	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 305 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	6,7 kg	A162810E	702,- PLN	4015613662381
SNACK IV	2	8 l	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 555 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	12,5 kg	A162812E	1 222,- PLN	4015613662398



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do frytownicy MINI 4L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,6 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 435 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521

UVP* 45,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

- Wymiary kosza: szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
- Pojemność: 2,4 l
- wymiary: szer. 135 x gł. 450 x wys. 245 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522

UVP* 123,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 500 x wys. 225 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523

UVP* 160,- PLN

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ogniowo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V

UVP* 776,- PLN

Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999

UVP* 702,- PLN

Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979



A101901

UVP* 379,- PLN

Frytownica SNACK I Plus



Frytownica umożliwia szybkie i niezawodne przygotowanie najróżniejszych przekąsek. Czystczenie to kwestia chwili dzięki praktycznemu kranikowi spustowemu do tłuszczu i uchylnej grzałce.



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Ważna wskazówka

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162821E



A162824E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 l	1	2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 200 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	4,2 kg	A162820E	639,- PLN	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 l	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	9 kg	A162821E	1 185,- PLN	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 l	1	3,3 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 400 mm	6,2 kg	A162823E	888,- PLN	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 l	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 565 mm gł. 640 mm wys. 400 mm	11,5 kg	A162824E	1 456,- PLN	4015613718903



Frytownica SNACK XL Plus



Masz ochotę na pieczoną rybę lub frykadelki? Wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie szczególnie potraw o wydłużonym kształcie.



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l

1

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm

8 kg



- Wersja z wydłużoną komorą
- W szczególności nadaje się do frytowania podłużnych produktów



- 1 komora
- Pojemność komory: 8 litrów



- Kran spustowy z zamknięciem bagnetowym
- Możliwość zdjęcia

165530

GTIN 4015613687018

UVP* 2 151,- PLN



Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokręteł z cyfrową inteligencją.

Precyzyjne ustawienie temperatury umożliwia doskonałe, powtarzalne smażenie. Sterowanie MDI oferuje również funkcję delikatnego upłynniania tłuszczu.



Frytownica MDI SNACK III Plus



Prawidłowe smażenie w prosty sposób: dzięki cyfrowemu pokrętle MDI Bartscher można ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia. Oprócz tego w każdej chwili możliwa jest kontrola aktualnej temperatury oleju.



- Pojemność komory
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Kontrola temperatury oleju

- Grzałka
- Ważna wskazówka

9 l
Pokrętko MDI
50 °C do 190 °C
Elektronicznie
W odstępach co 0,1 °C
Tak
Tak
Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
Możliwość wychylenia
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



► Filtr do oleju do frytownic TK60
zob. katalog str 135



► Sterowanie MDI Bartscher
► Ustawianie temperatury z dokładnością do jednego stopnia



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	6,4 kg	A162828	1 096,- PLN	4015613752150
Frytownica MDI SNACK IV Plus	2	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 570 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	11,7 kg	A162829	1 988,- PLN	4015613752167



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 220 x wys. 105 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 460 x wys. 135 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826

UVP* 119,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 460 x wys. 165 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827

UVP* 152,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

- Wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,7 l
- wymiary: szer. 150 x gł. 570 x wys. 190 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527

UVP* 241,- PLN

Frytownica IMBISS I



Dzięki pojemności misy wynoszącej 8 litrów frytownica jest idealna do przygotowywania równomiernie i doskonale usmażonych przekąsek - idealny towarzysz do profesjonalnego użytku w barach z przekąskami lub kuchniach komercyjnych.



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Ważna wskazówka

8 l
Tak
Tak
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 550 mm wys. 410 mm	9,7 kg	A150307	1 222,- PLN	4015613662404
IMBISS II	2	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 580 mm gł. 550 mm wys. 410 mm	16,8 kg	A150407	2 002,- PLN	4015613662411



Frytownica indukcyjna 8L Plus



Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury na stałym poziomie. Smażenie ulubionych produktów spożywczych przebiega bardzo precyzyjnie i zapewnia optymalny rezultat.



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka

8 l
60 °C do 190 °C
Tak
cewka indukcyjna



▶ Wydajna technologia indukcji zapewni idealną temperaturę smażenia



▶ Pojemność komory: 8 litrów



▶ Kran spustowy do tłuszczu



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica indukcyjna 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 290 mm gł. 590 mm wys. 425 mm	12,5 kg	165118	1 780,- PLN	4015613742083
Frytownica indukcyjna 2x8L Plus	2	2	2 x 3,5 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 425 mm	23 kg	165119	3 336,- PLN	4015613742090



Frytownica IMBISS PRO



Dużej mocy frytownica nablutowa z dużą komorą o pojemności 11 litrów. Po przygotowaniu chrupiących frytek itp. czyszczenie jest łatwiejsze dzięki wyjmowanej grzałce, zaokrąglonej komorze i wyjmowanemu kranowi spustowemu do tłuszczu.



- Pojemność komory 11 l
- Ilość koszy 1
- Zakres temperatury 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka Możliwość wyjęcia
- Moc przyłączeniowa 8,1 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
- waga 12,7 kg

162500

UVP* 2 002,- PLN

GTIN 4015613535104



Frytownica PROFESSIONAL I



- Pojemność komory 10 l
- Zakres temperatury 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka Możliwość wyjęcia
- Przyłącze urządzenia 3 NAC



162910

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 390 mm gł. 450 mm wys. 375 mm	11,5 kg	162900	2 560,- PLN	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 750 mm gł. 450 mm wys. 375 mm	21,8 kg	162910	4 822,- PLN	4015613536798



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 480 x wys. 245 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524

UVP* 204,- PLN

Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 230 x wys. 145 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 194 x gł. 475 x wys. 215 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613742106

165122

UVP* 163,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO11L

- Wymiary kosza: szer. 254 x gł. 270 x wys. 143 mm
- Pojemność: 8,4 l
- wymiary: szer. 255 x gł. 515 x wys. 290 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

UVP* 167,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
- Pojemność: 8,2 l
- wymiary: szer. 235 x gł. 425 x wys. 215 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906

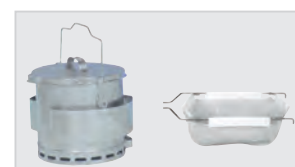
UVP* 256,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
- Pojemność: 2,7 l
- Ważna wskazówka:
Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 130 x gł. 415 x wys. 220 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912

UVP* 167,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr frytury
zob. katalog str 129

Frytownica 12L-10



Frytownica – jako solidne urządzenie nabladowe – jest doskonale przystosowana do użytku w profesjonalnej kuchni gastronomicznej dzięki 12-litrowej komorze. Kranik spustowy do tłuszczu, wyjmowane sito do panierowania oraz wychylna grzałka ułatwiają czyszczenie.



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

12 l
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
3 NAC



162651

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 485 mm	15,4 kg	162650	3 489,- PLN	4015613757773
Frytownica 12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 485 mm	29 kg	162651	6 308,- PLN	4015613757780



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
- Pojemność: 6,5 l
- Wymiary: szer. 250 x gł. 500 x wys. 195 mm
- Waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613809182



162653

UVP* 182,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr frytury
zob. katalog str 129



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 444

Frytownica 700, szer. 400, 2x8L



- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Strefa zimna
- Grzałka
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Wymiary
- Waga

2
8 l
2
szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
140 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
850 mm do 910 mm
14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
62 kg

272335

UVP* 13 928,- PLN

GTIN 4015613527420



Filtr do oleju do frytownic TK60



Dzięki filtrowi oleju do frytownic TK60 można łatwo i bez komplikacji oczyścić olej i tłuszcz z błoćków. Przenośna pompka z filtrem jest w każdej chwili gotowa do użycia i zauważalnie wydłuża przydatność oleju do frytownic.



- Wielkość przepływu 60 litrów / min
- Czas cyklu 4,5 min.
- Zakres temperatury do 200 °C
- Przystosowane do Zbiorników o pojemności do 20 litrów
- Nadaje się do mycia w zmywarce Jednostka filtrująca
- W zestawie Wanna zbiorcza na olej
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 195 x gł. 315 x wys. 395 mm
- waga 8,49 kg



► Możliwość stosowania z olejem i tłuszczem z błoćków po rozgrzaniu do temperatury roboczej



► Proste i elastyczne zastosowanie
► Automatyczna filtracja oleju w ciągu 4,5 minut



► Możliwość czystego odstawienia dzięki wannie zbiorczej na olej

162655

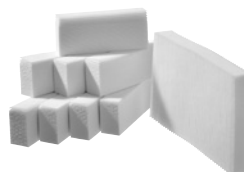
GTIN 4015613870793



UVP* 11 127,- PLN

Filtr cząsteczkowy TK60

- Materiał: Celuloza, Nieszkodliwa dla żywności
- Filtr można używać wielokrotnie
- Przystosowane do: Filtr do oleju do frytownic TK60
- Jednostka zamówienia: 1 karton (100 sztuk)
- wymiary: szer. 110 x gł. 65 x wys. 24 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613890364



162656

UVP* 1 297,- PLN

Podgrzewacz do frytek 12-150



Podgrzewacz do frytek zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. W podgrzewanej komorze z blachą ociekową frytki pozostają ciepłe i chrupiące. Dostępna opcjonalnie lampa grzewcza jest idealnie przystosowana do montażu na podgrzewaczu, zapewniając dodatkowe, górne źródło ciepła.



- Wielkość komory, format GN 1/2 GN
- Głębokość komory 150 mm
- Źródło ciepła Ogrzewana komora
- W zestawie 1 blacha ociekowa, wyjmowana
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm
- waga 5,5 kg

A114002

GTIN 4015613739632

UVP* 962,- PLN



Lampa grzewcza 12-150

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Spirala grzejna
- W zestawie: Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 335 x wys. 505 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613739649



A114003

UVP* 613,- PLN

Frytownica BF 16E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka
- Właściwości

- Przyłącze urządzenia

1
1
50 °C do 190 °C
Tak
Możliwość wyjęcia
Zaokrąglone narożniki
Kranik spustowy z zabezpieczeniem
Komora z dużą strefą zimną
3 NAC

	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 16E	16 l	8,9 l	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 470 mm wys. 400 mm	15,1 kg	101530	3 266,- PLN	4015613405049
BF 30E	30 l	19,2 l	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 650 mm wys. 410 mm	23,4 kg	101560	5 012,- PLN	4015613405063



Frytownica BF 30E OU



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Zakres temperatury
- Wymiary podstawy
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

30 l
1
19,2 l
50 °C do 190 °C
szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
980 mm do 1 040 mm
1 pokrywa
1 kosz
1 sito z uchwytem
2 pojemniki zbiorczy na tłuszcz z uchwytem
15 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
40 kg

101535

UVP* 6 869,- PLN

GTIN 4015613633299



Wypożyczenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 445 x gł. 235 x wys. 85 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098

101566

UVP* 427,- PLN



Półka do odstawiania kosza BF 30E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613405087

101565

UVP* 516,- PLN



Kosz do frytownicy BF 16E

- Wymiary kosza: szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
- Pojemność: 8,9 l
- wymiary: szer. 560 x gł. 245 x wys. 190 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056

101533

UVP* 390,- PLN



Kosz do frytownicy BF 30E

- Wymiary kosza: szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
- Pojemność: 19,2 l
- wymiary: szer. 650 x gł. 465 x wys. 190 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070

101563

UVP* 554,- PLN



Frytownica BF 21E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości

1
1
140 °C do 190 °C
Tak
Zaokrąglone narożniki
Kranik spustowy z zabezpieczeniem
Komora z dużą strefą zimną



Frytownice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



▶ Rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
▶ Rodzaj gazu: gaz płynny

	Tryb pracy	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 21E 	Elektr.	21 l	16,1 l	6,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gl. 590 mm wys. 330 mm	31 kg	101412	9 652,- PLN	4015613370576
BF 35E 	Elektr.	35 l	24,8 l	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gl. 600 mm wys. 340 mm	47,4 kg	101413	11 699,- PLN	4015613418186
BF 20G 	Gaz	18 l	12,9 l	12 kW	szer. 700 mm gl. 585 mm wys. 390 mm	40,5 kg	1014113	12 624,- PLN	4015613381855



Wposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gl. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

UVP* 591,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gl. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

UVP* 799,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gl. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404

UVP* 576,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E

- Wymiary kosza: szer. 630 x gl. 365 x wys. 70 mm
- Pojemność: 16,1 l
- wymiary: szer. 730 x gl. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

UVP* 687,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E

- Wymiary kosza: szer. 970 x gl. 365 x wys. 70 mm
- Pojemność: 24,8 l
- wymiary: szer. 1 080 x gl. 380 x wys. 242 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

UVP* 1 037,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G

- Wymiary kosza: szer. 580 x gl. 320 x wys. 70 mm
- Pojemność: 12,9 l
- wymiary: szer. 660 x gl. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

UVP* 650,- PLN

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych



- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej



- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo

Emaliowane

szer. 214 x gł. 214 mm

szer. 220 x gł. 235 mm

50 °C do 300 °C

Tak

1 szczotka do czyszczenia

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1800 1R	Ryflowane	12,7 kg	A150670	925,- PLN	4015613385617
1800 1G	Gładkie	12,7 kg	A150669	925,- PLN	4015613391380
1800 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	13,1 kg	A150668	925,- PLN	4015613391656



Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej



- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo

Emaliowane

2

szer. 215 x gł. 215 mm

szer. 470 x gł. 230 mm

Tak

50 °C do 300 °C

Tak

1 szczotka do czyszczenia

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3600 2R	Ryflowane	26 kg	A150671	1 668,- PLN	4015613385624
3600 2G	Gładkie	23,5 kg	A150672	1 668,- PLN	4015613391397
3600 2GR	Góra ryflowana, dół gładki	23,3 kg	A150673	1 668,- PLN	4015613391403





Grill kontaktowy "Panini" 1GR



Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.



- Materiał płyt grillowych
Żeliwo
Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej
szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej
szer. 345 x gł. 235 mm
- Zakres temperatury
50 °C do 300 °C
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
Tak
- W zestawie
1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ryflowane	18,7 kg	A150674	1 107,- PLN	4015613415000
"Panini" 1G	Gładkie	18 kg	A150679	1 107,- PLN	4015613606750
"Panini" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150676	1 107,- PLN	4015613486833



Wypożyczenie dodatkowe

pergamin do gotowania 1/2 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110

150678

UVP* 442,- PLN



Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętką z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1R S



Mocny, niezawodny i stylowy - ten solidny grill kontaktowy w eleganckiej matowej czerni łączy wyrafinowany design z techniczną precyzją. Dzięki optymalnemu przewodzeniu ciepła, rowkowane płyty grillowe zapewniają równomierne grillowanie, które z pewnością zrobi wrażenie. Dzięki intuicyjnemu sterowaniu MDI z cyfrowym wyświetlaczem, timerem i sygnałem dźwiękowym, każde danie jest gotowane z najwyższą dokładnością i niezmiennie wysoką jakością.



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo



• Wymiary płyty grillowej górnej

Emaliowane

• Wymiary płyty grillowej dolnej

szer. 340 x gł. 220 mm

• Sterowanie

szer. 345 x gł. 235 mm

• Zakres temperatury

Pokrętko MDI

• Regulacja temperatury

50 °C do 300 °C

Elektronicznie

W odstępach co 0,1 °C

• Wyświetlacz cyfrowy

Tak

• Timer

Tak

• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

• właściwości

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do

ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

grillowania (0:10 - 9:30 minut)

• W zestawie

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Kolor	Materiał	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R S	Czarny, matowy	Stal szlachetna, powlekana	Ryflowane	18,3 kg	150127	1 259,- PLN	4015613891040
"Panini-MDI" 1R	Srebrno-szary	Stal szlachetna	Ryflowane	18,3 kg	A150974	1 185,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Srebrno-szary	Stal szlachetna	Gładkie	18,1 kg	A150979	1 185,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR S	Czarny, matowy	Stal szlachetna, powlekana	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	150607	1 259,- PLN	4015613867656
"Panini-MDI" 1GR	Srebrno-szary	Stal szlachetna	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	A150976	1 185,- PLN	4015613737911



Grill kontaktowy DT 2000 1G



Dzięki niezależnej kontroli temperatury górnej i dolnej płyty grillowej można indywidualnie dostosować ustawienia grilla kontaktowego do potrzeb każdej potrawy. Dzięki wąskiej konstrukcji ze szczególnie głęboką powierzchnią grillową model ten doskonale sprawdzi się w każdej kuchni, a także zapewni chwile relaksu podczas grillowania: po upływie określonego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.



- Materiał płyt grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Gładkie
szer. 205 x gł. 285 mm
szer. 240 x gł. 305 mm
50 °C do 300 °C
możliwość osobnej regulacji temperatury płyt grillowych
Z dokładnością do 10 °C
Termostatycznie
Tak
Tak
Tak
4 sloty pamięci do zapisu ustawień grillowania
wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 320 x gł. 550 x wys. 310 mm
20,2 kg



- ▶ Grill kontaktowy z wyświetlaczem cyfrowym i timerem
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



- ▶ 4 sloty pamięci na indywidualne procesy grillowania



- ▶ Wyjątkowo głęboka i wąska wersja

370211

GTIN 4015613805733

UVP* 3 377,- PLN





Płyta grillowa GDP 320E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

Wersja powierzchni roboczej		waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320E-G	Gładkie	22 kg	A370031	2 114,- PLN	4015613370545
GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	370035	2 263,- PLN	4015613610894



Pokrywa grilla GDP 320/650E



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- Wysokość całkowita z płytą grillową
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Folia nieprzystwierająca, wymienna
Gładkie
szer. 325 x gł. 480 mm
50 °C do 220 °C
Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
18 kg

370100

GTIN 4015613633282

UVP* 2 857,- PLN



Folia nieprzystwierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802

370101

UVP* 130,- PLN



Płyta grillowa GDP 650E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- właściwości

- Przyłącze urządzenia

Stal

Tak

50 °C do 300 °C

Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe

3 NAC



	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	A370032	3 266,- PLN	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	40 kg	370036	3 414,- PLN	4015613610931
GDP 980E-G	Gładkie	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	68,6 kg	A370039	5 194,- PLN	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	70 kg	A370139	5 309,- PLN	4015613726465



Płyta grillowa GDP 320G-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- właściwości

- Rodzaj gazu

Stal

Gładkie

50 °C do 270 °C

Zapłon Piezo

Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe

Gaz ziemny H

Dysze propanowe dołączone do zestawu



	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	A3700331	2 708,- PLN	4015613390932
GDP 650G-G	szer. 650 mm gł. 480 mm	8 kW	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	44,5 kg	A3700341	4 640,- PLN	4015613390949



Płyta grillowa GPL 320E-G



Do przyrządzania potraw o znieśmiałającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
zdejmowany komin
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
24 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- Wyjątkowo dobre przewodzenie ciepła
- Powierzchnia do smażenia ze specjalnej twardo chromowanej stali



- Pojemnik na tłuszcz



- Łopatką

A370131

GTIN 4015613724256



UVP* 2 857,- PLN

Salamander grill 6640

Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Liczba stref grzewczych płyty grillowej
- Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej
- Zakres temperatury płyty grillowej
- Źródło ciepła w salamandrze
- Liczba stref grzewczych w salamandrze
- Zakres temperatury salamandra
- Wymiary rusztu grillowego

Stal specjalna
Gładkie
szer. 700 x gł. 330 mm
2
Tak
50 °C do 300 °C
Grzałka promiennikowa
1
Do 190 °C
Szer. 560 x gł. 400 mm
Dostosowany do GN, 1/1 GN
Tak
30 sekund - 100 minut
30 sekund - 100 minut
Do płyty grillowej
Do salamandra
1 ruszt
6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 720 x gł. 560 x wys. 460 mm
49,8 kg

- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Timer

- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



- Urządzenie typu kombi, składające się z płyty grillowej salamander



- Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
- możliwość osobnej regulacji



- Salamander z 1 strefą grzewczą
- Grzałka promiennikowa

100533

GTIN 4015613733142



UVP* 3 336,- PLN

Patelnia wielofunkcyjna 300



- Materiał misy
- Głębokość misy
- Szerokość misy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
535 mm
325 mm
50 °C do 300 °C
Tak
Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
1 zatyczka zamykająca
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
23,8 kg

370205

UVP* 3 451,- PLN

GTIN 4015613653488



Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



- Rodzaj rusztu grillowego
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

- W zestawie

Ruszt V (do mięsa)
szer. 312 x gł. 483 mm
Tak
Zapłon Piezo
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia



2006601

▶ 2 strefami grzewczymi, możliwość osobnej regulacji

	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US	1	1 kg	4 kW	szer. 330 mm gł. 625 mm wys. 310 mm	21,4 kg	2006301	3 117,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 383,- PLN	4015613404622



Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7 kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611

UVP* 219,- PLN





Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nabołotowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.



- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Ważna wskazówka tylko na gaz płynny
- Moc przyłączeniowa Tylko do użytku na zewnątrz 10 kW



- ▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
- ▶ Wymiary: szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



- ▶ Zasilanie tylko gazem płynnym
- ▶ 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm w zestawie



- ▶ Ruszt grillowy ze stali szlachetnej
- ▶ Wymiary: szer. 600 x głęb. 475 mm

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm	13,9 kg	1061933	1 037,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm	14,3 kg	1061533	1 107,- PLN	4015613806600



Wypożyczenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, 1 Osłona płomieni, 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

UVP* 502,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

UVP* 294,- PLN

Zestaw przyłacz, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 364,- PLN

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF



Stołowa patelnia gazowa to idealne urządzenia do smażenia potraw: lekka i kompaktowa wersja bardzo ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym urządzenie może być używane wszędzie i w sposób niezwykle elastyczny.



- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne



- Rodzaj zapłonu
- W zestawie



- Ważna wskazówka

Gaz płynny

50 mbar

Zapłon Piezo

1 regulator ciśnienia

1 wąż

1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża

tylko na gaz płynny

Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz



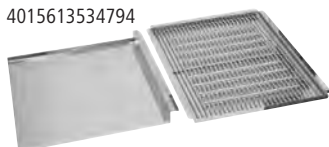
	Wersja	Ilość palników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	11 kW	szer. 675 mm gł. 570 mm wys. 250 mm	17,4 kg	1062213	2 894,- PLN	4015613846460
TB1100R	Ruszt grillowy	3	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	1062303	2 300,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	1062503	2 965,- PLN	4015613660349



Wypożyczenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:
 - 1 ruszt grillowy, stal niklowa
 - 1 osłona płomieni, stal szlachetna
 - 1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794



106206

UVP* 814,- PLN

Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,83 kg
- GTIN: 4015613846477



106228

UVP* 814,- PLN

Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 870 x gł. 540 x wys. 67 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484



106229

UVP* 947,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Patelnie i grille gazowe TB1100PF, TB1100R
- wymiary: szer. 670 x gł. 530 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

UVP* 528,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Patelnia i grille gazowe TB1470R
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

UVP* 650,- PLN

Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak
Rożna z klamrami



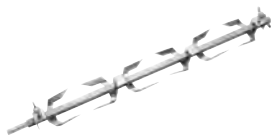
	Pojemność	Ilość rożnów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6 	6 kurczaki	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	215035	9 099,- PLN	4015613417035
P8N 	8 kurczaki	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	215036	11 328,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	215037	13 739,- PLN	4015613505398



Wposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093

UVP* 464,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

UVP* 947,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

UVP* 836,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861



215094

UVP* 554,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893



215078

UVP* 1 074,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923



215081

UVP* 947,- PLN

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał
- Zabezpieczenie zapłonu
- Rodzaj gazu

Stal
Tak
Gaz płynny



Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane Nie
- Średnica palnika 300 mm
- Nadaje się do patelni Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa 10,37 kW
- Ważna wskazówka wyłącznie do użytku na zewnątrz
Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

UVP* 398,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 mm
- Nadaje się do patelni Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa 22,66 kW
- Ważna wskazówka wyłącznie do użytku na zewnątrz
Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



A153460

UVP* 851,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Trójnóg Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

UVP* 89,- PLN

Trójnóg Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

UVP* 145,- PLN

Trójnóg Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

UVP* 71,- PLN

Patelnia do paelli STP340



Solidna, wykonana w całości z polerowanej stali powierzchnia do smażenia o specjalnej strukturze, z wysoką krawędzią i odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami.

- Materiał stal polerowana
- Wersja powierzchni roboczej stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki Odporność na wysoką temperaturę lakierowany w kolorze czerwonym

	średnica	Wysokość wewnątrz	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm	0,76 kg	A153234	45,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	52,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	61,- PLN	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm	1,9 kg	A153246	72,- PLN	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm	3,3 kg	A153255	123,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4,2 kg	A153260	145,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5 kg	A153265	176,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,7 kg	A153270	251,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	9,4 kg	A153280	342,- PLN	4015613696997

Kuchenka gazowa 1K221-T



- Materiał
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- średnica naczyń do gotowania
- Rodzaj gazu
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
2,2 kW
Palnik pojedynczy
Zapłon Piezo
150 - 270 mm
Butan
wyłącznie do użytku na zewnątrz
2,2 kW
szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
1,8 kg



A150623

UVP* 204,- PLN

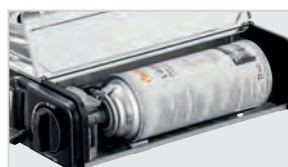
GTIN 4015613758633

Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan | Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów a opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613716176

A150625

UVP* 294,- PLN



Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
Tak
50 mbar
Propan
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	1059503	3 526,- PLN	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1057503	5 458,- PLN	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1058503	5 458,- PLN	4015613467801



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825

105999

UVP* 305,- PLN



Płyta elektryczna 1K1500



- Moc pola/pól grzewczych maks. 1,5 kW
- Średnica pola/pól grzewczych 185 mm
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga 2,1 kg

150320

UVP* 167,- PLN

GTIN 4015613653631



Płyta elektryczna 2K2500



Kuchenka elektryczna z intuicyjną obsługą posiada dwa pola grzewcze, które są umieszczone obok siebie. Płynną regulację temperatury zapewniają oba pokręta regulacyjne.

- Moc lewego pola grzewczego maks. 1,5 kW
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1 kW
- Średnica lewego pola grzewczego 190 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 155 mm
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
- waga 4 kg



► Proste i intuicyjne sterowanie za pomocą obrotowego pokręta



► Włącznik/wyłącznik



► Płynna regulacja temperatury

150310

GTIN 4015613504117

UVP* 230,- PLN



Płyta elektryczna IK2000



- Moc pola/pól grzewczych maks. 2 kW
- Średnica pola/pól grzewczych 220 mm
- Ilość stopni mocy 6
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
- waga 7,4 kg

105321

UVP* 3 708,- PLN

GTIN 4015613125954



Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ilość stopni mocy



SCHOTT CERAN®

1

10

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm	6,1 kg	104904	2 783,- PLN	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	8 kg	104906	3 674,- PLN	4015613432540



Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia



SCHOTT CERAN®

2

3 kW

230 mm

10

6 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC



	Rozmieszczenie pól grzewczych	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2K6000 GLN	Obok siebie	szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	14,7 kg	104907	8 355,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm	13,8 kg	104913	8 244,- PLN	4015613431161



Kuchenka ind. IK 20



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 2 000 W
- Średnica pola/pół grzewczych 210 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
- waga 2,5 kg

105820

UVP* 312,- PLN

GTIN 4015613504834



Kuchenka indukcyjna 201TC



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica pola/pół grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Nadaje się do zabudowy Tak



► Średnica pola grzewczego: 120 – 230 mm



► Ze zintegrowanym dotykowym panelem obsługi



► Możliwość zabudowy



105860

	Moc pola/pół grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
201TC	2 000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 75 mm	3,6 kg	105827	628,- PLN	4015613819815
351TC	3 500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm	4,6 kg	105860	736,- PLN	4015613818368



Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB



3,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc przedniego pola grzewczego maks.
- Moc tylnego pola grzewczego maks.
- Średnica przedniego pola grzewczego
- Średnica tylnego pola grzewczego
- Ilość stopni mocy
- Nastawa czasu
- Nadaje się do zabudowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT CERAN®
1 300 W
1 800 W
180 mm
180 mm
8
0 do 99 minut
Tak
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
4,5 kg



▶ Płyta indukcyjna z ciągłą powierzchnią Schott Ceran®



▶ Możliwość zabudowy



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe

105936S

GTIN 4015613607061



UVP* 925,- PLN

Kuchenka ind. IK 35dpS



3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT CERAN®
2 000 W
1 500 W
210 mm
210 mm
10
60 °C do 240 °C
0 do 180 minut
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
5,3 kg

105854

GTIN 4015613725024

UVP* 985,- PLN



Kuchenka ind. IK 3342



3,4 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks.
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, 1 000 W maks.
- Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Rozmieszczenie pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
2 000 W
1 000 W
2 000 W
1 400 W
2 z lewej strony, 1 z prawej strony
10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
6,1 kg



▶ 3400 W
▶ 3 pola grzewcze do indywidualnego użytku

105858

GTIN 4015613725031

UVP* 1 297,- PLN



Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



- Moc pola/pół grzewczych maks. 3 000 W
- Średnica pola/pół grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- waga 5,4 kg

Materiał powierzchni grzewczej		Nr art.	UVP*	GTIN
IK 30TC-1	Szkoło	105991	985,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	1 148,- PLN	4015613714882



Kuchenka indukcyjna IK 35-1 TC SW



- Kolor Czarny, matowy
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3,5 W
- Średnica pola/pół grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 15
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Właściwości Technologia Half Bridge
- Niezawodne gotowanie w niskiej temperaturze
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
- waga 6,1 kg



- ▶ nowoczesny design:
- ▶ wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym



- ▶ nowoczesna technologia półmostka



- ▶ precyzyjne opcje ustawień
- ▶ 15 Poziomy mocy
- ▶ 37 poziomów temperatury

105884

GTIN 4015613883175

UVP* 1 185,- PLN



Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3 500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 228 mm
- Ilość poziomów temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga 7,2 kg

105837

UVP* 1 159,- PLN

GTIN 4015613520643



Kuchenka indukcyjna IK 35TC



- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica pola/pół grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3 500 W
228 mm
10
60 °C do 240 °C
0 do 180 minut
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
7,5 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 35TC	Szkoło	105843	1 074,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	1 185,- PLN	4015613638300



Kuchenka indukcyjna IK 35NG-1TCKS



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica pola/pół grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Sterowanie
- Właściwości

SCHOTT CERAN®
3 500 W
250 mm
10
60 °C do 240 °C
Dotykowo
Pokrętko
Technologia Half Bridge
Niezawodne gotowanie w niskiej temperaturze
3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 340 x gł. 450 x wys. 120 mm
7,3 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Moderna technologia Half-Bridge



▶ 10 stopni mocy



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokrętki

105604
GTIN 4015613849874



UVP* 1 297,- PLN

Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica pola/pół grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkoło
3 500 W
300 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
9,1 kg

105821

UVP* 1 505,- PLN

GTIN 4015613680255



Kuchenka indukcyjna IK 35-EB



CNS 18/10

3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkoło
3 500 W
240 mm
10
60 °C do 240 °C
Tak
oddzielny panel obsługi, długość przewodu:
0,8 m
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
6,5 kg



- Do bufetu, cateringu i food trucka
- Idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu



- Osobny panel obsługi
- Regulacja mocy i temperatury



- Średnica pola grzewczego: 240 mm
- Detekcja garnka

105829

GTIN 4015613682853



UVP* 1 222,- PLN

Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70



STAINLESS STEEL

7 kW

- Materiał powierzchni grzewczej
- Materiał misy
- Maks. moc kuchenki indukcyjnej
- Maks. moc woka indukcyjnego
- Średnica pola grzewczego
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkoło
Szkoło
3,5 kW
3,5 kW
240 mm
270 mm
17
35 °C do 240 °C
1 do 180 minut
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
7 kW | 230 V | 50 Hz
2 x 1 NAC
szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm
11,9 kg



- Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego



- Moc pojedynczego pola grzewczego 3,5 kW
- Osobne włączanie



- Średnica pola grzewczego: 240 mm
- Średnica misy: 270 mm

105800

GTIN 4015613788104



UVP* 2 222,- PLN

Kuchenka indukcyjna IK 50TC



Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica pola/pół grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkoło
5 000 W
280 mm
10
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
10 kg



► Moc: 5 kW



► Średnica pola grzewczego 280 mm



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym

105922

GTIN 4015613728636



UVP* 2 114,- PLN

Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nabełtowe, jak i urządzenie zamontowane przy bufecie. Moc 7000W można dowolnie rozdzielać na obydwa pola grzewcze, odpowiednio do zapotrzebowania – do szybkiego gotowania lub mocnego smażenia lewe pole grzewcze może osiągać moc nawet do 5000W.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy
- Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks.
- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- Właściwości

Szkoło
5 000 W
2 000 W
3 500 W
3 500 W
235 mm
235 mm
11 / 10
60 °C do 240 °C
Tak
oddzielny panel obsługi, długość przewodu:
0,85 m
7 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
14,8 kg



► Możliwość zastosowania jako urządzenie nabełtowe lub do zabudowy



► 2 pola grzewcze w układzie obok siebie – włączane niezależnie
► Moc pola grzewczego: 3500 W
► Łączna moc: 7000 W



► Zwiększenie mocy lewego pola grzewczego do 5000 W
► Moc prawego pola grzewczego: 2000 W

105893

GTIN 4015613745718



UVP* 3 637,- PLN

Kuchenki indukcyjne 2P TCK | 4P TCK



Niezależnie od tego, czy jest używana w strefie front cooking, czy jako uzupełnienie wyposażenia kuchni – kuchenka indukcyjna przekonuje jako urządzenie nabołatowe o eleganckim wyglądzie. Skład wyposażenia obejmuje cztery duże pola grzewcze dla garnków o średnicy do 280 mm oraz możliwość przełączania między stopniami mocy i temperaturą, dzięki czemu jest niezawodnym pomocnikiem w pracy w godzinach szczytu.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Interwały ustawienia temperatury
- Sterowanie
- Ważna wskazówka
- Przyłącze urządzenia

Szkło
280 mm
10
60 °C do 240 °C
20 °C
Pokrętko, Dotykowo
Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
3 NAC



► Urządzenie nabołatowe o uniwersalnym zastosowaniu



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
► Przyłącze urządzenia: 2 x 3 NAC



► Możliwość regulacji grzania za pośrednictwem stopni mocy lub temperatury



► Obsługa za pomocą pokrętki i dotykowo

	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks..	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2P 35-1 TCK (7 kW)	2	3 500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 430 mm gł. 900 mm wys. 235 mm	20,2 kg	105760	2 954,- PLN	4015613803869
2P 50-1 TCK (10 kW)	2	5 000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 430 mm gł. 900 mm wys. 235 mm	22,4 kg	105761	4 451,- PLN	4015613803852
4P 35-1 TCK (14 kW)	4	3 500 W	2 x 7 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 790 mm gł. 900 mm wys. 235 mm	33,9 kg	105762	4 529,- PLN	4015613803845
4P 50-1 TCK (20 kW)	4	5 000 W	2 x 10 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 790 mm gł. 900 mm wys. 235 mm	38,4 kg	105763	7 794,- PLN	4015613803838



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 665 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

UVP* 364,- PLN



Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 665 mm
- waga: 7,6 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

UVP* 516,- PLN



Kuchenka indukcyjna IK 25-1TCK



- Materiał powierzchni grzewczej
- Średnica pola/pól grzewczych
- Zakres temperatury
- Właściwości

- wymiary
- waga

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
195 mm
30 °C do 250 °C
Maksymalna średnica garnka: 280 mm
Maksymalna waga garnka: 20 kg
Minimalna średnica doniczki: 160 mm
szer. 310 x gł. 390 x wys. 130 mm
5,1 kg



► Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokrętki



► Średnica pola grzewczego: Ø 195 mm



► Z detekcją garnka

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Ilość stopni mocy	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 25-1TCK	2 500 W	30	2,5 kW 230 V 50-60 Hz	105917	5 565,- PLN	4015613845494
IK 35-1TCK	3 500 W	35	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	105919	5 937,- PLN	4015613845500



Płyta indukcyjna ITH 35ZS-210



Szybciej i wydajniej dzięki zwiększeniu mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW.

- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1 800 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1 800 W
- Moc przy dołączeniu mocy, przednie pole grzewcze maks. 3 500 W
- Moc przy dołączeniu mocy, tylne pole grzewcze maks. 1 800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego 220 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 220 mm
- Ilość stopni mocy 9
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
- waga 11,1 kg



► 2 pola grzewcze w układzie pionowym – włączane niezależnie
► Moc pola grzewczego: 1,8 kW



► Zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW
► Moc tylnego pola grzewczego do 1,8 kW
► Moc całkowita maks.: 3,5 kW



► Ilość stopni mocy: 9

105985

GTIN 4015613676630

UVP* 9 099,- PLN



Płyta indukcyjna ITH 35-265



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- wymiary

Szkło
1
20
szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm



► Ilość stopni mocy: 20



► Detekcja garnka



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35-265	3 500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	8 538,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5 000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	14 482,- PLN	4015613712697



Płyta indukcyjna ITH 80-320



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkło
8 000 W
320 mm
6
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 500 x gł. 550 x wys. 245 mm
20,4 kg



► Moc: 8 kW



► Duże pole grzewcze
Średnica 320 mm



► Łatwa obsługa za pomocą pokrętle

105978

GTIN 4015613729695

UVP* 7 794,- PLN





Wok indukcyjny IW35



- Materiał misy
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
7,5 kg



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



► Regulacja mocy, temperatury i czasu



► Średnica wgłębienia: 260 mm
► Detekcja garnka

105986

GTIN 4015613680217

UVP* 1 371,- PLN



Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB



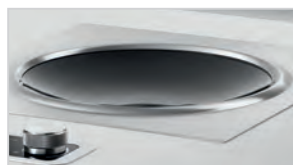
Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

- Materiał misy
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
Tak
2 wentylatory
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
6,8 kg



► Możliwość zabudowy
► Optymalna wysokość robocza



► Średnica niecki do gotowania: 260 mm
► Detekcja garnka



► Osobny panel obsługi
► Regulacja mocy i temperatury

105997

GTIN 4015613715766

UVP* 1 356,- PLN



Wok indukcyjny IW 50



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.



- Materiał misy Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5 kW
- Średnica misy 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
- waga 10,7 kg



► Średnica wgłębienia: 280 mm



► Moc pola grzewczego: 5 kW



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym

105929

GTIN 4015613729688

UVP* 2 337,- PLN



Wok indukcyjny IW 35 PRO-2



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W, dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niekłą na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.



- Materiał misy SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3,5 kW
- Średnica misy 260 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- właściwości 2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
- waga 8,2 kg



► Średnica niecki do gotowania: 260 mm



► Moc pola grzewczego: 3500 W



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym

105732

GTIN 4015613706498

UVP* 4 269,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

- Materiał: Stal
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 360 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

UVP* 554,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 502,- PLN

Wok patelnia W385R

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 385 mm
- właściwości: Optymalne przekazywanie ciepła dzięki trójwarstwowemu dnu typu sandwich
- wymiary: szer. 395 x gł. 660 x wys. 105 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613855745



106001

UVP* 331,- PLN

Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.



- Materiał misy
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- właściwości
- wymiary

szkło ceramiczne EuroKera
293 mm
20
2 wentylatory
szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



- Średnica niecki do gotowania: 293 mm
- Materiał: ceramika szklana EuroKera



- Moc pola grzewczego: 3000 W



- Moc pola grzewczego: 3500 W | 5000 W | 7000 W



- Patelnie wok – zob. katalog str 163

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	8 538,- PLN	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	9 281,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	15 596,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	16 339,- PLN	4015613712666



Wok indukcyjny IW 80



Wok indukcyjny to urządzenie nabełtowe o doskonałych parametrach – niecka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła zapewnia najwyższy komfort gotowania.



- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkło
8 kW
370 mm
6
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm
22,2 kg

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

105731

UVP* 241,- PLN



- Moc pola grzewczego: 8 kW
- Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła

105890

GTIN 4015613729701

UVP* 7 984,- PLN



Patelnia uniwersalna 3601D



Wytrzymała, elektrycznie sterowana patelnia wielofunkcyjna z powłoką nieprzywierającą przekonyuje swoją wszechstronnością i łatwością użytkowania.



- Materiał: Aluminium
- Wykonanie wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Powłoka nieprzywierająca



150129



A150114G



A150118G



A150155

► Możliwość demontażu w celu łatwego czyszczenia

	Średnica wewnętrzna	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniwersalna 3601D	360 mm	7 l	1,75 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,4 kg	150129	219,- PLN	4015613898162
Patelnia uniwersalna 41cm	380 mm	4 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm	3,3 kg	A150114G	178,- PLN	4015613418629
Patelnia uniwersalna "Grande" 41cm	380 mm	8 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm	3,7 kg	A150118G	204,- PLN	4015613419688
Patelnia uniwersalna 55cm	515 mm	10 l	1,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm	4,8 kg	A150155	399,- PLN	4015613363752



Patelnia uniwersalna 40x30



- Materiał: Aluminium
- Wykonanie wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: Powłoka nieprzywierająca
- Wymiary wewnętrzne: 7,5 l
- Moc przyłączeniowa: szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
- Wymiary: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Waga: szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
- 3,2 kg

150340

UVP* 204,- PLN

GTIN 4015613505169



Urządzenie do hot-dogów E200-240 S



Wizualny akcent na każdej ladzie: urządzenie do hot-dogów w kolorze matowej czerni z dużym szklanym cylindrem na soczyste, ciepłe kiełbaski. Dzięki delikatnemu utrzymywaniu ciepła za pomocą pary, popularna przekąska pozostaje ciepła przez wiele godzin bez wysychania.



- Średnica cylindra szklanego 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego 240 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- właściwości Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L



	Kolor	Materiał	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów E200-240 S	Czarny, matowy	Stal szlachetna, powlekana	0,45 kW 230 V 50 Hz	szer. 280 mm gł. 280 mm wys. 355 mm	5,2 kg	120431	1 074,- PLN	4015613891088
Urządzenie do hot-dogów, prostokątne	Srebrno-szary	Stal szlachetna	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 280 mm gł. 280 mm wys. 355 mm	5,2 kg	A120406	1 048,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	Srebrno-szary	Stal szlachetna	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 295 mm gł. 295 mm wys. 415 mm	4,8 kg	A120407	973,- PLN	4015613432601



Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty



To urządzenie do hot-dogów stanowi idealną podstawę do przygotowania pysznych hot-dogów, ponieważ łączy w sobie podgrzewacz do parówek i szpikulce do podpiekania bułeczek do hot-dogów. W ten sposób zarówno parówki, jak i bułki do hot-dogów są utrzymywane w ciepłe jednocześnie, dzięki czemu są w stanie stworzyć hot-dogowy zaraz po zamówieniu.

- Średnica cylindra szklanego 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego 240 mm
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Ze szpikulcami Tak
- właściwości Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
- Moc przyłączeniowa 0,96 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
- waga 7,6 kg

A120408

UVP* 1 419,- PLN

GTIN 4015613443065



Wyposażenie dodatkowe

Ostona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon
- Przystosowane do: Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105

A120430

UVP* 28,- PLN



Urządzenie do hot-dogów B2000



Myśląc o ciepłej przekąsce, do głowy przychodzi tylko jedno: soczysty hot-dog. Podświetlane urządzenie do hot-dogów przyciąga wzrok klientów i zdumiewa prostotą obsługi dzięki odchylanej pokrywie i dołączonym szczypcom do hot-dogów.

- Średnica cylindra szklanego 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego 240 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Oświetlenie LED
- właściwości szczypce do hot-dogów w zestawie
- Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 0,7 L
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 235 x gł. 270 x wys. 480 mm
- waga 5,9 kg



- ▶ Oświetlenie: Z diodami LED
- ▶ Włączane oddzielnie



- ▶ Łatwa obsługa: Składana pokrywa



- ▶ Ze szczypcami do hot-dogów

A120427

GTIN 4015613756790



UVP* 1 107,- PLN

Urządzenie do hot-dogów



- Średnica cylindra szklanego 195 mm
- Wysokość cylindra szklanego 245 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- właściwości Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 260 x gł. 315 x wys. 360 mm
- waga 6,9 kg

A120401

GTIN 4015613370521

UVP* 1 479,- PLN



Urządzenie do hot dogów T4



Maksymalna wydajność w przygotowywaniu hot-dogów dzięki toasterowi do hot-dogów ze szpikulcami T4. Bułeczki do hot-dogów są podgrzewane na szpikulcach i gotowe do podania od razu po zamówieniu hot-doga. Idealny sposób na szybkie serwowanie jedzenia – szczególnie w godzinach szczytu.

- Ilość szpikulców 4
- Zakres temperatury do 80 °C
- Moc przyłączeniowa 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga 2,8 kg

A120409

GTIN 4015613610603

UVP* 628,- PLN



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- W zestawie

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
pokrywa, składane, zdejmowane



	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm	5,6 kg	A120465	888,- PLN	4015613659497
2KA20	2	Tak	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm	11,2 kg	A120466	1 850,- PLN	4015613659503



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- właściwości

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany
pokrywa montowana na stałe, składana
Pokrywę zdemonstrować za pomocą śrub
radełkowych
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
6 kg

A120467

UVP* 962,- PLN

GTIN 4015613718705



Grill rolkowy do parówek 7181



- Ilość kółek
- Długość wałka
- Ilość stref grzewczych
- Podział stref grzewczych
- Wielkość wsadu dla kiełbasek
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.
7
460 mm
2
Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
18
20 °C do 110 °C
Tak
Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki
dołączonemu rusztowi
0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
13,3 kg

Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940



104923

UVP* 613,- PLN

104922

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613731704



Krajalnica do kielbasek curry 10M1750M



- Grubość plastra 17,5 mm
- Rodzaj noża 10 zamontowanych na stałe noży
- Maks. liczba odcinków kielbasy 11
- Szerokość wewnątrz 210 mm
- Obsługa Ręcznie
- wymiary szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
- waga 2,3 kg

120579

UVP* 628,- PLN

GTIN 4015613505152



Krajalnica do kielbasek curry DSM3500E



Szybko i niezawodnie: krajalnica do kielbasek curry z automatyczną funkcją włączania zapewnia bezproblemową i szybką pracę, nawet przy dużym natężeniu ruchu. W zależności od potrzeb grubość plastra można regulować odpowiednio do rodzaju kielbasy.



- Grubość plastra 5 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż sierpowaty podwójny
- Średnica leja zasypowego 47 mm
- Funkcja automatycznego włączania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
- waga 6,9 kg

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063



120582

UVP* 141,- PLN



► Funkcja automatycznego włączania

120578

GTIN 4015613505138

UVP* 1 059,- PLN



Krajalnica do kielbasek curry DRM3500E



Elektryczna krajalnica do kielbasek curry z praktycznym nożem trójkątnym i zdejmowanym lejem dla zapewnienia większej higieny. Grubość plasterów można płynnie regulować.

- Grubość plastra 14 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż trójkątny
- Średnica leja zasypowego 41,5 mm
- właściwości Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 165 x gł. 250 x wys. 285 mm
- waga 4 kg



► Grubość plastra: 14 - 35 mm



► Nóż trójkątny
► Materiał: Stal szlachetna



► Łatwe czyszczenie
► Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce

120599

GTIN 4015613756851

UVP* 1 107,- PLN





Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny
- Funkcje
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,8 l
2 - 10 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Gotowanie
Gotowanie na parze
Utrzymanie ciepła
0,7 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
2,7 kg



▶ Ilość porcji ryżu:
dla 2 - 10 osób



▶ Funkcje: Gotowanie | Gotowanie na parze | Utrzymanie ciepła



▶ 1 wkład do parowania

150528

GTIN 4015613672199

UVP* 204,- PLN



Urządzenie do gotowania ryżu 6L

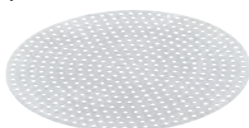


- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny
- Funkcje
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6 l
25 - 30 porcji
Aluminium
Powłoka nieprzywierająca
Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
Funkcja utrzymania ciepła
2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 450 x gł. 390 x wys. 345 mm
6,9 kg

Mata silikonowa do ryżu 6L

- Materiał: Silikon
- Ważna wskazówka: Pasuje do urządzenia do gotowania ryżu 6L
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 2 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613848938



150546

UVP* 24,- PLN



▶ Ilość przygotowanego ryżu:
25 - 30 porcji

150545

GTIN 4015613836539

UVP* 554,- PLN



Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



• Garnek wewnętrzny



• Funkcje



• Właściwości

Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Możliwość wyjęcia
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem



► Ilość porcji ryżu:
25 - 40 porcji



► Ilość porcji ryżu:
40 - 60 porcji



► Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie ciepła



► Pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą
► Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

	Pojemność	Ilość porcji ryżu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
8L W	8 l	25 - 40 porcji	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm	6,5 kg	150533	676,- PLN	4015613758749
12L W	12 l	40 - 60 porcji	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm	9,8 kg	150538	788,- PLN	4015613746814



Urządzenie do gotowania ryżu 8L



• Pojemność

• Ilość porcji ryżu



• Garnek wewnętrzny



• Funkcje

• Właściwości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

8 l
25 - 40 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Bardzo duże uchwyty
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 380 x gł. 470 x wys. 345 mm
10,1 kg



► Ilość przygotowanego ryżu:
25 - 30 porcji



► Funkcje
Gotowanie | Utrzymanie ciepła



► Pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą
► Mata silikonowa jako element dystansowy i ochrona przed przypaleniem

A150513

GTIN 4015613405698

UVP* 888,- PLN



Urządzenie do got. ryżu, 12l



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny
- Funkcje
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

12 l
40 - 60 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
15,7 kg

150529

GTIN 4015613666396

UVP* 1 445,- PLN



Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L



- Materiał
- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

- Funkcje

- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium | Emaliowane | Stal szlachetna
10 l
50 porcji
Aluminium
Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
5,6 kW
szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm
14,8 kg

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

UVP* 554,- PLN



- ▶ Ilość porcji ryżu: 50 porcji

1505393

GTIN 4015613752860

UVP* 1 705,- PLN



Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.



- Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu
- Garnek wewnętrzny
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8,5 kg
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Bardzo duże uchwyty
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 465 x wys. 395 mm
7,8 kg

A150512

GTIN 4015613396286

UVP* 873,- PLN



Toster TS20Sli



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.



• Materiał



• Wielkość otworu

• Ilość stopni przyrumienienia

• Funkcje

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Tworzywo sztuczne

270 x 38 mm

6

Opiekanie

Rozmrażanie

1,3 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm

2,2 kg



- ▶ Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna
- ▶ Gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę



- ▶ Produkt przystosowany do tostów oraz tostów-kanapek



- ▶ 6 stopni zrumienienia
- ▶ Przycisk przerywający

100282

GTIN 4015613680262



UVP* 241,- PLN

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.



• Wielkość otworu

• Ilość stopni przyrumienienia

• Funkcje



• W zestawie

140 x 35 mm

6

Rozmrażanie

Podgrzewanie

Opiekanie jednostronne (bajgiel)

Opiekanie

Nakładka na bułeczki, zdejmowana



- ▶ Wielkość przegrody: 140 x 35 mm



- ▶ W zestawie: nakładka na bułeczki



- ▶ Szuflada na okruszki możliwość wyjęcia



100374

	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm	1,4 kg	100373	182,- PLN	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm	2,3 kg	100374	294,- PLN	4015613806624



Toster TS40



Tost, który trafi w każdy gust. Regulowany bezstopniowo timer pozwala indywidualnie ustawić stopień przyrumienienia tostów, w tym również tostów typu Sandwich. Przyjemny sygnał dźwiękowy informuje o tym, że tost jest gotowy.



- Wielkość otworu
- Funkcje
- Nastawa czasu
- Obsługa

145 x 20 mm
Opiekanie
1 do 5 minut
1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
przełącznik wyboru do uruchamiania
przegródki (zgrupowanych po dwie)



100292

► 4 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 2 lub 4 tostów



100097

► 6 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 3 lub 6 tostów



► Regulacja czasu: od 1 do 5 minut
► Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



► Wymijana szuflada na okruszki

	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Toster TS40	4	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 250 mm wys. 220 mm	4,2 kg	100292	628,- PLN	4015613739908
Toster TS60	6	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 405 mm gł. 275 mm wys. 220 mm	5,6 kg	100197	962,- PLN	4015613670911



Opiekacz do tostów, pojedynczy



- Źródło ciepła
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- W zestawie

Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczytce do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Opiekacz do tostów, pojedynczy	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 270 mm wys. 290 mm	7,8 kg	A151300	776,- PLN	4015613388601
Toster/opiekacz, podwójny	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 270 mm wys. 405 mm	10,3 kg	A151600	962,- PLN	4015613385549



Szczytce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



A151301

UVP* 50,- PLN



A151600

• Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

Toster przelotowy Mini-XS



- Wydajność / godzina
- Przystosowane do



- Funkcje



- Czas nagrzewania
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ok. 90 tostów

Tost

Tost typu Sandwich

Bajgle lub połówki bułki

Grzałka górna / dolna (tost)

Grzałka górna (bułeczka)

Grzałka dolna (bułeczka)

5 minut

Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła

1 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm

11,6 kg



- ▶ Toster przelotowy w formie XS
- ▶ Szerokość: 23,5 cm



- ▶ Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



- ▶ Wysoka wydajność
- ▶ Do 90 tostów na godzinę

100273

GTIN 4015613719023



UVP* 1 705,- PLN

Toster przelotowy DLT150-1 S



- Przystosowane do



- Funkcje



- Czas nagrzewania
- Wydawanie tostów
- właściwości

Bułeczka

Tost typu Sandwich

Tost

Grzałka górna / dolna (tost)

Grzałka górna (bułeczka)

Tryb czuwania

15 - 20 minut

Przód

strona tylna

Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



- ▶ Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym



- ▶ Wyjście tostów można zmienić: Przednia lub tylna strona



"Mini"



DLT150-1

	Kolor	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Srebrno-szary	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	100211	1 850,- PLN	4015613505473
DLT150-1 S	Czarny, matowy	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	15,8 kg	100262	2 173,- PLN	4015613867649
DLT150-1	Srebrno-szary	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	16,1 kg	A100205	2 114,- PLN	4015613421490





Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpiekową w kształcie serca wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury

Żeliwo, emaliowane
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C



► Materiał płyt grzewczych:
żeliwo, emaliowane



► Włącznik/wyłącznik



► Jednostki odpiekowe osobno
regulowane
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



► Jednostki odpiekowe osobno
regulowane
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm	15,4 kg	370174	1 850,- PLN	4015613735771
2HW211	2	Gofr w kształcie serca	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm	32,5 kg	370191	3 377,- PLN	4015613731728
1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	21,8 kg	370175	1 850,- PLN	4015613735832
2BW160-101	2	Gofr brukselski	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm	44,5 kg	370193	3 377,- PLN	4015613731735



Gofrownica MDI 1HW211 S



Gofrownica zachwyca matową, czarną obudową, która łączy w sobie design i profesjonalną funkcjonalność. Żeliwne płyty do pieczenia w kształcie serca zapewniają wydajne przenoszenie ciepła, zapewniając równomierne przyrumienienie. Nowoczesne sterowanie MDI z cyfrowym wyświetlaczem temperatury i czasu umożliwia wyjątkowo intuicyjną i precyzyjną obsługę.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- Właściwości

Żeliwo, emaliowane
Zamontowane na stałe
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C

Tak
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



- ▶ Gofrownica z pełnym wyposażeniem
- ▶ Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym
- ▶ Prosta i cyfrowa obsługa pokrętki



- ▶ Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowane
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowane
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Kolor	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MD 1HW211 S	Czarny, matowy	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17,3 kg	370284	2 222,- PLN	4015613891095
MD 1HW211	Srebrno-szary	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17,3 kg	370197	2 136,- PLN	4015613747750
MD 2HW211	Srebrno-szary	2	Gofr w kształcie serca	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	33,8 kg	370198	3 934,- PLN	4015613747767
MD 1BW160-101 S	Czarny, matowy	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	23 kg	370199	2 222,- PLN	4015613867670
MD 1BW160-101	Srebrno-szary	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	23 kg	370195	2 136,- PLN	4015613747729
MD 2BW160-101	Srebrno-szary	2	Gofr brukselski	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	47,2 kg	370196	3 934,- PLN	4015613747743



Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzysiej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętkiem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości

Aluminium, powlekane
1

Zamontowane na stałe
Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Tak

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



► Materiał płyt grzewczych:
aluminium, powlekane

	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	370270	1 653,- PLN	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofr brukselski	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370271	1 653,- PLN	4015613758220
MDI 1BWR 1750	Gofr brukselski, okrągły	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 470 mm wys. 280 mm	6,7 kg	370280	1 170,- PLN	4015613795072
MDI Bubble 2070	Bubble	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm	9,8 kg	370281	1 653,- PLN	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 245 mm	11,4 kg	370290	1 653,- PLN	4015613809915
MDI Donut 900	Donat	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	9,4 kg	370274	1 653,- PLN	4015613758251
MDI Lolly 400	Lolly (choinka), trójkątny	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	12 kg	370273	1 653,- PLN	4015613758244
MDI Lolly 600	Lolly (choinka), okrągły	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370275	1 653,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania wafłom kształtu różka, pucharka lub rurki)	1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	370276	1 653,- PLN	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

► Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

► 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

► 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

► 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

► 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

► W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wypożyczenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- Wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



370278



UVP* 11,- PLN

Uchwyt na rożki waflowe U4

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 4 sztuk
- Liczba rzędów: 1
- Średnica perforacji: 28 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 70 x wys. 850 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613874777



101919



UVP* 89,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



UVP* 108,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929

UVP* 97,- PLN



Gofrownica 1BWR 1750



Z gofrownicą 1BWR 1750 gofr brusselski nabierze właściwych krągłości. Wydajna gofrownica z powlekаныmi płytami grzewczymi pozwala uzyskać gofry doskonałej jakości dzięki zintegrowanemu timerowi i ręcznie regulowanej temperaturze.



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium, powlekana
1
Gofr brusselski, okrągły
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Tak
Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 250 x gł. 470 x wys. 280 mm
6,4 kg

370279

UVP* 814,- PLN

GTIN 4015613795065



Gofrownica "Deluxe" 1BW170D



► Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia

Chrupiące na zewnątrz – miękkie i puszyste wewnątrz. Obrót gofrownicy o 180° w prawo/lewo gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciasta i optymalne przyrumienienie gofrów.



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- Programowanie

Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
1
Gofr brusselski, okrągły
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180 ° w prawo/lewo
125 °C do 230 °C
Tak
Czas pieczenia
Temperatura
Tak
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
10,5 kg

370164

UVP* 2 222,- PLN

GTIN 4015613581163



Gofrownica "Deluxe II"



► Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia



► 2 zdejmowane tacki na okruszki poniżej płyt grzewczych



Doskonały gofr brusselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy
Powłoka nieprzylepająca
1
Gofr brusselski
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180 ° w prawo/lewo
50 °C do 300 °C
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
13,6 kg

370165

UVP* 1 928,- PLN

GTIN 4015613655369



Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łopatką do rozprowadzania ciasta



► Materiał: żeliwo, powłoka teflonowa



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	21 kg	104458	1 631,- PLN	4015613735931
2CP400	2	2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	40 kg	104457	2 879,- PLN	4015613731742



Naleśnikarka 1CP400G



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- Ważna wskazówka

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
Nie wchodzi w zakres dostawy: Zestaw podłączeniowy do gazu, bateria (1 x AA)

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	17 kg	1043613	1 780,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm	30,4 kg	1043623	3 191,- PLN	4015613746890



Wypożyczenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500

UVP* 35,- PLN

Łopatką do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501

UVP* 48,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

UVP* 554,- PLN

Maszyna do slushie 2120



Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.



- Materiał zbiornika
- Liczba zbiorników
- Pojemność pojedynczego zbiornika
- Chłodzenie

- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Oświetlenie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Poliwęglan

2

12 l

Sprężarka

Tryb nocny

Tryb dzienny

-2 °C do -5 °C

Zimny napój

Slushie

Interruptor vasculante

Załączane osobno

Na pokrywie

Załączane osobno dla każdego zbiornika

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm

39,4 kg



- Regulacja temperatury
- Slushie
- Zimny napój



- Wyjmowane zbiorniki
- Zdejmowane wrzeciono
- Zdejmowane krany



- Wyjmowane tacki na skropliny

135022

GTIN 4015613759005



UVP* 8 166,- PLN

Maszyna do waty cukrowej B5000



- Materiał

- Misa

- Czas produkcji
- Regulacja temperatury

- Silnik

- Wskaźnik napięcia
- Bezpiecznik
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna

Lakierowana

Możliwość zdjęcia

Ø wewnątrz 500 mm

stal nierdzewna

Nadaje się do mycia w zmywarce

30 - 60 sekund / sztukę

Przełącznik dźwigienkowy

Załączane osobno

Przełącznik dźwigienkowy

Załączane osobno

Tak

Tak

Zapasy paski zębaty

Miarka (12 - 18 g)

Drewniane patyczki

Cukier

1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm

11,1 kg

Ośłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- Przystosowane do: Maszyna do waty cukrowej B5000
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

UVP* 294,- PLN



- 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty

137201

GTIN 4015613842493



UVP* 1 259,- PLN

Steamer do hot-dogów WB1001



Podgrzewacz do hot dogów podgrzewa i utrzymuje ciepło do 100 parówek i do 15 bułek do hot dogów. Szklany front po stronie klienta i atrakcyjny design zapraszają młodych i starszych na typowo amerykańską przekąskę.



- Pojemność do 100 parówek na hot dogi
do 15 bułek na hot dogi
- Wymiary półki górnej szer. 300 x gł. 300 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 160 x gł. 205 mm
- Zakres temperatury 25 °C do 100 °C
- Czas nagrzewania ok. 45 min. (w przypadku napełnienia wodą o temperaturze 60 °C | 9,2 l)
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Pojemność zbiornika na wodę od 4,4 l do 9,2 l
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne, szkło
- W zestawie 1 wkład blaszany z rusztem kratkowym
2 blachy perforowane
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 430 x wys. 505 mm
- waga 10,5 kg



► Pojemność:
do 100 parówek
do 15 bułek



► Delikatne podgrzewanie bułek i parówek z wykorzystaniem pary wodnej



► Ze szklanym frontem po stronie klienta

120417

GTIN 4015613812526



UVP* 1 479,- PLN

Maszyna do popcornu V150



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkowania – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.



- Materiał Aluminium
Lakierowana
Szkło
Pleksiglas
- Materiał garnka Powłoka antyadhezyjna wewnątrz
Stal szlachetna na zewnątrz
- Garnek wyjmowany Tak
- Maks. pojemność garnka 227 g popcornu
- Wydajność na godzinę maks. 1,5 kg
- Czas produkcji / cykl roboczy 300 sek.
- Zakres temperatury do 200 °C
- Sterowanie garnka Grzałka i mieszadło załączane za pomocą przełącznika dźwignienkowy
- Ogrzewana komora na popcorn Spód (przełącznik dźwignienkowy)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- W zestawie 1 łopatką do popcornu
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
- waga 18,6 kg

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 230 x wys. 42 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546



137101

UVP* 33,- PLN



► kłapa do wyjmowania popcornu po stronie obsługi

137100

GTIN 4015613812533



UVP* 1 319,- PLN

Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W



- Moc kuchenki mikrofalowej
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje
- Pojemność
- Ustawianie czasu do
- Z talerzem obrotowym
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

900 W
1
6
Rozmrażanie
Podgrzewanie
23 l
30 min.
Tak
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 480 x gł. 395 x wys. 280 mm
12,8 kg

610836

GTIN 4015613518992

UVP* 762,- PLN



Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR



- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc grilla
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Pojemność
- Ustawianie czasu do
- Z talerzem obrotowym
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

900 W
1 000 W
1
9
23 l
30 min.
Tak
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 480 x gł. 405 x wys. 280 mm
12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie Grill (kombinowany)



► W zestawie: 1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm

610856

GTIN 4015613762418

UVP* 851,- PLN



Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR



- Materiał
- Materiał komory
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc gorącego powietrza
- Moc grilla
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Pojemność
- Ilość programów do ustawienia
- Ustawianie czasu do
- Z talerzem obrotowym
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa
Stal szlachetna
900 W
1 950 W
1 950 W
1
6
25 l
8
95 min.
Tak
1,95 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 480 x gł. 420 x wys. 280 mm
16 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie Grill (z możliwością kombinacji) Gorące powietrze (z możliwością kombinacji)



► W zestawie: 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm

610857

GTIN 4015613843827

UVP* 1 059,- PLN



Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W



- Moc kuchenki mikrofalowej 1 000 W
- Ilość magnetronów 1
- Pojemność 25 l
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
- waga 17,4 kg



- Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
- Ilość programów możliwych do ustawienia: 20



- Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	610182	2 040,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	610181	2 077,- PLN	4015613440101



Kuchenka mikrofalowa 18340M

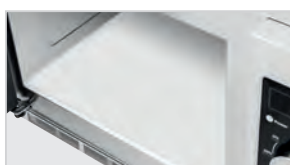


Wyjątkowo duża komora kuchenki mikrofalowej jest wyposażona w ceramiczne dno. Mikrofala o mocy 1800 W zapewnia równomierne oddziaływanie ciepła z wykorzystaniem 6-stopniowej regulacji. Oprócz regulacji mocy istnieje możliwość sterowania podgrzewaniem i rozmrażaniem żywności za pomocą timera.

- Moc kuchenki mikrofalowej 1 800 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 34 l
- Ustawianie czasu do 60 min.
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 575 x gł. 525 x wys. 365 mm
- waga 33 kg



- Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie



- Komora: stal szlachetna, ceramika
- Wymiary: szer. 360 x gł. 405 x wys. 225 mm
- Oświetlenie wewnętrzne



- Kuchenka mikrofalowa z dnem ceramicznym
- Dobra dystrybucja ciepła
- Łatwe czyszczenie

610848

GTIN 4015613854359

UVP* 4 380,- PLN



Kuchenka mikrofalowa 18180D



Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.



• Moc kuchenki mikrofalowej 1 800 W



• Ilość magnetronów 2



• Ilość stopni mocy 10



• Funkcje Rozmrażanie



Podgrzewanie



• Pojemność 18 l



• Ilość programów do ustawienia 30



• Ustawianie czasu do 60 min.



• Właściwości Przyciski dotykowe

Opcja pamięci USB

• Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm

• waga 19,2 kg

610839

UVP* 2 783,- PLN

GTIN 4015613776866



Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



• Moc kuchenki mikrofalowej 1 850 W



• Ilość magnetronów 2



• Ilość stopni mocy 5



• Funkcje 2 funkcje rozmrażania



Podgrzewanie



• Pojemność 26 l

• Norma gastronomiczna 2/3 GN

• W zestawie 1 blacha mocująca do piętrowego

ustawiania kuchenek mikrofalowych

• Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm

• waga 32 kg

610195

UVP* 5 309,- PLN

GTIN 8806092114708



	Ilość programów do ustawienia	Timer	Nr art.	UVP*	GTIN
MJ26A6093	50	Cyfrowo Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej	610195	5 309,- PLN	8806092114708
MJ26A6091	—	Ręcznie Przycisk + 20 sekund	610196	5 309,- PLN	8806092114685

Wyposażenie dodatkowe

Półka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

174520

UVP* 301,- PLN

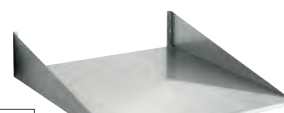


Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 600 x gł. 600 mm
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988

174600

UVP* 427,- PLN



TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu. Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury. W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie: od chafing dish po bemar.



Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpeli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnek wkładany ze stali szlachetnej po wyjęciu można go łatwo wyczyścić.



- Zakres temperatury
- Wkładów



35 °C do 95 °C
Możliwość osobnej regulacji



- 1 wyjmowany garnek wkładany
- Materiał: CrNiSi 18/10



- 1 zdejmowana pokrywka
- Z wycięciem na łyżkę



	Ilość wkładów	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L	1	3,5 l	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm	3,5 kg	605035	1 096,- PLN	4015613520612
Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L	1	6,5 l	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm	4,5 kg	605065	1 170,- PLN	4015613520629
Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L	2	3,5 l	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	6,2 kg	606035	1 579,- PLN	4015613520650
Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L	2	6,5 l	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm	7,9 kg	606065	1 765,- PLN	4015613520636
Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L	3	3,5 l	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	9 kg	607035	2 062,- PLN	4015613520667



Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpieli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnki wkładane ze stali szlachetnej pomieszczą do 3,5 litra płynu (każdy), a po wyjęciu można je łatwo wyczyścić.



- Ilość wkładów 4
- Pojemność, na 3,5 litra
- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
- waga 10,7 kg



608035

UVP* 2 359,- PLN

GTIN 4015613520674

Wypożyczenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

UVP* 167,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

UVP* 182,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

UVP* 48,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

UVP* 85,- PLN



Jajowar EH6



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.



- Pojemność komory 4 l
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Regulacja stopnia twardości Ręcznie
- Grzałka ze stali szlachetnej Tak
- Wersja uchwytu na jajka 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
- waga 4,3 kg



- ▶ Perfekcyjne jajko na śniadanie
- ▶ Stopień twardości można określić indywidualnie



- ▶ Prostota i przejrzystość
- ▶ 6 uchwytów na jajka w różnych kolorach



115129

GTIN 4015613675770

UVP* 985,- PLN



Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- wymiary

1 x 1/1 GN
150 mm
szer. 340 x gł. 540 x wys. 250 mm



	W zestawie	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 111-150	—	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	8 kg	200230	613,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	1,3 kW 230 V 50/60 Hz	10,3 kg	200232	736,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	10,6 kg	200233	814,- PLN	4015613423678



Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



- Wielkość komory, format GN
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa

1 x 1/1 GN
Tak
Pojemniki GN
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem	150 mm	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm	7,5 kg	200240	650,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem	200 mm	szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm	9,5 kg	200207	910,- PLN	4015613379678



Podgrzewacz do czekolady 1,25L



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.



• Garnek wewnętrzny



• Pojemność

• Zakres temperatury



• Moc przyłączeniowa

• wymiary



• waga

Ceramika

Możliwość wyjęcia

1,25 l

40 °C do 58 °C

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm

2 kg



900005

UVP* 145,- PLN

GTIN 4015613669892

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



• Materiał

• Garnek wewnętrzny



• Regulacja temperatury



Aluminium

Ceramika

Możliwość wyjęcia

3 stopnie



	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L	1,25 l	65 °C do 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 240 mm gł. 210 mm wys. 205 mm	2,1 kg	A100266	134,- PLN	4015613610580
Podgrzewacz do potraw 5,5L	5,5 l	20 °C do 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm	5,4 kg	A100155	204,- PLN	4015613397894
Podgrzewacz do potraw 6,5L	6,5 l	20 °C do 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm	5,7 kg	A100265	219,- PLN	4015613405346



Kociołek na zupę, 16L



• Materiał



• Pojemność

• Zakres temperatury



• Rodzaj ogrzewania

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal

Emaliowane

16 l

30 °C do 90 °C

Bezpośrednio, bez wody

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 470 x gł. 370 x wys. 375 mm

4,7 kg



A150510

UVP* 650,- PLN

GTIN 4016098101822

Kociołek na zupę 5,4L



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa, lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
5,4 l
35 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm
3,1 kg

100062

GTIN 4015613634821

UVP* 342,- PLN



Garnek do zupy Club 8,5L



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa, lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
8,5 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm
3,4 kg

100067

GTIN 4015613442587

UVP* 353,- PLN



Garnek do zupy Economic 9L



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa, lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
48 °C do 94 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
3,9 kg

100061

GTIN 4015613421292

UVP* 383,- PLN



Kociołek Party 9L



• Garnek wewnętrzny



• Pojemność



• Zakres temperatury

• Rodzaj ogrzewania

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Możliwość wyjęcia

9 l

30 °C do 95 °C

Pośrednio

8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup

0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm

4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Blacha stalowa, lakierowana	100054	383,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	539,- PLN	4015613367736



Kociołek na zupę 10L



• Materiał

• Garnek wewnętrzny



• Pojemność



• Zakres temperatury

• Rodzaj ogrzewania

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Tworzywo sztuczne

Stal szlachetna

Możliwość wyjęcia

10 l

57 °C do 84 °C

Pośrednio

0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm

3 kg

100048

GTIN 4015613610702

UVP* 342,- PLN



Garnek d zupy Gourmet 10L



• Materiał

• Garnek wewnętrzny



• Pojemność



• Zakres temperatury

• Rodzaj ogrzewania

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Tworzywo sztuczne

Stal niklowo-chromowa

Możliwość wyjęcia

10 l

50 °C do 95 °C

Pośrednio

1 chochla do zupy

0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm

5,2 kg

100047

GTIN 4015613364704

UVP* 576,- PLN





Chafing dish 1/2 BP



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/2 GN
65 mm
1
Zdejmowana, z uchwytem
1 pojemnik GN
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
2,7 kg

500481

UVP* 182,- PLN

GTIN 4015613366708



Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna
- Właściwości pokrywy

1/1 GN
Zdejmowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony



	Głębokość pojemnika GN maks.	Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm	4,3 kg	500482	241,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	4	2 pojemniki GN	szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm	8,6 kg	500486	442,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm	4,1 kg	500494	294,- PLN	4015613536903



Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"



CNS

- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwyty/uchwyty

- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
2

Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
Rolltop
1 pojemnik GN
szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
8 kg

500458

UVP* 736,- PLN

GTIN 4015613412771



Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP* 182,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP* 294,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP* 331,- PLN

Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- wymiary
- waga
- Jednostka zamówienia
- Minimalna ilość zamówienia

200 g
2,5 godziny
szer. 85 x gł. 85 x wys. 52 mm
0,2 kg
1 karton (48 puszek)
4 kartony

500160

UVP* 219,- PLN

GTIN 4015613845463



Pasta Bartscher do podgrzewaczy 200g DS



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- wymiary
- waga
- Jednostka zamówienia
- Minimalna ilość zamówienia

200 g
3,5 godziny
szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
0,2 kg
1 karton o pojemności 72 puszek
2 kartony

500060

UVP* 405,- PLN

GTIN 4015613467733



Chafing dish 3,8L 500 E



- Pojemność
- Średnica pojemnika wewnętrznego
- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3,8 l
300 mm
30 °C do 85 °C
Przezroczyste
1 pojemnik Ø 300 mm
0,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm
3,7 kg

500835

GTIN 4015613390857

UVP* 479,- PLN



Chafing dish 1/1 2200 E



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy
- W zestawie

13,5 l
1/1 GN
100 mm
30 °C do 85 °C
Zdejmowana, z uchwytem
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
1 pojemnik GN
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 640 x gł. 360 x wys. 290 mm
6,2 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Pojemność: 13,5 l
- ▶ Nadaje się do 1/1 GN, głębokość 100 mm



- ▶ Uchwyty przytrzymujące pokrywę



- ▶ Zakres temperatury: od 30°C do 85°C

500830

GTIN 4015613370033

UVP* 650,- PLN



Stacja na zupę 2x4L 2200 E



- Ilość wkładów
- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2
4 litry
30 °C do 85 °C
Zdejmowana, z uchwytem
Otwór na łyżkę
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
2 chochle do zupy
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 636 x gł. 360 x wys. 460 mm
7 kg



- ▶ Wkładów, pojemność, na 4 litry



- ▶ Uchwyty przytrzymujące pokrywę



- ▶ Zakres temperatury: od 30°C do 85°C

500840

GTIN 4015613370040

UVP* 762,- PLN



Chafing dish 1/1 500 EP-S



- Materiał: Stal niklowo-chromowa
Z powłoką
- Kolor: Czarny
Srebrny
- Pojemność: 9 l
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Sterowanie: pilot
obsługa dotykowa (urządzenia)
40 °C do 90 °C
z dokładnością do 1 °C
Składany, ze stali szlachetnej
Z wziernikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
- W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN głębokość 65 mm, stal szlachetna
1 pilot
- Moc przyłączeniowa: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 570 x gł. 425 x wys. 225 mm
- waga: 12,1 kg



► Sterowanie na najwyższym poziomie: intuicyjna obsługa dotykowa w urządzeniu
praktyczna regulacja pilotem
perfekcyjna kontrola temperatury dzięki możliwości ustawienia histerezy



► Zakres temperatury: od 40°C do 90°C



► Właściwości pokrywy: z wziernikiem
mechanizm Soft-Close
składany, z uchwytem ze stali szlachetnej

500935

GTIN 4015613863634



UVP* 1 479,- PLN

Chafing dish 1/1 1000 E



- Pojemność: 13,5 l
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie: 1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
1 pojemnik GN
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 625 x gł. 360 x wys. 285 mm
- waga: 8,3 kg

500831

UVP* 836,- PLN

GTIN 4015613389820



Chafing dish 6,2L Flexible



Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywce z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego 390 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywki Z wznikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywki)
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości System podnoszący do pojemników
- W zestawie 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary szer. 435 x gł. 490 x wys. 205 mm
- waga 5,4 kg

500846

UVP* 1 371,- PLN

GTIN 4015613721101



Chafing dish 2/3 Flexible



Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywka ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywki Z wznikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywki)
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

	Pojemność	Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 l	2/3 GN	szer. 400 mm gł. 425 mm wys. 205 mm	5,5 kg	500847	1 371,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm	7 kg	500507	1 668,- PLN	4015613696003



- ▶ Nieograniczone możliwości
- ▶ podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- ▶ Mechanizm Soft Close
- ▶ zdejmowana pokrywka z wznikiem



- ▶ System podnoszący
- ▶ łatwe wyjmowanie pojemnika GN

Witryna utrzymująca ciepło BW10



Gabloty grzewcza do doskonałej prezentacji kulinarnych przysmaków. Dzięki ciepłemu, wilgotnemu powietrzu żywność jest nadal ciepła i soczysta nawet po kilku godzinach przechowywania - zupełnie jak świeżo wyjęta z piekarnika.



- Materiał CNS 18/10
Pleksiglas
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 475 x gł. 335 mm
- Rodzaj drzwi Drzwi uchylne
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz



- ▶ Witryna grzewcza na wypieki i przekąski
- ▶ 1 poziom



- ▶ Obsługa z obu stron
- ▶ Po 1 drzwi uchylne



- ▶ Witryna grzewcza na wypieki i przekąski
- ▶ 2 poziomy



- ▶ Obsługa z obu stron
- ▶ Po 1 drzwi uchylne / poziom każdy

	Ilość poziomów	Ilość drzwi	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BW10	1	2	szer. 500 mm gł. 390 mm wys. 280 mm	10,6 kg	A203112	1 297,- PLN	4015613781273
BW20	2	4	szer. 505 mm gł. 350 mm wys. 415 mm	13,4 kg	A203113	1 557,- PLN	4015613781280



Witryna utrzymująca ciepło SN10



Prawdziwy gamechanger gry w godzinach szczytu w punkcie z przekąskami – dzięki witrynie utrzymującej ciepło przygotowane przekąski pozostają ciepłe i można je łatwo wyjąć. Dzięki oświetleniu LED ciepłe przekąski są dobrze wyeksponowane, przysuwając wzrok klienta.



- Materiał stal, powlekane proszkowo
- Rodzaj przeszklenia przeszklenie z 3 stron
Przeszklenie pojedyncze
- Materiał powierzchni roboczej CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 490 x gł. 590 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 75 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 0,1 °C
Cyfrowo
- Wysokość wewnętrzna 275 mm
- Właściwości na wyposażeniu 3 fale na przekąski
Możliwość ustawiania piętrowo
- Moc przyłączeniowa 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 590 x gł. 790 x wys. 405 mm
- waga 35,1 kg



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do burgerów i przekąsek
- ▶ 1 poziom wyposażony w 3 fale na przekąski



- ▶ Optymalna i efektywna dystrybucja ciepła
- ▶ Możliwość ustawienia witryny piętrowo



- ▶ Łatwe wyjmowanie potraw dzięki otwartemu przodowi

305069

GTIN 4015613843308

UVP* 3 897,- PLN



Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.



- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie Pojemniki GN



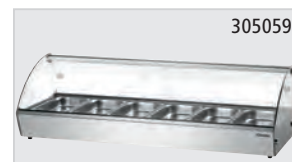
▶ Zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań



▶ Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C



▶ Pojemność: 4 x 1/3 GN
▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm



▶ Pojemność: 6 x 1/3 GN
▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm

	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	1 965,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 359,- PLN	4015613681825



Witryna grzewcza 5200 2ER



Kompaktowe urządzenie nablátowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.



- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg



▶ Kompaktowe urządzenie nablátowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw



▶ 1 półka
Wymiary: szer. 520 x głęb. 300 mm



▶ Wyposażone w praktyczne drzwi podnośne

305062

GTIN 4015613698885

UVP* 1 668,- PLN



Witryna grzewcza 6200 2EK



- Pojemność 80 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 440 x wys. 370 mm
- waga 17,8 kg



► Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi i praktycznymi drzwiami



► 1 półka
Wymiary: szer. 620 x gł. 340 mm



► Oświetlenie LED

305063

GTIN 4015613698892



UVP* 2 002,- PLN

Witryna grzewcza 5900 2ER



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lampy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ścianie lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

- Pojemność 104 l
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Oświetlenie Góra
- Właściwości górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu
górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
- waga 27,6 kg



► Atrakcyjny sposób prezentacji potraw



► Podświetlane powierzchnie ekspozycyjne



► Tylina ścianka w postaci lustra

305064

GTIN 4015613711263



UVP* 2 916,- PLN



Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact



- Materiał Blacha stalowa
- Pojemność 52 l
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
- waga 24,4 kg

306057

UVP* 2 448,- PLN

GTIN 4015613535500



Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"



- Materiał Stal
Lakierowana
Chromowane
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	35 kg	306053	2 263,- PLN	4015613437743
Bartscher Deli II	152 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm	52 kg	306054	2 965,- PLN	4015613437750
Bartscher Deli III	373 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm	76 kg	306055	4 079,- PLN	4015613437767



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



- Ilość półek
- Szyba zabezpieczająca
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Rodzaj drzwi
- Oświetlenie

3
Tak
30 °C do 90 °C
Ogrzewanie suche
Tak

Drzwi przesuwne
LED
Góra
Osobne włączanie

	Pojemność	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 l	strona tylna	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm	36,2 kg	305053	2 879,- PLN	4015613503035
Bartscher Deli Plus I-D	120 l	Obustronnie	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm	36 kg	305055	3 043,- PLN	4015613525839
Bartscher Deli Plus II	160 l	strona tylna	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm	42,8 kg	305054	3 336,- PLN	4015613503042



Witryna grzewcza GN1110-R



- Głębokość pojemnika GN maks.
- Szyba przednia
- Szyba zabezpieczająca
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Pozycja drzwi
- Oświetlenie
- Ilość półek
- Nie wchodzi w zakres dostawy

40 mm
Zaokrąglone
Tak
termostat
30 °C do 110 °C
Ogrzewanie suche
strona tylna
Halogen
1
Pojemniki GN

	Pojemność	Rodzaj drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GN1110-R	85 l	Drzwi unoszone	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	45 kg	305067	12 108,- PLN	4015613828770
GN2110-R	95 l	Drzwi przesuwne	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 755 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	56,6 kg	305066	12 996,- PLN	4015613808819
GN3110-R	185 l	Drzwi przesuwne	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	84,8 kg	305068	18 569,- PLN	4015613828787





Wózek bufetowy Kids W4110-150U

Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.



• Materiał

Drewno, laminowane



• Ilość komór

1

• Wielkość komory, format GN

4 x 1/1 GN

• Głębokość pojemnika GN maks.

150 mm

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Kranik spustowy

Tak

• Osłona

Tak

• Oświetlenie

Lampy grzewcze na podczerwień

Osobne włączanie

• Kółka skrętne

5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania

• Właściwości

Komora ze stali szlachetnej

Zaokrąglone narożniki

• W zestawie

4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm

Pojemniki GN

W stanie całkowicie zmontowanym

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm

96 kg

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Stan przy dostawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

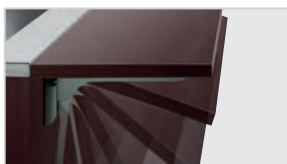
• waga



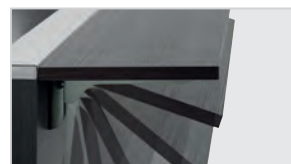
- Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- wysokość obsługi: 700 mm



- Z półką do przesuwania tac
- możliwość złożenia
- wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- Kolor Wenge



- Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids W4110-150U	Wiąz	125631	16 529,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	16 529,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	16 529,- PLN	4015613773049



Wózek bufetowy W3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpeli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.



• Materiał

Drewno, laminowane

Stal szlachetna

Tworzywo sztuczne



• Ilość komór

1

• Głębokość pojemnika GN maks.

200 mm

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Kranik spustowy

Tak

• Osłona

Tak

• Oświetlenie

LED

Osobne włączanie

• Kółka skrętne

2 z możliwością zablokowania

• Właściwości

Komora ze stali szlachetnej

• W zestawie

Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Pojemniki GN

• Stan przy dostawie

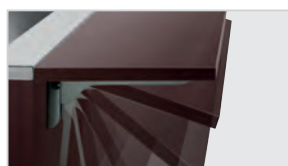
W stanie całkowicie zmontowanym



► 4 x 1/1 GN



► Z półki do przesuwania tac
► możliwość złożenia



► Kolor Wenge



► Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633	21 359,- PLN	4015613758558
W3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	21 359,- PLN	4015613773056
W3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	21 359,- PLN	4015613773063
W4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634	24 331,- PLN	4015613757803
W4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	24 331,- PLN	4015613773070
W4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	24 331,- PLN	4015613773087



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe koła.



- Materiał
- Kolor
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy
- Osłona
- Oświetlenie
- Koła skrętne

• Właściwości

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Stan przy dostawie

Drewno

Teak

150 mm

30 °C do 90 °C

Tak

Tak

Na osłonie

4 koła skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Blat roboczy z granitu Rosa Porrino

Komora ze stali szlachetnej

Pojemniki GN

Półka do tac

Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	112 kg	125614	8 909,- PLN	4015613745381
Wózek bufet., grzew., 4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	136 kg	125628	9 842,- PLN	4015613745374
Wózek bufet., grzew., 6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	184 kg	125624	12 996,- PLN	4015613745398



Wypożyczenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 371,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

UVP* 1 557,- PLN



Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 411,- PLN

Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN



- Ilość komór 1
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Komora z podwójną ścianką Tak
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Strefy grzewcze osobno regulowane Nie
- Kranik spustowy wody Nie
- Kółka skrzętne 4 kółka skrzętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	200254	4 566,- PLN	4015613505312
Wózek do wydawania potraw 3 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm	41 kg	200255	5 643,- PLN	4015613505329



Wózek do wydawania potraw WB2110



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.



- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Kranik spustowy wody Tak
- Kółka skrzętne 4 kółka skrzętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	200261	5 272,- PLN	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm	54 kg	200262	7 241,- PLN	4015613671802



Lampa grzewcza IWL250D SI



- Materiał
- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- wersja przewodu zasilającego

Stal, lakierowana
lampa/lampy na podczerwień
E27
Przewód spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
system ruchu wahadłowego
1 lampa na podczerwień (Philips
Incandescent), kolor szkła: przezroczysty
elektryczny materiał połączeniowy
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
1 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Lampy grzewcze IWL250D
dostępne w 5 różnych kolorach

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Lampa grzewcza IWL250D SI	Srebrny, mat	114278	453,- PLN	4015613715933
Lampa grzewcza IWL250D SW	Czarny, mat	114273	453,- PLN	4015613712703
Lampa grzewcza IWL250D CHR	Srebrny, wysoki połysk	114279	539,- PLN	4015613739274
Lampa grzewcza IWL250D KU	miedź, wysoki połysk	114274	539,- PLN	4015613712727
Lampa grzewcza IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	114275	539,- PLN	4015613712734

Lampa grzewcza IWL250ST S



Lampa grzewcza w eleganckim czarnym kolorze niezawodnie utrzymuje ciepło potraw dzięki podczerwień. Dzięki elastycznemu ramieniu lampy jest idealnym pomocnikiem w kuchni - zarówno podczas przygotowywania, serwowania potraw, jak i przy bufecie.

- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- właściwości

- W zestawie

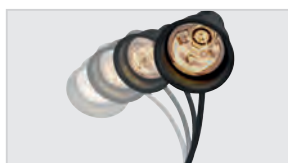
lampa/lampy na podczerwień
E27
wentylowany reflektor stalowy
Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm)
Lampa na podczerwień, kolor szkła:
przezroczysty



▶ Wysokiej jakości powłoka w kolorze
czarnym



114306



▶ Zależny od potrzeb efekt ogrzewania
dzięki elastycznemu ramieniu lampy



114270

114296

	Kolor	Ilość lamp grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250ST S	Czarny, matowy	1	0,25 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm	6,1 kg	114305	762,- PLN	4015613867601
IWL250ST	Srebrny	1	0,25 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm	6,1 kg	114270	736,- PLN	4015613686417
IWL500ST S	Czarny, matowy	2	0,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,4 kg	114306	1 074,- PLN	4015613890760
IWL500ST	Srebrny	2	0,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,4 kg	114296	1 037,- PLN	4015613806198



Mostek grzewczy I2WL552 1/1 S



Nowoczesne wzornictwo w kolorze czarnym łączy się z funkcjonalnością: eleganckie lampy grzewcze nie tylko stanowią wizualne akcenty - ich mocne i wentylowane aluminiowe reflektory zapewniają stałą moc grzewczą. Dzięki temu żywność w pojemnikach do 1/1 GN jest niezawodnie utrzymywana w odpowiedniej temperaturze - zarówno w bufecie, jak i w cateringu lub w gastronomii.



- Materiał
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj źródła ciepła
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Stan przy dostawie

Aluminium
1/1 GN
65 mm
lampa/lampy na podczerwień
Lampa na podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
dostawa bez pojemników GN
Zestaw montażowy (łatwy montaż)



- Nowoczesny design: Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym
- Elegancki jedwabno-matowy wygląd



- Wysokość regulowana w 8 stopniach
- Wysokość światła: 370 - 560 mm



- Wysokość regulowana w 8 stopniach
- Wysokość światła: 370 - 560 mm



- na pojemniki 2/1 GN
- maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm

	Kolor	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1 S	Czarny, matowy	2	0,55 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gl. 510 mm wys. 585 mm	1,6 kg	114304	516,- PLN	4015613867595
I2WL552 1/1	Srebrny	2	0,55 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gl. 500 mm wys. 790 mm	1,6 kg	114282	502,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	Srebrny	3	0,82 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gl. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	516,- PLN	4015613676326



Wypożyczenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW
- Częstotliwość: 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gl. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

UVP* 37,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gl. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 67,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gl. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 67,- PLN

Mostek grzewczy IHR1000 1/1



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj źródła ciepła
- Ilość grzałek
- Zakres temperatury
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
Grzałka/grzałki IR
1
22 °C do 53 °C
1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
1 blacha perforowana
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
8,3 kg

A114001

GTIN 4015613432526

UVP* 999,- PLN



Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Płyta grzewcza przystosowana do GN
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie

- Stan przy dostawie

szkło ceramiczne
1/1 GN
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 85 °C
Tak
Lampa na podczerwień, kolor szkła: czerwony
W stanie całkowicie zmontowanym



114263

- Do pojemników GN i talerzy
- Produkt przystosowany do GN: 1 x 1/1 GN



114272

- Do pojemników GN i talerzy
- Produkt przystosowany do GN: 2 x 1/1 GN



- Dopływ ciepła: lampy na podczerwień
- Lampa na podczerwień zob. katalog str 209



- Dopływ ciepła: płyta grzewcza

	Ilość stref grzewczych	Ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	114263	999,- PLN	4015613655376
I2WL800	2 (osobno regulowane)	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm	14 kg	114272	1 668,- PLN	4015613692272





Mostek grzewczy I2WL801



Do pojemników GN w bufecie lub do talerzy podczas wydawania dań – dzięki mostkowi grzewczemu potrawy będą miały zawsze idealną temperaturę. Ciepło jest przekazywane do potraw od góry przez lampy grzewcze IR i od dołu za pośrednictwem płyty grzewczej ze stali szlachetnej.



- Materiał powierzchni płyty grzewczej: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza przystosowana do GN: 1/1 GN
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Rodzaj źródła ciepła: lampy/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- Źródła ciepła osobno załączane: Tak
- W zestawie: Lampa na podczerwień, kolor szkła: czerwony
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)



114302

- ▶ Do pojemników GN i talerzy
- ▶ Produkt przystosowany do GN: 2 x 1/1 GN



114303

- ▶ Do pojemników GN i talerzy
- ▶ Produkt przystosowany do GN: 3 x 1/1 GN



- ▶ Dopływ ciepła: lampy na podczerwień
- ▶ Lampa na podczerwień zob. katalog str 209



- ▶ Dopływ ciepła: płyta grzewcza

	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL801	2	2	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 735 mm gł. 560 mm wys. 550 mm	12,3 kg	114302	1 850,- PLN	4015613841922
I3WL1200	3	3	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 085 mm gł. 560 mm wys. 545 mm	17,6 kg	114303	2 593,- PLN	4015613871233



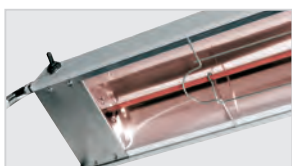
Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu



- Materiał
Aluminium
Stal szlachetna
Grzałka/grzałki IR
- Rodzaj źródła ciepła
- Ilość grzałek
1
- Wysokość w świetle
360 mm
- Wersja
Gotowe do montażu
- Właściwości
Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy
Nóżki, łańcuch



► Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



► Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	2,8 kg	114001	910,- PLN	4015613451749
Mostek grzewczy IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,3 kg	114002	985,- PLN	4015613452142
Mostek grzewczy IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 059,- PLN	4015613452159
Mostek grzewczy IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4 kg	114005	1 170,- PLN	4015613466538
Mostek grzewczy IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 245,- PLN	4015613452166
Mostek grzewczy IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 468,- PLN	4015613466545



Wypożyczenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

UVP* 316,- PLN

Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Wersja
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z nóżkami
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	8 kg	112081	2 448,- PLN	4015613656311
Mostek grzewczy WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	9 kg	112101	2 593,- PLN	4015613656328
Mostek grzewczy WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	11 kg	112122	3 065,- PLN	4015613656335
Mostek grzewczy WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	12 kg	112141	3 176,- PLN	4015613650197
Mostek grzewczy WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	14 kg	112161	3 251,- PLN	4015613656342
Mostek grzewczy WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm	17,4 kg	112181	3 786,- PLN	4015613656359
Mostek grzewczy WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	18 kg	112201	3 972,- PLN	4015613656366



Płyta grzewcza WP320S 1/1S



Wyjątkowo płaska płyta grzewcza do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości. Potrawy są utrzymywane w cieple i pięknie prezentują się przed podaniem. Idealnie nadaje się do pojemników w formacie 1/1 GN.

- Materiał płyty grzewczej
- Norma gastronomiczna
- Czas nagrzewania
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT®
szkło, hartowane
1/1 GN
ok. 10 minut
Pojemniki GN
0,32 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 400 x wys. 35 mm
4,1 kg



▶ Wymiary powierzchni do ustawienia:
Szer. 570 x gł. 370 mm



▶ Produkt przystosowany do GN,
optymalnie nadaje się do 1/1 GN



▶ Wyjątkowo płaska o szlachetnym
designie do bufetu, cateringu i
gotowania na oczach gości

114374

GTIN 4015613868820



UVP* 390,- PLN

Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1



Jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi w kolorze białym, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.

- Materiał płyty grzewczej
- Norma gastronomiczna
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa

SCHOTT®
szkło, hartowane
1/1 GN
50 °C do 95 °C
3 stopnie
50 °C | 70 °C | 95 °C
Tak
Pojemniki GN
0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz



▶ Płyta grzewcza do zabudowy
▶ Możliwość wykorzystania również
jako urządzenie nablatowe



▶ Wymiary powierzchni do ustawienia:
szer. 520 x gł. 270 mm



▶ Płyta grzewcza do zabudowy
▶ Możliwość wykorzystania również
jako urządzenie nablatowe



▶ Wymiary powierzchni do ustawienia:
szer. 520 x gł. 270 mm

	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP230S-EB 1/1	Biały Srebrny	szer. 545 mm gł. 340 mm wys. 47 mm	3,3 kg	114371	405,- PLN	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Czarny Srebrny	szer. 544 mm gł. 338 mm wys. 46 mm	2,9 kg	114373	405,- PLN	4015613846507



Płyta grzewcza WP150 1/1



• Materiał

Aluminium



• Materiał płyty grzewczej

Szkło

• Zakres temperatury

Szkło

• Regulacja temperatury

30 °C do 95 °C

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Bezstopniowo

Pojemniki GN



114356

► Do pojemników GN 1/1 GN



114357

► Do pojemników GN 2/1 GN

	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm	3,5 kg	114356	576,- PLN	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm	5,9 kg	114357	799,- PLN	4015613416762



Płyta grzewcza WP250



• Materiał płyty grzewczej

Stal szlachetna



• Zakres temperatury

35 °C do 95 °C

• Regulacja temperatury

Termostatycznie

• Ochrona przed przegrzaniem

Tak



• Lampka kontrolna

Wł./wyl.



► Powierzchnia do ustawiania:
Materiał stal szlachetna



► Regulacja temperatury: termostatyczna
► Zakres temperatury: od 35 °C do 95 °C



► Włącznik/wyłącznik
► Ochrona przed przegrzaniem

	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm	5 kg	114360	576,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm	13,2 kg	114361	836,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm	16 kg	114362	1 022,- PLN	4015613504971





Indukcyjna płyta grzewcza IW10



STAINLESS
STEEL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość poziomów temperatury
- Zakres temperatury
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
szer. 460 x gł. 315 mm
1 000 W
11
50 °C do 100 °C
uchwyty do noszenia, po bokach
Sygnał dźwiękowy w przypadku braku
naczynia do gotowania
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
5,6 kg



- ▶ Elastyczność w zakresie utrzymania ciepła przy pomocy indukcji
- ▶ Urządzenie nabladowe o mocy 1 kW



- ▶ Uchwyty boczne



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C

114366

GTIN 4015613714806



UVP* 613,- PLN

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB



STAINLESS
STEEL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość poziomów temperatury
- Zakres temperatury
- Interwały ustawienia temperatury
- Sterowanie

- Nadaje się do zabudowy
- Możliwość łączenia

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
szer. 455 x gł. 310 mm
1 000 W
13
40 °C do 100 °C
5 °C
Elektronicznie
Dotykowo
Tak
Możliwość szeregowego podłączenia 3
urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
5,4 kg



- ▶ Idealnie sprawdzi się na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Możliwość łączenia:
możliwość szeregowego podłączenia
3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

114367

GTIN 4015613715704



UVP* 687,- PLN

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF



- Materiał powierzchni grzewczej
- Średnica powierzchni grzewczej
- wydajność maks.
- Ilość poziomów temperatury
- Zakres temperatury
- Interwały ustawienia temperatury
- Sterowanie

- Nadaje się do zabudowy
- Panel obsługi

- Możliwość łączenia

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkoło
280 mm
1 000 W
6
50 °C do 100 °C
10 °C
Elektronicznie
Dotykowo
Tak
Osobno
długość przewodu: 0,75 m
Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
3,5 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablutowe



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

105996

GTIN 4015613715421



UVP* 814,- PLN

Indukcyjna płyta grzewcza IW5-1



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość poziomów temperatury
- Zakres temperatury
- Interwały ustawienia temperatury
- Sterowanie

- Możliwość łączenia

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkoło
szer. 390 x gł. 390 mm
500 W
9
60 °C do 100 °C
5 °C
Dotykowo
Elektronicznie
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 395 x gł. 395 x wys. 98 mm
7,4 kg



- ▶ Nablutowa płyta grzewcza
- ▶ doskonale nadaje się do gorących bufetów i cateringu



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

105601

GTIN 4015613848723



UVP* 1 107,- PLN

Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezentację podczas wydawania potraw.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Wymiary powierzchni szyby szer. 390 x gł. 390 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość poziomów temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Sterowanie Elektronicznie Dotykowo
- Możliwość łączenia Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga 5,4 kg



- ▶ Nablatowa płyta grzewcza
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3

	Kolor	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm	105865	4 640,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm	105867	4 822,- PLN	4015613773117



Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF



Płyta grzewcza w wariantcie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica powierzchni grzewczej 195 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość poziomów temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Sterowanie Elektronicznie Dotykowo
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Panel obsługi Osobno | długość przewodu: 0,65 m
- Możliwość łączenia Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- waga 3,8 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3

105864
GTIN 4015613746821

UVP* 4 380,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do:
Indukcyjna płyta grzewcza IW3
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

UVP* 219,- PLN

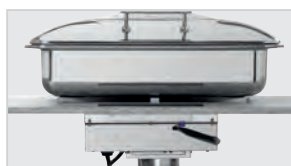


Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650



Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

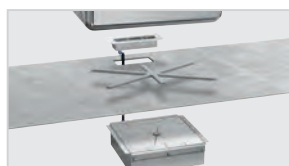
- wydajność maks. 650 W
- Maksymalna temperatura blatu roboczego 35 °C
- Odpowiedni materiał blatu roboczego Szkło
Ceramika
Marmurowy
Kwarcowy
Kamień
- Odpowiednia grubość blatu roboczego 4 - 20 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła do 55 °C
- Zakres temperatury podgrzewacza do potraw do 100 °C
- Sterowanie Elektronicznie
Dotykowe
- Panel obsługi długość przewodu: 2 m
Osobno
- Przystosowane podgrzewacze do potraw 1/1 GN
2/3 GN
Okrągłe do 40 cm
- W zestawie 1 silikonowa podkładka dystansowa
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
- waga 4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- ▶ Dystans
- ▶ Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C

105866

GTIN 4015613812687

UVP* 9 099,- PLN



Podgrzewacz T12



Podgrzewacz talerzy – dzięki specjalnemu kształtowi – zajmuje bardzo niewiele miejsca i jest w stanie podgrzać nawet dwanaście talerzy do temperatury ok. 65°C. Jeżeli podgrzewacz nie jest używany, można go przechowywać w sposób higieniczny i bezpieczny dzięki dołączonej pokrywie.



- Pojemność talerzy 12
- Średnica talerza maks. 280 mm
- Zakres temperatury do 65 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm
- waga 2,9 kg



- ▶ Design zapewniający oszczędność miejsca
- ▶ Higieniczne i bezpieczne przechowywanie



- ▶ Pojemność dla 12 talerzy



- ▶ Zakres temperatury do 65 °C

A120814

GTIN 4015613687285



UVP* 364,- PLN

Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi



Urządzenie nabołtowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.



- Pojemność talerzy 30 - 40
- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi obrotowe
- Zawias drzwi Biegające do wewnątrz
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm
- waga 22,4 kg



- ▶ Pojemność: 30 - 40 talerzy
- ▶ Średnica talerza: 320 mm



- ▶ Drzwi obrotowe szklane
- ▶ Oszczędność miejsca dzięki otwieraniu do wewnątrz



- ▶ Zakres temperatury 30 °C do 80 °C

103069

GTIN 4015613475592



UVP* 2 560,- PLN

Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie



- Pojemność talerzy 2 x 50
- Średnica talerza maks. Maks. 2 x 32 kg
- Ilość płyt grzewczych 300 mm
- Zakres temperatury 2
- Kółka skrzętne 30 °C do 110 °C
- W zestawie 4 kółka skrzętne, 2 z możliwością zablokowania
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm
- waga 54 kg

103065

GTIN 4015613437774

UVP* 6 164,- PLN



Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 1



	Pojemność talerzy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	103064	1 430,- PLN	4015613405704
Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	32,2 kg	103063	1 742,- PLN	4015613398594
Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	44,6 kg	103122	2 916,- PLN	4015613398600



Podgrzewacz do 48 filiżanek



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednocześnie ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg



- ▶ Z obrotowym cokołem
- ▶ do łatwego wyjmowania i napełniania



- ▶ Pojemność: 48 filiżanek
- ▶ Średnica filiżanek: 90 mm



- ▶ 4 kubki na łyżeczki do herbaty
- ▶ zdejmowane – dla ułatwienia czyszczenia

103067

GTIN 4015613469218

UVP* 1 520,- PLN





Podgrzewacz do filiżanek TA720



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.



- Pojemność dla filiżanek maks.
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Wysokość wewnątrz, na
- Zakres temperatury do
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

72
szer. 280 x gł. 295 mm
175 mm
60 °C
Z powierzchnią do odkładania przedmiotów,
wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm
0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
10,7 kg



- ▶ 2 poziomy z osobno załączanym dopływem ciepła
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność dla filiżanek maks.: 72



- ▶ Nieogrzewana powierzchnia do stawiania naczyń na górze urządzenia
- ▶ idealne miejsce na spodki

103076

GTIN 4015613708867



UVP* 1 631,- PLN

Podgrzewacz do filiżanek TA1440



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiato. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.



- Pojemność dla filiżanek maks.
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Wysokość wewnątrz, na
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

103
szer. 285 x gł. 335 mm
180 mm
30 °C do 60 °C
0,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
14,4 kg



- ▶ 3 poziomy z wbudowaną grzałką
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność maks. 103 filiżanki



- ▶ Prosta obsługa za pomocą włącznika/wyłącznika

103079

GTIN 4015613756837



UVP* 3 266,- PLN

Dozownik płatków śniadaniowych



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Blacha stalowa
Lakierowana
- Wysokość misek, maks.
75 mm
- Właściwości
Pojemnik odporny na zarysowania
Nadaje się do montażu ściennego
Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy



500378



500379

	Ilość dozowników	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik płatków śniadaniowych	1	3,5 litra	szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	1,8 kg	500377	234,- PLN	4015613527260
Dozownik płatków śniadan., podw.	2	2 x 3,5 litra	szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	3,7 kg	500378	416,- PLN	4015613531793
Potrójny dozownik płatków śniad.	3	3 x 3,5 litra	szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	5,6 kg	500379	650,- PLN	4015613635675



Fontanna do czekolady SB 325-1



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.



- Pojemność
2,5 kg
- Zakres temperatury do
68 °C



- Właściwości
Zdemontowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce



- Moc przyłączeniowa
0,33 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
- waga
8,3 kg



► Pojemność: 2,5 kg



► Regulacja temperatury: Bezstopniowo



► Niezależna regulacja temperatury i napędu

900007

GTIN 4015613767789

UVP* 2 077,- PLN



Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał
- Uzupełnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Pleksiglas



	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm	1 kg	A500403	130,- PLN	4015613285702
Witryna bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm	1,7 kg	A500404	219,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm	3,1 kg	A500405	379,- PLN	4015613285726



Witryna bufetowa SW10



Witryna bufetowa to idealne miejsce na potrawy, które pozwolą przechować je w sposób higieniczny, zapewnić im świeżość, a dodatkowo można ją umieścić w dowolnym miejscu bufetu w zależności od potrzeb. Przezroczysta pokrywa roll top umożliwia zarówno obustronną obsługę, jak i bezpośredni „podgląd” prezentowanych pyszności.

- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Osłona
- wymiary

1
szer. 420 x głęb. 270 mm
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Polistyren
szer. 465 x gł. 315 x wys. 195 mm



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: tworzywo sztuczne



- ▶ Pokrywa roll top z możliwością obustronnej obsługi



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: płyta ze stali szlachetnej, wyjmowana



- ▶ Funkcja chłodzenia przy pomocy 2 wkładów chłodzących

	Materiał	Funkcja chłodzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa SW10	Tworzywo sztuczne	nie	1,4 kg	A500467	219,- PLN	4015613845432
Witryna bufetowa SW10KP	Stal szlachetna	2 wkłady chłodzące	2,9 kg	A500468	442,- PLN	4015613845449



Witryna bufetowa 70L



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Właściwości
- wymiary
- waga

Szkło
Pleksiglas
2
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
od strony obsługi
Półki zamontowane na stałe
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
13,2 kg

700355

UVP* 1 245,- PLN

GTIN 4015613667614



Witryna bufetowa 5400 2E-K



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Stal szlachetna
2
Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
Obustronnie
szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
11,6 kg



► Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



► Spód wkładany z możliwością wyjęcia

700356

GTIN 4015613688954

UVP* 910,- PLN



Witryna bufetowa 3850 3E-K



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Stal szlachetna
3
szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
od strony obsługi
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
17,2 kg



► Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



► Spody wkładane z możliwością wyjęcia

700357

GTIN 4015613692616

UVP* 1 479,- PLN





TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Szuflady w standardowym formacie
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
1/1 GN
szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
4
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



110256



200282

	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	110257	6 832,- PLN	4015613782423
900T2	2	—	260 l	2 ruszty	67,5 kg	110256	5 123,- PLN	4015613695440
900S4	—	4	—	—	82 kg	200282	8 281,- PLN	4015613721873



Stół chłodniczy z wentylacją 900T2



- Pojemność GN
 - Głębokość pojemnika GN maks.
 - Ilość szafek
 - Szafki w standardowym formacie
 - Wymiary szafki
 - Pojemność
 - Chłodzenie
 - Zakres temperatury
 - Klasa klimatyczna
 - Zawias drzwi
 - W zestawie
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
68,5 kg

200359

UVP* 5 937,- PLN

GTIN 4015613782393



Stół chłodniczy Easy T2



Lada chłodnicza z 2 drzwiami zapewnia równomierną i stałą temperaturę chłodzenia w całym wnętrzu dzięki konwekcyjnemu systemowi chłodzenia. Wytrzymała powierzchnia ze stali nierdzewnej doskonale komponuje się z każdą kuchnią i może być również używana jako praktyczna powierzchnia robocza. Dzięki klasie klimatycznej 5, ta szafa chłodnicza nadaje się również do szczególnie ciepłych środowisk.



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna 5

- Kółka skrętne
- W zestawie

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 40 °C
2 z możliwością zablokowania
Ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 45 mm)



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 2,05
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 748
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2015 / 1094)



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 2,15
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 785
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2015 / 1094)



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 3,65
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 1 332
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)

	Ilość drzwi	Zawias drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Easy T2	2	Lewo / prawo	0,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 350 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71,8 kg	110895	5 937,- PLN	4015613876337
Easy T3	3	lewo / prawo / prawo	0,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	88,4 kg	110906	7 051,- PLN	4015613895901
Easy T4	4	Lewo / prawo / lewo / prawo	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 250 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	110,4 kg	110897	8 166,- PLN	4015613876351



- ▶ Stała i jednolita temperatura chłodzenia we wnętrzu
- ▶ Chłodzenie: Konwekcja
- ▶ Regulacja temperatury w krokach co 0,1 °C



- ▶ Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- ▶ Regulacja wysokości prowadnic



- ▶ Kółka skrętne, 2 z blokadą

Stół chłodniczy Easy S4-1501



- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna

1/1 GN
150 mm
Powietrze obiegowe
3
0 °C do 8 °C
5

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 40 °C

- Kółka skrętne
- Moc przyłączeniowa

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
0,25 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Szuflady, chłodzenie
- ▶ Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- ▶ Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 2,05
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 840
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 2,53
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 923
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)

	Ilość szuflad	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Easy S4-1501	4	szer. 1 350 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	90,4 kg	110907	9 099,- PLN	4015613895918
Easy S6-1501	6	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	119,6 kg	110899	11 510,- PLN	4015613876375



Stół chłodniczy Easy S4T1-1501



- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Zawias drzwi
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna

1
1/1 GN
Prawo
4
1/1 GN
150 mm
Powietrze obiegowe
3
0 °C do 8 °C
5

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 40 °C

- Kółka skrętne
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 45 mm)
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
107,6 kg



- ▶ Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- ▶ Regulacja wysokości prowadnic



- ▶ 4 szuflady, norma gastronomiczna: 1/1 GN
- ▶ Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm

110898

UVP* 10 024,- PLN

GTIN 4015613876368



Stół chłodniczy T2



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 2,62
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 956
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

Tak

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- W zestawie

- Dostępność na zamówienie

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)

Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi

Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 1 345 x gł. 700 x wys. 850 mm



▶ Stół mroźniczy T2-1341
zob. katalog str 281



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy T2	-	95 kg	110881	8 653,- PLN	4015613845845
Stół chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	8 838,- PLN	4015613845852



Stół chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 2,62
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 956
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

Tak

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- W zestawie

- Dostępność na zamówienie

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)

Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi

Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 1 345 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T1-150	-	104 kg	110882	10 585,- PLN	4015613845869
Stół chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	10 767,- PLN	4015613845876



Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad 4
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 2,62
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 956
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



110883MA



- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 345 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4-150	-	111 kg	110883	12 479,- PLN	4015613845883
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	12 665,- PLN	4015613845890



Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3,04
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 1 109
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



110884MA



- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 345 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-100	-	131 kg	110884	13 408,- PLN	4015613845906
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	13 557,- PLN	4015613845920



Stół chłodniczy T3



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 1 095
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



110894MA



- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- wymiary 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 1 795 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy T3	-	111 kg	110894	10 767,- PLN	4015613846033
Stół chłodniczy T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	10 956,- PLN	4015613846040



Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 1 095
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



110885MA



- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- wymiary 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 1 795 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T2-150	-	131 kg	110885	11 881,- PLN	4015613845937
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	110885MA	12 071,- PLN	4015613845944



Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 4
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 1 095
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 795 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4T1-150	-	133 kg	110886	12 996,- PLN	4015613845968
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	13 185,- PLN	4015613845975



Stół chłodniczy S6-150



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 1 095
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
- Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 795 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-150	-	144 kg	110887	13 891,- PLN	4015613845999
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	14 110,- PLN	4015613846002



Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad 9
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3,48
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 1 271
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary



Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 795 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S9-100	-	171 kg	110888	15 225,- PLN	4015613846019
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	15 452,- PLN	4015613846026



Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna SN
- Zawias drzwi Prawo
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- W zestawie 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa 0,51 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga 78,1 kg

110903

UVP* 11 699,- PLN

GTIN 4015613782614



Wyposażenie dodatkowe

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339

173276

UVP* 204,- PLN



Podblatowy stół chłodniczy S2-200



- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 1,25
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 457
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 5

- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 640 mm do 728 mm
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 660 mm
- waga 91,2 kg



► Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



► Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych


110904

GTIN 4015613800066



UVP* 16 711,- PLN

Zestaw nóżek 452-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078

110905

UVP* 279,- PLN



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2



- Materiał powierzchni roboczej
- Rant
- Ilość szafek
- Szafki chłodzone
- Szafki w standardowym formacie
- Ilość szuflad
- Szuflady chłodzone
- Szuflady w standardowym formacie
- Chłodzenie stołu chłodniczego
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Kółka skrętne
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Granit
140 mm
1
Tak
600 x 400 mm
7
Nie
1/1 GN
Sprężarka
-2 °C do 8 °C
4
6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowania
Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm
305,4 kg



► Z rantem z 3 stron



► Wyposażony w:
7 szuflad na ciasto
1 szafkę chłodniczą z 2 drzwiami



► Możliwość optymalnego połączenia z nadstawką chłodniczą GL3-2005

200297

GTIN 4015613806570



UVP* 9 099,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2005



- Wersja
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

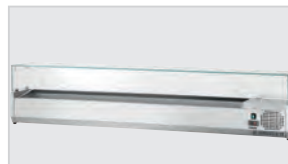
Z nadstawą szklaną
Tak
10 x 1/4 GN
150 mm
Sprężarka
2 °C do 8 °C
4
4 nóżki do wkręcania
10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm
Pojemniki GN
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
0,13 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm
46,6 kg



► Optymalne uzupełnienie stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2



► Pojemność GN: 10 x 1/4 GN
► Maks. głębokość pojemnika GN: 150 mm



► Możliwość ustawienia oddzielnie z zamontowanymi nóżkami telbar

200298

GTIN 4015613806587



UVP* 2 965,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Prowadnice G-S7T2-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571



200299

UVP* 182,- PLN

Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 410 x gł. 630 x wys. 50 mm
- waga: 1,43 kg
- GTIN: 4015613841588



200300

UVP* 41,- PLN

Pojemnik na ciasto 600x400

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Temperatura użytkowania: -20 °C do 90 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 70 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613863696



500555

UVP* 54,- PLN

Stół chłodniczy 438T1



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 x 1/1 GN
150 mm
Tak
1
1/1 GN
szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm
140 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Prawo
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
1 ruszt 1/1 GN
Pojemniki GN
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm
45,5 kg



- Pojemność GN: 1 x 1/1 GN
- maks. głębokość pojemnika GN: 150 mm



- Liczba szafek: 1



- Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce

200570

GTIN 4015613782409



UVP* 3 860,- PLN

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

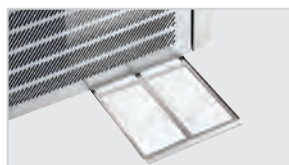
2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Tak
2
1/1 GN
szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm
61,2 kg



- Pojemność GN:
2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- maks. głębokość pojemnika GN: 150 mm



- Liczba szafek: 2



- Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce

200356

GTIN 4015613782362



UVP* 4 640,- PLN

Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

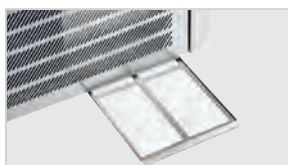
4 x 1/1 GN
150 mm
Tak
3
1/1 GN
szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
390 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / lewo / prawo
3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,32 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm
90 kg



- Pojemność GN:
4 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- maks. głębokość pojemnika GN: 150 mm



- Liczba szafek: 3



- Filtr ze stali szlachetnej
przystosowany do mycia w zmywarce

200357

GTIN 4015613782379



UVP* 7 423,- PLN

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Tak
2
250 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,19 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm
63,5 kg

Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515



200274

UVP* 1 319,- PLN



- Pasuje do stołu chłodniczego
sałatkowego 900T2GL
Nadstawka szklana 900T2GL

200575

GTIN 4015613782416



UVP* 5 123,- PLN

Stół chłodniczy do pizzy 900T2



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Właściwości

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Blat roboczy granitowy
Samozamykające się drzwi
Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
Dobrze dostępna jednostka techniczna
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm
91 kg

- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- Pojemność GN: 5 x 1/6 GN
- maks. głębokość pojemnika GN: 150 mm



- Materiał blatu roboczego: granit



- Liczba szafek: 2

200358

GTIN 4015613782386



UVP* 5 383,- PLN

Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem.

- Wersja
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie

Zamknięta obudowa szklana
Tak
5 x 1/2 GN
40 mm
Statyczne
2 °C do 7 °C
1 075
C (Nr EU 2019 / 2024)
4
LED
Osobne włączanie
Z dodatkową górną dyszą parową
Strona tylna z przesuwymi drzwiami szklanymi
1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
45,1 kg

- Właściwości

- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze



- Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwym z tyłu



- Załączane osobno oświetlenie energooszczędne LED

110335

GTIN 4015613840314



UVP* 4 640,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 460 mm
- waga 36,5 kg
- GTIN 4015613773445

110270

UVP* 3 006,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL4-1401

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 460 mm
- waga 37,4 kg
- GTIN 4015613773452

110271

UVP* 3 303,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 460 mm
- waga 38,8 kg
- GTIN 4015613773469

110272

UVP* 3 489,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL4-1801

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 460 mm
- waga 42,5 kg
- GTIN 4015613773483

110273

UVP* 3 934,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL4-2001

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 460 mm
- waga 43,5 kg
- GTIN 4015613773506

110274

UVP* 4 380,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 460 mm
- waga 39 kg
- GTIN 4015613746500

110275

UVP* 3 080,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 460 mm
- waga 45,5 kg
- GTIN 4015613773513

110276

UVP* 3 526,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 390 x wys. 460 mm
- waga 52 kg
- GTIN 4015613773520

110278

UVP* 4 046,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52,6 kg
- GTIN 4015613773537

110279

UVP* 4 492,- PLN



Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Właściwości
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Z pokrywą ze stali szlachetnej

150 mm

Statycznie

0 °C do 10 °C

N

Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą

4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm

6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm

Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 23,5 kg
- GTIN 4015613773551

110410

UVP* 3 303,- PLN



Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 24,7 kg
- GTIN 4015613773568

110414

UVP* 3 637,- PLN



Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Właściwości
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Z pokrywą ze stali szlachetnej

150 mm

Statycznie

0 °C do 10 °C

N

Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą

1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm

4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm

4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm

Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 25 kg
- GTIN 4015613773575

110420

UVP* 3 414,- PLN



Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 28 kg
- GTIN 4015613773582

110422

UVP* 3 823,- PLN



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
Komora ze stali szlachetnej
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
Półka do tac
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,24 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	125525	10 956,- PLN	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,51 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	148,2 kg	125526	11 510,- PLN	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,51 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	194,1 kg	125527	15 225,- PLN	4015613784526



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815


125502

UVP* 1 371,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

UVP* 1 557,- PLN



Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 411,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U

Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.



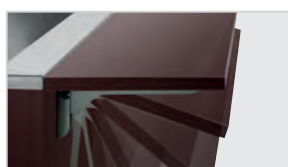
- Materiał
Drewno, laminowane
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
1
- Wielkość komory, format GN
4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
150 mm
- Chłodzenie
Statycznie
- Zakres temperatury
2 °C do 4 °C
- Klasa klimatyczna
3
- Kranik spustowy
Tak
- Osłona
Tak
- Oświetlenie
LED
- Kółka skrętne
Osobne włączanie
5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
Komora ze stali szlachetnej
Zaokrąglone narożniki
- W zestawie
4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
W stanie całkowicie zmontowanym
0,36 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 160 x gł. 1 420 x wys. 1 200 mm
106,2 kg



- Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- wysokość obsługi: 700 mm



- Z półką do przesuwania tac
- możliwość złożenia
- wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- Kolor Wenge



- Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids K4110-150U	Wiąz	125540	19 873,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	19 873,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	19 873,- PLN	4015613772981



Wózek bufetowy K3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.



• **Materiał** Drewno, laminowane

Stal szlachetna

Tworzywo sztuczne



• **Ilość komór**

1

• **Głębokość pojemnika GN maks.**

200 mm

• **Chłodzenie**

Statycznie

• **Zakres temperatury**

2 °C do 4 °C

• **Klasa klimatyczna**

3

• **Kranik spustowy**

Tak

• **Oslona**

Tak

• **Oświetlenie**

LED

Osobne włączanie

• **Kółka skrętne**

2 z możliwością zablokowania

• **Właściwości**

Komora ze stali szlachetnej

• **W zestawie**

Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm

• **Nie wchodzi w zakres dostawy** Pojemniki GN

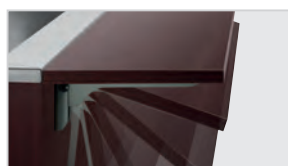
• **Stan przy dostawie** W stanie całkowicie zmontowanym



► 4 x 1/1 GN



► Z półką do przesuwania tac
► możliwość złożenia



► Kolor Wenge



► Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 895 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	25 445,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 895 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	25 445,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 895 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V2	25 445,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544	28 418,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,74 kg	125544V1	28 418,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	28 418,- PLN	4015613773025



Witryna chłodnicza 67L



- Pojemność GN 8 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Pojemność 67 l
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 1 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 550
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Klasa klimatyczna 4
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Właściwości Deska do krojenia z polietylenu
- W zestawie 8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
- Moc przyłączeniowa 3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm
- wymiary 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 790 x gł. 620 x wys. 320 mm
- 25,1 kg



► Witryna chłodnicza na pojemniki GN
► 8 x 1/6 GN, głęb. 100 mm



► Deska do krojenia z polietylenu



► Pokrywa szklana ze szkła
bezpiecznego

700251

GTIN 4015613842905



UVP* 3 957,- PLN

Witryna chłodnicza 40L-SBO



- Pojemność 40 l
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 645 x gł. 300 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz 260 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 2 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 472
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Klasa klimatyczna 4
- Właściwości płyta spodnia wyjmowana
- Moc przyłączeniowa wymiary otworu: szer. 650 x gł. 190 mm
- wymiary 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 675 x gł. 585 x wys. 345 mm
- 24,8 kg



► Witryna nadstawiana z wyjątkowo dużym otworem
► Szer. 650 x gł. 190 mm



► Powierzchnia ekspozycyjna ze stali
szlachetnej
► Wymiary: szer. 645 x gł. 300 mm
► Wysokość użytkowa: 260 mm

700239

GTIN 4015613842899



UVP* 3 080,- PLN

Witryna chłodnicza 105



- Pojemność 118 l
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 530 x gł. 665 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz Maks. 300 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 1 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 1,17
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 427
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Klasa klimatyczna 3

- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone | Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Moc przyłączeniowa 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
- waga 38 kg



► Możliwość obsługi witryny z obu stron



► Powierzchnia ekspozycji stal szlachetna

700256

GTIN 4015613842912



UVP* 3 600,- PLN

Witryna chłodnicza 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna
- Nie wchodzi w zakres dostawy 1
- Pojemniki GN



	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta	110 l	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	10 585,- PLN	4015613738161
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	11 881,- PLN	4015613738178
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba obła	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 785 mm wys. 595 mm	80 kg	405057	12 624,- PLN	4015613738185



Witryna chłodnicza "Deli Cool I"



• Materiał



• Rodzaj przeszklenia

- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rodzaj drzwi
- Pozycja drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Szkło
Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
100 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
912
B (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Drzwi przesuwne
strona tylna
2
Tak
0,16 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm
40,3 kg

B A ↑ G

700201G

UVP* 2 694,- PLN

GTIN 4015613479101



Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



• Materiał



• Rodzaj przeszklenia

- Szyba zabezpieczająca
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rodzaj drzwi
- Pozycja drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne
Szkło
Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
Tak
Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
2 °C do 12 °C
B (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Drzwi przesuwne
strona tylna
2
Tak
0,16 kW | 230 V | 50 Hz

B A ↑ G



700203G

B A ↑ G

Zużycie energii
elektrycznej
kWh / rok

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej kWh / rok	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 l	1 141	szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm	56,6 kg	700202G	3 563,- PLN	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 l	1 206	szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm	66,3 kg	700203G	3 972,- PLN	4015613505565



Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II-D



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

120 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

1 360

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa klimatyczna

4

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm

• waga

55 kg



700208G

UVP* 3 637,- PLN

GTIN 4015613617688



Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool III L

Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkło

Przeszklenie podwójne

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

160 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

1 272

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa klimatyczna

4

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 885 x gł. 570 x wys. 690 mm

• waga

65,2 kg



305065

GTIN 4015613711270

UVP* 4 551,- PLN



- ▶ 2 półki
- ▶ wymiary półki: szer. 815 x gł. 360 mm
- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: szer. 858 x gł. 467 mm



- ▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia

Witryna chłodnicza 7450 2E



Witryna nablutowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.



• Materiał

Aluminium
Stal szlachetna
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

177 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

-1 °C do 7 °C



• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

2 174

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa klimatyczna

3

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne, szkło

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 805 x gł. 445 x wys. 935 mm

• waga

75,6 kg



700421

UVP* 6 424,- PLN

GTIN 4015613840215

Witryna chłodnicza Mini 58L



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkło

• Pojemność

Przeszklenie podwójne

• Chłodzenie

58 l

• Zakres temperatury

Powietrze obiegowe

• Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 2,78

2 °C do 12 °C

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

1 014

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa klimatyczna

4

• Oświetlenie wewnętrzne

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

• Zawias drzwi

Tak

• Ilość półek

Prawo

• Regulowana wysokość półek

2

• Właściwości

Tak

• Moc przyłączeniowa

Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

• wymiary

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• waga

szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm

28,5 kg



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 58L, biała	Biały	700258G	1 728,- PLN	4015613635057
Witryna chłodnicza Mini 58L-SW	Czarny	700358G	1 728,- PLN	4015613711843

Witryna chłodnicza Mini 64L2T czarna



► Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Czarny
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 64 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 998
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Klasa klimatyczna: 3
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 425 x gł. 425 x wys. 840 mm
- waga: 31 kg

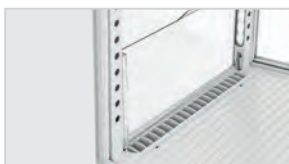
700358GV1

UVP* 2 151,- PLN

GTIN 4015613821443



Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała



► Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



- Witryna chłodnicza Mini z łukowymi drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 75 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.
- Materiał: Szkło
 - Rodzaj przeszklenia: Tworzywo sztuczne
 - Pojemność: Przeszklenie podwójne
 - Chłodzenie: 75 l
 - Zakres temperatury: Powietrze obiegowe
 - Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 2 °C do 12 °C
 - Klasa wydajności energetycznej: 1 161
 - Klasa klimatyczna: B (Nr EU 2019 / 2018)
 - Oświetlenie wewnętrzne: 4
 - Pozycja drzwi: Tak
 - Zawias drzwi: Obustronnie
 - Ilość półek: Prawo
 - Regulowana wysokość półek: 3
 - Właściwości: Tak
 - Moc przyłączeniowa: Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb
 - wymiary: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
 - waga: szer. 425 x gł. 425 x wys. 915 mm

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała	Biały	700287	2 188,- PLN	4015613857367
Witryna chłodnicza Mini 75L2T czarna	Czarny	700387	2 188,- PLN	4015613857374



Witryna chłodnicza Mini 78L



• Materiał



- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Tworzywo sztuczne
Szkło
Przeszklenie podwójne
78 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
1 003
C (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Prawo
3
Tak
Blacha sterująca strumieniem powietrza,
zapobiega zaparowaniu szyb
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm



	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 78L, biała	Biały	33,2 kg	700578G	1 891,- PLN	4015613635071
Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna	Czarny	33,2 kg	700277G	1 891,- PLN	4015613635088
Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna	Srebrny	32,5 kg	700778G	2 077,- PLN	4015613664101



Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L



• Materiał



- Kolor
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Szkło
Biały
Przeszklenie podwójne
78 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 6 °C
1 610
C (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Prawo
3
Tak
Brak zaporowanych szyb w otoczeniu o
wysokiej wilgotności powietrza
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 445 x gł. 400 x wys. 985 mm
35,4 kg



► W otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza nie dochodzi do zaparowania szyb

700978

UVP* 2 411,- PLN

GTIN 4015613840222



Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG



- Materiał
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Szkło
Przeszklenie podwójne
78 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
1 141
C (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Prawo
3
Tak
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 430 x gł. 390 x wys. 990 mm
41,8 kg



- ▶ 3 półki
- Wymiary: szer. 350 x głęb. 300 mm
- ▶ Regulacja wysokości



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: szer. 430 x głęb. 390 mm



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobno zarządzane

700478G

GTIN 4015613633466



UVP* 3 860,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 86L



- Materiał
- Kolor
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Pozycja drzwi
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Szkło
Biały
Przeszklenie podwójne
86 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
1 184
C (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Obustronnie
Prawo
3
Tak
Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyby
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 425 x gł. 425 x wys. 980 mm
36,5 kg



- ▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
- ▶ Łukowe



- ▶ 3 półki
- Wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm
- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: szer. 345 x głęb. 310 mm



- ▶ Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyby

700678G

GTIN 4015613635101



UVP* 2 114,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowym drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 98 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.



- Materiał
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Pozycja drzwi
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
Tworzywo sztuczne
Przeszklenie podwójne
98 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
1 087
B (Nr EU 2019 / 2018)
4
Tak
Obustronnie
Prawo
4
Tak
Blacha sterująca strumieniem powietrza,
zapobiega zaparowaniu szyb
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 425 x gł. 425 x wys. 1 090 mm
39,4 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała	Biały	700498	2 411,- PLN	4015613857381
Witryna chłodnicza Mini 98L2T czarna	Czarny	700698	2 411,- PLN	4015613857398



- ▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
- ▶ Łukowe



- ▶ 4 półki z regulacją wysokości
- Wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: szer. 345 x głęb. 310 mm



- ▶ Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

Witryna chłodnicza Mini 98L



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkle

• Pojemność

98 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C



• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

1 401

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa klimatyczna

4

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm

• waga

37,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L	Biały	700298G	2 114,- PLN	4015613635118
Witryna chłodnicza Mini 98L-SW	Czarny	700398G	2 114,- PLN	4015613711850



Witryna chłodnicza 235L-W



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Kolor

Biały

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

235 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C



• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

1 622

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa klimatyczna

4

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,38 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 705 mm

• waga

80,2 kg

700336

UVP* 4 822,- PLN

GTIN 4015613735580



Witryna do ciast 72L



- ▶ Podstawa obrotowa załączana osobno
- ▶ Obrotowa podstawa wymiowana



• Materiał



• Rodzaj przeszklenia



- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Wilgotność powietrza maks.
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Szkło
Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
72 l
Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
2 °C do 10 °C
1 041
C (Nr EU 2019 / 2018)
4
70 %
Tak
Prawo
4
System automatycznego zatrzymania obrotu przy otwarciu drzwi
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 450 x gł. 450 x wys. 985 mm
39 kg

700207G

GTIN 4015613586687

UVP* 4 291,- PLN



Witryna do ciast 100L



• Materiał



• Rodzaj przeszklenia



• Szyba zabezpieczająca

- Chłodzenie
- Klasa wydajności energetycznej
- Wilgotność powietrza maks.
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Rodzaj półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

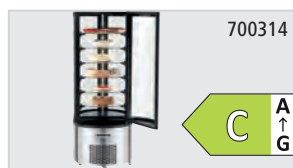
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Szkło
Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
Tak
Powietrze obiegowe
C (Nr EU 2019 / 2018)
75 %
Tak
Prawo
Szyba szklana
Tak
Półki obrotowe, wymiowane



700213G



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 3,77
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 1 376
- Klasa klimatyczna: 6



700314



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 6,8
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 2 484
- Klasa klimatyczna: 4
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.



- ▶ Półki obrotowe
- ▶ Łatwe wkładanie i wyjmowanie potraw



- ▶ Oświetlenie LED osobno załączane

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	4 700,- PLN	4015613641423
400L	360 l	2 °C do 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	12 739,- PLN	4015613717913



Witryna chłodnicza KV 270L



• Rodzaj przeszklenia



• Szyba zabezpieczająca



• Materiał powierzchni roboczej

• Pojemność

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

• Klasa klimatyczna

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Kółka skrętne

• Ilość półek

• Półki z listwami cenowymi

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

Tak

Szkoło

270 l

Powietrze obiegowe

2 °C do 10 °C

2 703

C (Nr EU 2019 / 2018)

4

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

2

Tak

Tak

0,47 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm

128,4 kg



► Półki z regulacją wysokości



► Drzwi przesuwne po stronie tylnej



► Oświetlenie LED

700562

GTIN 4015613782454



UVP* 11 290,- PLN

Regał chłodniczy "Rimi"



• Rodzaj przeszklenia



• Szyba zabezpieczająca



• Pojemność

• Powierzchnia ekspozycji

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

• Klasa klimatyczna

• Oświetlenie wewnętrzne

• Kółka skrętne

• Ilość półek regałowych

• Półki regałowe z listwami cenowymi

• Regulowana wysokość półek

• Roleta zamykająca

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Przeszklenie pojedyncze

Tak

220 l

0,52 m²

Powietrze obiegowe

2 °C do 10 °C

4 487

F (Nr EU 2019 / 2018)

6

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

3

Tak

Tak

Tak

1,3 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm

94,6 kg



► 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi



► Oświetlenie LED



► Roleta zamykająca

700231

GTIN 4015613789118



UVP* 8 564,- PLN

Minibar K1-111



- Materiał
- Kolor
- Materiał wewnątrz



- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Nadaje się do zabudowy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Wymiary powierzchni roboczej
- wymiary
- waga

Blacha stalowa, lakierowana
Czarny, matowy
Tworzywo sztuczne
Biały
31 l
Statycznie
5 °C do 12 °C
193
G (Nr EU 2019 / 2016)
16 °C do 32 °C
Tak
Tak
Tak
2
Tak
tak (z zawiasem ślizgowym)
Zestaw montażowy
0,07 kW | 230 V | 50 Hz
Szer. 323 x głęb. 145 mm
szer. 405 x gł. 465 x wys. 560 mm
17,3 kg



► Regulacja temperatury płynna



► 2 półki
► maks. nośność: 4 kg
► Regulacja wysokości



► 2 półki drzwiowe
► maks. nośność: 2 kg
► Regulacja wysokości

700118V1

GTIN 4015613872841



UVP* 1 557,- PLN

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46



- Materiał
- Kolor
- Materiał wewnątrz
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca



- Pojemność
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa
Ocynkowane
Czarny
Tworzywo sztuczne
Przeszklenie pojedyncze
Tak
46 l
Sprężarka
3
4 °C do 18 °C
329
D (Nr EU 2019 / 2018)
do 25 °C
Tak
1
Tak
0,09 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
14,8 kg



► Zajmująca niewiele miejsca szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie



► Zawias drzwi z możliwością zmiany strony



► Półki z regulacją wysokości

700183

GTIN 4015613800219



UVP* 962,- PLN

Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza o wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.



- Materiał: Stal
- Kolor: Czarny
- Materiał wewnątrz: Aluminium
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- GWP: 3
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 25 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: oświetlenie LED
- Drzwi samozamykające



- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 467
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 2



- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 420
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4



- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 500
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Barowa szafa chłodnicza 124L	112 l	0,14 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 525 mm wys. 850 mm	44 kg	700121	3 043,- PLN	4015613702742
Barowa szafa chłodnicza 176L	175 l	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 525 mm wys. 850 mm	55 kg	700122	4 079,- PLN	4015613702759
Barowa szafa chłodnicza 270L	280 l	0,21 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 335 mm gł. 525 mm wys. 850 mm	76 kg	700123	4 938,- PLN	4015613702766



Chłodziarka do wina ZZ 38FL



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.



- Materiał: Stal, lakierowana
- Rodzaj przeszklenia: Szkło
- Chłodzenie: Przeszklenie podwójne
- Ilość stref temperaturowych: Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
- Zakres temperatury: Sprężarka 2
- Klasa wydajności energetycznej: Góra: od 5 °C do 20 °C
- Temperatura otoczenia: Dół: od 5 °C do 20 °C
- Oświetlenie: G (Nr EU 2019 / 2016)
- Możliwość zamknięcia: 16 °C do 38 °C
- Zawias drzwi: LED
- Moc przyłączeniowa: Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz



700130

- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 146
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



700133

- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 142
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy



700131

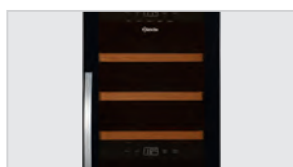
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 180
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



700132

- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 184
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina ZZ 38FL	38 butelek (górze: 15 butelki, dół: 23 butelki)	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	700130	3 563,- PLN	4015613686653
Chłodziarka do wina ZZ 40FL	40 butelek (górze: 14 butelki, dół: 26 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm	56,7 kg	700133	4 603,- PLN	4015613686684
Chłodziarka do wina ZZ 126FL	126 butelek (górze: 54 butelki, dół: 72 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	700131	6 498,- PLN	4015613686660
Chłodziarka do wina ZZ 180FL	180 butelek (górze: 80 butelki, dół: 100 butelki)	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	700132	7 241,- PLN	4015613686677



- ▶ 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



- ▶ Równomierny rozkład temperatury



- ▶ Szyba szklana z filtrem UV



- ▶ Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych

Wypożyczenie dodatkowe

Prezenter wina Z 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:
Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino Z 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

UVP* 193,- PLN

Prezenter wina Z 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:
Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino Z 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 535 x wys. 35 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

UVP* 204,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji i chłodzenia wina w dyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED w chłodziarce do wina można stylowo zaprezentować butelki wina białego, różowego lub czerwonego w buforze, na stole w restauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.



- Materiał
- Chłodzenie
- Ilość stref temperaturowych
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Regulacja temperatury
- Oświetlenie

Tworzywo sztuczne
Termoelektrycznie
1
5 °C do 18 °C
10 °C do 32 °C
Elektronicznie
W odstępach co 0,1 °C
LED
Osobne włączenie



- ▶ 1 strefa temperatury
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 1°C



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączenie



700134



700143

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2FL-100	2 butelki	0,05 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm	4,9 kg	700142	1 107,- PLN	4015613794457
Chłodziarka do wina 4FL-100	4 butelki	0,05 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 222,- PLN	4015613735917
Chłodziarka do wina 4FLS-10	4-5 butelk	0,05 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 265 mm wys. 260 mm	7,1 kg	700143	1 408,- PLN	4015613862941



Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszcze dzięki chłodziarce impulsowej.



• Materiał

Stal szlachetna



• Chłodzenie

Pleksiglas



• Zakres temperatury

Tworzywo sztuczne

• Regulacja temperatury

Powietrze obiegowe

• Klasa klimatyczna

Sprężarka

• Oświetlenie

2 °C do 8 °C

• Ważna wskazówka

8 stopni

ST

LED

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 621
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm



- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 876
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm



	Ilość przegród	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka impulsowa 60L-1F	1	60 l	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	700806	3 708,- PLN	4015613714479
Chłodziarka impulsowa 110L-2F	2	110 l	szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm	40,8 kg	700809	4 269,- PLN	4015613746241



Chłodziarka szufladowa 600S2



• Ilość szuflad

2



• Wymiary szuflad

górna: szer. 440 x głęb. 440 mm

dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

0 °C do 10 °C

• Regulacja temperatury

z dokładnością do 1 °C

• Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 3

1 095

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

D (EU Nr. 2015 / 1094)

• Klasa wydajności energetycznej

4

• Klasa klimatyczna

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

• Maksymalna wysokość butelki

275 mm

• Nośność na szufladę maks.

20 kg

• Nadaje się do zabudowy

Tak

• właściwości

Górna szuflada wyposażona w perforowany spód

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 600 x gł. 600 x wys. 845 mm

• waga

50,8 kg



▶ Górna szuflada wyposażona w perforowany spód



110159

UVP* 6 164,- PLN

GTIN 4015613719450

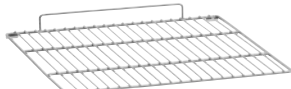


Lodówka na butelki 88L



Ruszt do odkładania FKS 88L

- Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L.
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 355 x gł. 360 x wys. 38 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP* 35,- PLN



- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 88 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Regulacja temperatury: Mechanicznie | Bezstopniowo
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 139
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 6
- Rodzaj półek: Ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk)
- Właściwości: Ruszt, chromowany
- Pojemność: 28 butelek
- Górne oświetlenie LED, osobno włączane
- Moc przyłączeniowa: 0,09 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 430 x gł. 480 x wys. 830 mm
- waga: 22,2 kg

700182G

GTIN 4015613764023

UVP* 1 393,- PLN



Szafa chłodnicza na butelki K1-111



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 270 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury: 7 stopni
- Zużycie energii elektrycznej kWh / 24 godz. 0,46
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 105
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 43 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 5
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wewnętrzne załączane osobno
- Moc przyłączeniowa: 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 595 x gł. 655 x wys. 1 450 mm
- waga: 50 kg



- 5 półki
- Ruszt, stal, powłoka proszkowa



- 7-stopniowa regulacja temperatury



- Oświetlenie wewnętrzne
- Osobne włączanie

700473V1

GTIN 4015613878348

UVP* 2 746,- PLN



Schładzarka do butelek 350L



Schładzarka do butelek wyróżnia się pojemnością 350l oraz drzwiami skrzydłowymi zpodwójnym przeszkleniem, które zapewniają atrakcyjną prezentację produktów. Oświetlenie wewnętrzne stanowi idealne uzupełnienie do ekspozycji niezawodnie schłodzonych towarów.



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
HIPS (High Impact Polystyrene)
Przeszklenie podwójne
Tak
Statycznie
3
2 °C do 10 °C
5 stopni
744
D (Nr EU 2019 / 2018)
do 32 °C
Tak
Tak
5
Tak
Włącznik / wyłącznik oświetlenia wewnętrznego
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm
67 kg

700323

UVP* 4 232,- PLN

GTIN 4015613842837



Lodówka magazynowa 350



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Pojemność
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal
Tworzywo sztuczne
350 l
Powietrze obiegowe
3
-2 °C do 8 °C
5 stopni
2,01
735
D (Nr EU 2015 / 1094)
4
Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
Tak
5
Tak
2 kółka, 2 nóżki
Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
55 kg



700276

GTIN 4015613797632

UVP* 3 563,- PLN



- 5 półek
wymiary: szer. 520 x głęb. 360 mm
- Półki z regulacją wysokości



- Oświetlenie wewnętrzne



- 2 kółka, 2 nóżki

Szafa chłodnicza 590LW



- Materiał Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność 590 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury Cyfrowo
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 0,75
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 329
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 3
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Właściwości Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 775 x gł. 745 x wys. 1 910 mm
- waga 87,9 kg

700907

UVP* 6 498,- PLN

GTIN 4015613840291



Lodówka 600 WSTL



- Materiał Stal
- Materiał wewnętrzny powierzchnia lakierowana, z delikatną strukturą
- Pojemność Stal, lakierowana
- Chłodzenie 600 l
- GWP Statyczne z 1 wentylatorem
- Zakres temperatury 3
- Regulacja temperatury -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 1,82
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 664
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015/1094-IV)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zamknięcia Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Ilość półek 1 930 mm do 1 945 mm
- Regulowana wysokość półek 5
- Moc przyłączeniowa Tak
- wymiary 0,29 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 780 x gł. 720 x wys. 1 930 mm
- 91,2 kg

700854

UVP* 6 126,- PLN

GTIN 4015613843278



Ruszt wkładany 600 WSTL-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 510 x wys. 40 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613863085

700858

UVP* 156,- PLN

Ruszt wkładany 600 WSTL-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 380 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613860664

700857

UVP* 134,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. GTK3-121



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia

- Pojemność
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Ważna wskazówka

CNS 18/10 | szkło, przyciemnione
 Tworzywo sztuczne
 Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
 Przeszklenie potrójne
 63 l
 Sprężarka
 3
 -1 °C do 10 °C
 345
 A (Nr EU 2019 / 2018)
 16 °C do 38 °C
 Tak
 Tak
 Prawo
 3
 Tak
 Do użytku w pomieszczeniach
 Do użytku na zewnątrz pod warunkiem
 zabezpieczenia przed wpływem czynników
 pogodowych
 Możliwość zabudowy pod warunkiem
 pozostawienia min. 15 cm wolnej
 przestrzeni wokół
 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 435 x gł. 505 x wys. 680 mm
 31,6 kg



- ▶ 3 półek, regulacja wysokości
- ▶ Wymiary: szer. 335 x gł. 350 mm



- ▶ Oświetlenie LED

700851

GTIN 4015613841908

UVP* 2 593,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca

- Pojemność
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

Stal, powlekana
 Szkło
 Tworzywo sztuczne ABS
 Stal, powlekana
 Przeszklenie podwójne
 Tak
 300 l
 Powietrze obiegowe
 3
 2 °C do 8 °C
 953
 F (Nr EU 2019 / 2018)
 do 40 °C
 Tak
 Prawo
 4
 Tak
 1 wentylator
 Oświetlenie LED, załączane osobno
 4 kółka, 2 nóżki
 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 440 x gł. 710 x wys. 1 840 mm
 78 kg



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



- ▶ 4 kółka, 2 nóżki

700812

GTIN 4015613720623

UVP* 4 640,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326



• Materiał



- Materiał wewnątrz
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność
- Chłodzenie



- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

Blacha stalowa, lakierowana
Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
Tworzywo sztuczne
Przeszklenie podwójne
Tak
360 l
Statycznie
z dodatkowym wentylatorem
3
-1 °C do 6 °C
710
D (Nr EU 2019 / 2018)
do 40 °C
Tak
Tak
Prawo
4
Tak
1 wentylator
Oświetlenie LED, załączane osobno
2 kółka, 2 nóżki
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
67,4 kg



- ▶ 4 półek, możliwość regulacji wysokości
- ▶ z listwami cenowymi, możliwość zdjęcia



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

700834

UVP* 3 897,- PLN

GTIN 4015613756943



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. GTK2-221



• Materiał



- Materiał wewnątrz
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność
- Chłodzenie



- GWP
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

Stal, lakierowana
Szkło
Stal, powlekana
Przeszklenie podwójne
Tak
804 l
Powietrze obiegowe
3
1 °C do 9 °C
z dokładnością do 1 °C
1 978
F (Nr EU 2019 / 2018)
10 °C do 32 °C
Tak
Tak
Lewo / prawo
4
Tak
Oświetlenie LED, załączane osobno
Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
Drzwi samozamykające
4 klucze
2 uchwyty dystansowe względem ściany
0,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 880 x gł. 720 x wys. 2 020 mm
133 kg

• W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ruszt wkładany GTK2-221

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 790 x gł. 530 x wys. 35 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613865218



700848ZR

UVP* 241,- PLN

700848

UVP* 8 166,- PLN

GTIN 4015613839974



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. GTK1-123



• Materiał



• Materiał wewnątrz
• Rodzaj przeszkleń
• Szyba zabezpieczająca



• Pojemność
• Chłodzenie
• GWP
• Zakres temperatury
• Regulacja temperatury

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej
• Temperatura otoczenia
• Display reklamowy

• Możliwość zamknięcia
• Zawias drzwi
• Ilość półek
• Regulowana wysokość półek
• Właściwości

• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

Stal, lakierowana
Szkło
Tworzywo sztuczne PP
Aluminium, powlekana
Przeszklenie podwójne
Tak
232 l
Statyczne z 1 wentylatorem
3
1 °C do 9 °C
Elektronicznie
z dokładnością do 1 °C
615
D (Nr EU 2019 / 2018)
10 °C do 32 °C
oświetlenie LED
Na naklejki, wymiary maks.:
szer. 445 x wys. 190 mm
Tak
Prawo
4
Tak
oświetlenie LED
4 kółka, 2 nóżki
0,21 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 450 x gł. 525 x wys. 2 025 mm
72 kg

Ruszt wkładany GTK1-123

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 360 x gł. 330 x wys. 28 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613865164



700836ZR

UVP* 84,- PLN

700836

GTIN 4015613814704

UVP* 4 451,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 302L WB



• Materiał



• Materiał wewnątrz
• Rodzaj przeszkleń
• Szyba zabezpieczająca



• Pojemność
• Chłodzenie
• GWP
• Zakres temperatury
• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej
• Temperatura otoczenia
• Display reklamowy

• Oświetlenie wewnętrzne
• Możliwość zamknięcia
• Zawias drzwi
• Ilość półek
• Regulowana wysokość półek
• Właściwości

• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

Stal, lakierowana | Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
Przeszklenie podwójne
Tak
302 l
Statyczne z 1 wentylatorem
3
0 °C do 10 °C
642
D (Nr EU 2019 / 2018)
16 °C do 30 °C
oświetlenie LED
Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
Tak
Tak
Prawo
5
Tak
1 wentylator
Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym
2 kółka, 2 nóżki
0,15 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
53,9 kg



- ▶ Display reklamowy
- ▶ Podświetlenie LED
- ▶ Na naklejki
- ▶ Na nadruki

700611

GTIN 4015613840338

UVP* 3 708,-



Lodówka-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał
- Rodzaj przeszklania
- Pojemność użytkowa
- Chłodzenie



- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Ilość drzwi
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości

Stal, lakierowana
Przeszklenie podwójne
430 l
kompresor
Powietrze obiegowe
od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -22°C
z dokładnością do 1 °C
3 650
C (Nr EU 2019 / 2018)
16 °C do 25 °C
Tak
2
Prawo
4
Tak
Lodówka u góry | zamrażarka na dole
4 kółka skrętne, 2 z możliwością
zablokowania
Oświetlenie LED, załączane osobno
urządzenie grzewcze zapobiegające
kondensacji
0,77 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 700 x gł. 780 x wys. 2 000 mm
121,4 kg



- ▶ 2 półki w każdym przedziale
- ▶ Wymiary: szer. 565 x gł. 475 mm



- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



- ▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

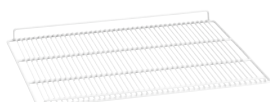
	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówka-zamrażarka 430L	Tworzywo sztuczne, biały	700898	8 166,- PLN	4015613765747
Lodówka-zamrażarka KTK1-122	Tworzywo sztuczne, czarny	700900	8 166,- PLN	4015613842851



Wypożyczenie dodatkowe

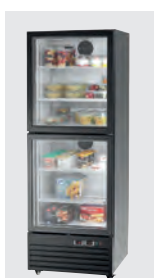
Ruszt wkładany 430L

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613865485



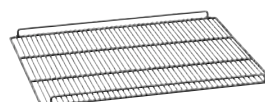
700898ZR

UVP* 71,- PLN



Ruszt wkładany KTK1-122

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613865508



700900ZR

UVP* 71,- PLN



Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie

- Zakres temperatury

- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość drzwi
- Możliwość zamknięcia
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości

Stal, lakierowana
Przeszklenie podwójne
820 l
kompresor
Powietrze obiegowe
od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -22°C
z dokładnością do 1 °C
6 570
D (Nr EU 2019 / 2018)
16 °C do 25 °C
Tak
Lewo / prawo
2
Tak
8
Tak
Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Oświetlenie LED, załączane osobno
urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 220 x gł. 805 x wys. 2 000 mm
201 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- 4 półki w każdym przedziale
- Wymiary: szer. 500 x głęb. 485 mm



- Wyświetlacz cyfrowy
- Oświetlenie LED, załączane osobno



- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

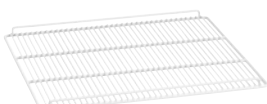
	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówko-zamrażarka 820L	Tworzywo sztuczne, biały	700899	12 996,- PLN	4015613765754
Lodówko-zamrażarka KTK2-222	Tworzywo sztuczne, czarny	700901	12 996,- PLN	4015613842868



Wypożyczenie dodatkowe

Ruszt wkładany 820L

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613865492



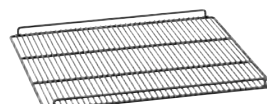
700899ZR

UVP* 56,- PLN



Ruszt wkładany KTK2-222

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613865515



700901ZR

UVP* 56,- PLN



Lodówka-zamrażarka 484L GN210



- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Temperatura otoczenia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
484 l
2/1 GN | 1/1 GN
Powietrze obiegowe
od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -22°C
z dokładnością do 1 °C
16 °C do 32 °C
Prawo
3
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji
chłodzenia i mrożenia
Lodówka u góry | zamrażarka na dole
0,77 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 010 mm
122,8 kg



700826

UVP* 10 993,- PLN

GTIN 4015613689012

Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844

UVP* 167,- PLN

Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613833460

700846

UVP* 130,- PLN

Szafa chłodnicza 335L GN110



- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 1,5
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok 548
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4

Stal szlachetna
335 l
1/1 GN | 1/2 GN
Powietrze obiegowe
3
0 °C do 10 °C
z dokładnością do 1 °C
Urządzenie to jest przeznaczone do
użytkowania w temperaturach otoczenia
do 30 °C.
Tak
Prawo
3
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm
79 kg



700825

UVP* 6 944,- PLN

GTIN 4015613689036

Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

UVP* 167,- PLN

Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

UVP* 130,- PLN

Szafa chłodnicza KGN1-112



• Materiał



• Materiał wewnętrzny



• Norma gastronomiczna

• GWP

• Zakres temperatury

• Klasa wydajności energetycznej

• Klasa klimatyczna

• Oświetlenie wewnętrzne

• Możliwość zamknięcia

• Regulowana wysokość półek

• Właściwości

Stal szlachetna

osłona spodnia ocynkowana

ścianka tylna ocynkowana

Stal szlachetna

2/1 GN

3

0 °C do 8 °C

B (Nr EU 2015 / 1094)

5

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 40 °C

Tak

Tak

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
oświetlenie LED



700843



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 1,32
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 482
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



700853



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 2,2
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 803
- Zawiasy drzwi: Lewo / prawo

	Pojemność	Ilość półek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
KGN1-112	650 l	3	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	102,7 kg	700843	6 308,- PLN	4015613828459
KGN2-212	1 350 l	6	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	159,5 kg	700853	10 395,- PLN	4015613846453



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półek, regulacja wysokości
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wypożyczenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 670 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

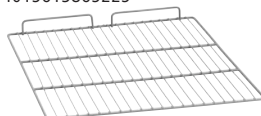


700860

UVP* 71,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP* 71,- PLN



► Zamrażarka TKG1-112 | TKG2-212
zob. katalog str 279

Lodówka 700 GN211



Pojemna lodówka z prowadnicami w formacie 2/1 GN oferuje dużo miejsca na produkty. Dzięki dyskretnemu designowi doskonale wkomponuje się w wystrój każdej kuchni.



- Materiał wewnątrz
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna

- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-2 °C do 8 °C
C (Nr EU 2015 / 1094)
4

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.

Tak
Tak
2 040 mm do 2 115 mm
Tak



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 1,58
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 577
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 2,74
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 998
- Zawias drzwi: Lewo / prawo

	Pojemność	Ilość półek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	3	0,37 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	700415	9 470,- PLN	4015613840253
1400 GN211	1 400 l	6	0,57 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	162 kg	700416	13 185,- PLN	4015613840260



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półek, regulacja wysokości
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► Regulowana wysokość nóżekzablokowania
2 040 mm do 2 115 mm

Wypożyczenie dodatkowe

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

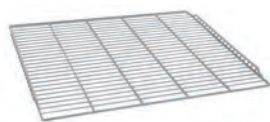


700488

UVP* 71,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202



700487

UVP* 167,- PLN



► Zamrażarka 700 GN211 | 1400 GN211
zob. katalog str 280



Szafa chłodnicza 700 GN210



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.



- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz. 0,88
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna

CNS 18/10

700 l

2/1 GN

Powietrze obiegowe

3

-2 °C do 8 °C

z dokładnością do 1 °C

321

A (Nr EU 2015 / 1094)

5

Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 40 °C

Tak

Tak

Tak

2 040 mm do 2 090 mm

4

Tak

odstęp pomiędzy parami przewodnic: 75 mm

Oświetlenie LED, załączane osobno

sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi

0,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm

140,9 kg

- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Liczba półek: 4
- ▶ Wymiary półki: szer. 534 x głęb. 650 mm
- ▶ norma gastronomiczna: 2/1 GN
- ▶ półki z regulacją wysokości



- ▶ Możliwość zamknięcia
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączenie

700904

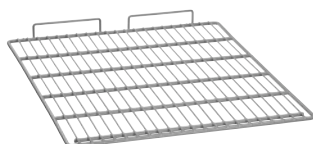
GTIN 4015613840284



UVP* 11 138,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816

UVP* 145,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

UVP* 167,- PLN



▶ Zamarzarka 700 GN210
zob. katalog str 281

Mini chłdnia 1240L



• Materiał



• Materiał wewnętrzny

- Wymiary wewnętrzne
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

Blacha stalowa
Powlekane PVC
Aluminium
Spód ze stali szlachetnej
szer. 820 x gł. 860 x wys. 1 760 mm
1 240 l
Sprężarka
2 °C do 10 °C
16 °C do 38 °C
Tak
Tak
Zamek antypaniczny
Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe
0,57 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
158,2 kg

• Nie wchodzi w zakres dostawy

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Komora chłodnicza
pojemność: 1240 litrów
wymiary: szer. 855 x gł. 900 x
wys. 1760 mm



► Przystosowana do
prowadnic, rusztów
wieszaków
ramp podjazdowych



► z zamkiem antypanicznym
► możliwość zamknięcia
► możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

	Stan przy dostawie	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini chłdnia 1240L	W stanie całkowicie zmontowanym	700690	18 197,- PLN	4015613787114
Mini chłdnia BS1240L	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	700699	18 197,- PLN	4015613790879



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- Skład zestawu: 4 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

UVP* 613,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 870 x gł. 825 x wys. 55 mm
- waga: 4,9 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

UVP* 479,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu:
2 prowadnice
1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1 700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595

UVP* 479,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 850 x gł. 195 x wys. 35 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

UVP* 776,- PLN

Szafka Dry Age



Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia

- Szyba zabezpieczająca
- Chłodzenie
- GWP
- Regulacja temperatury

- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Wilgotność powietrza
- Lampa UV
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Regulowana wysokość półek
- właściwości

Szkoło
Blacha stalowa
stal nierdzewna
Przeszklenie potrójne
Barwione
Szkło filtracyjne UV
Tak
Powietrze obiegowe
3
Elektronicznie
z dokładnością do 1 °C
2 °C do 14 °C
18 °C do 38 °C
od 50 % do 85 %
Tak
LED
Tak
Prawo
Tak
Antybakteryjne światło UV
Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym



700840



700841

- Optymalne warunki klimatyczne do procesu dojrzewania mięsa
- Wilgotność powietrza regulowana w krokach co 1 %
- Temperatura regulowana w krokach co 1 °C



- Nadaje się do dojrzewania zawieszanego i leżącego wysokiej jakości mięsa wieprzowego, wołowego i dziczyzny



Szafka Dry Age 63

- Pojemność 63 l
- Ilość filtrów 1
- Zbiornik wody 300 ml
- Wymiary prętów szer. 295 x głęb. 305 x wys. 30 mm
- Obciążenie na stelaż zawieszany 20 kg
- Ilość półek 4
- Maks. nośność półek 15 kg
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- W zestawie 1 filtry z węglem aktywnym
1 blacha wychwytywa
1 uchwyt z materiałem montażowym
1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso
2 kluczyki
4 kratownica ze stali szlachetnej
1 filtr wilgotności + 1 filtr zapasowy + uchwyt + miska ociekowa
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 395 x gł. 605 x wys. 880 mm
- waga 40,6 kg
- GTIN 4015613769363

Szafka Dry Age 380

- Pojemność 380 l
- Ilość filtrów 2
- Zbiornik wody 2 x 300 ml
- Wymiary prętów Ø 25 mm, długość 495 mm
- Obciążenie na stelaż zawieszany 80 kg
- Ilość półek 7
- Maks. nośność półek 20 kg
- Regulowana wysokość nóżek Nie
- W zestawie 2 filtry z węglem aktywnym
1 blacha wychwytywa
7 kratownica ze stali szlachetnej
1 uchwyt z materiałem montażowym
2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso
2 kluczyki
2 filtry wilgotności + 2 filtry zapasowe + uchwyt + miska ociekowa
- Moc przyłączeniowa 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm
- waga 104 kg
- GTIN 4015613769370



700840

UVP* 4 269,- PLN



700841

UVP* 12 996,- PLN

Zamrażarka TKS38



- Materiał: Polietylen
- Materiał wewnętrzny: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 38 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 147
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Moc przyłączeniowa: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga: 14 kg



- Kompaktowa, poręczna, praktyczna
- Pojemność: 38 litrów



- 1 wsad na maks. 18 szklanek
- Długość każdego haczyka: 135 mm



700078

GTIN 4015613636900



UVP* 910,- PLN

Zamrażarka TKS90



- Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.
- Materiał: Stal, lakierowana
 - Materiał wewnętrzny: Szkło
 - Pojemność: Tworzywo sztuczne
 - Chłodzenie: 90 l
 - Zakres temperatury: Sprężarka
 - Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: -13 °C do -22 °C
 - Klasa wydajności energetycznej: 1 991
 - Temperatura otoczenia: D (Nr EU 2019 / 2018)
 - Oświetlenie wewnętrzne: do 30 °C
 - Możliwość zamknięcia: Tak
 - Zawias drzwi: Tak
 - Ilość półek: Prawo
 - Regulowana wysokość półek: 3
 - W zestawie: Tak
 - Moc przyłączeniowa: 2 kluczyki
 - wymiary: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
 - waga: szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm
 - waga: 47,6 kg



- Ogrzewanie szyby zapewniające dobrą widoczność wnętrza
- zapobiega zaparowaniu szklanych drzwi
- możliwość osobnego załączenia



- 1 drzwi skrzydłowe
- szkło, przeszklenie potrójne



- Możliwość zamknięcia
- w zestawie 2 klucze

700342

GTIN 4015613719696



UVP* 3 897,- PLN

Zamrażarka TK1-111



Zamrażarka z 6 szufladami zapewni dobrze posortowane przechowywanie mrożonych produktów. Dzięki szufladzie Big Box zamrażanie i przechowywanie dużych mrozonek nie stanowi żadnego problemu. Prosty design w białym kolorze sprawia, że zamrażarka doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym.



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Pojemność
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury do
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Ilość szuflad
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

Tworzywo sztuczne
HIPS (High Impact Polystyrene)
215 l
Statycznie
3
-18 °C
8 stopni
201
E (Nr EU 2019 / 2016)
16 °C do 43 °C
6
Tak
1 szuflada Big Box szer. 440 x wys. 262 mm
Szerokość szuflad: 440 mm
Wysokość szuflad: 172 mm
1 tacka na kostki lodu
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 595 x gł. 655 x wys. 1 450 mm
53 kg



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► 6 szuflady



► Big Box na duże mrozonek



► 8-stopniowa regulacja temperatury

700341V1

GTIN 4015613878331



UVP* 3 117,- PLN

Zamrażarka 600ST



- Materiał wewnętrzny
- Pojemność
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal, lakierowana
600 l
Statycznie
3
-15 °C do -22 °C
Elektronicznie
z dokładnością do 1 °C
do 32 °C
Tak
Tak
1 870 mm do 1 885 mm
6
Nie
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 780 x gł. 745 x wys. 1 870 mm
95,4 kg



► 6 półki
► Wymiary: szer. 590 x gł. 490 mm



► Możliwość zamknięcia



► Nóżki z regulacją wysokości

700856

GTIN 4015613843292



UVP* 7 423,- PLN

Zamrażarka TKG1-112



• Materiał



• Materiał wewnętrzny



• Norma gastronomiczna

- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna

- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

Stal szlachetna
osłona spodnia ocynkowana
ścianka tylna ocynkowana
Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
5
Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 40 °C
Tak
Tak
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
oświetlenie LED



- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 5,14
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 1 876
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 11,68
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 4 263
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Zawias drzwi: Lewo / prawo

	Pojemność	Ilość półek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TKGN1-112	650 l	3	0,41 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	101,2 kg	700852	7 423,- PLN	4015613846446
TKGN2-212	1 350 l	6	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	168,9 kg	700847	12 996,- PLN	4015613828473



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półki
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 670 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

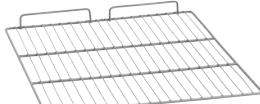


700860

UVP* 71,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP* 71,- PLN



► Szafa chłodnicza KGN1-112 | KGN2-212
zob. katalog str 272

Zamrażarka 700 GN211



W pojemnej zamrażarce bez problemu znajdziesz miejsce na mrożone produkty, które możesz umieścić w pojemnikach maks. 2/1 GN. Dzięki dyskretnemu designowi doskonale wkomponuje się w wystroj każdej kuchni.



- Materiał wewnątrz
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna

- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
4
Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
Tak
Tak
Tak



- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 2 336
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 6,4
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Zużycie energii elektrycznej kWh / rok: 4 580
- Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.: 12,55
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2015 / 1094)
- Zawias drzwi: Lewo / prawo

	Pojemność	Ilość półek	Moc przylaczeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	3	0,69 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 655 mm gl. 855 mm wys. 2 050 mm	110,4 kg	700705	11 699,- PLN	4015613840239
1400 GN211	1 400 l	6	1,01 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 315 mm gl. 855 mm wys. 2 050 mm	174 kg	700706	15 968,- PLN	4015613840246



Wypożyczenie dodatkowe

Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gl. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

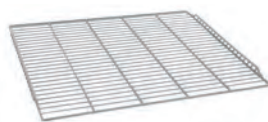


700488

UVP* 71,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gl. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202



700487

UVP* 167,- PLN

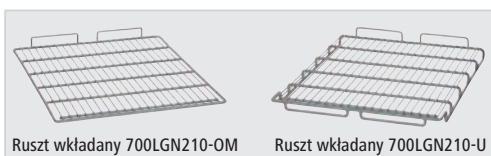


► Szafa chłodnicza KGN1-112 | KGN2-212
zob. katalog str 273

Szafa mroźnicza 700 GN210



- Materiał wewnątrz
 - Pojemność
 - Norma gastronomiczna
 - Chłodzenie
 - GWP
 - Zakres temperatury
 - Regulacja temperatury
 - Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
 - Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Klasa klimatyczna
 - Oświetlenie wewnętrzne
 - Możliwość zamknięcia
 - Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Regulowana wysokość nóżek
 - Ilość półek
 - Regulowana wysokość półek
 - Właściwości
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- CNS 18/10
700 l
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
W odstępach co 0,1 °C
1 172
3,21
B (Nr EU 2015 / 1094)
4
Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
Tak
Tak
Tak
2 040 mm do 2 090 mm
4
Tak
Oświetlenie LED, załączane osobno
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
144,7 kg



Ruszt wkładany 700LGN210-OM

Ruszt wkładany 700LGN210-U

► zob. katalog str 274

700903

UVP* 12 442,- PLN

GTIN 4015613840277



Stół mroźniczy T2-1341



- Ilość szafek
 - Szafki w standardowym formacie
 - Wymiary szafki
 - Ilość par przewodnic
 - Chłodzenie
 - GWP
 - Zakres temperatury
 - Regulacja temperatury
 - Zużycie energii elektrycznej kWh /24 godz.
 - Zużycie energii elektrycznej kWh / rok
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Klasa klimatyczna
 - Zawias drzwi
 - W zestawie
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 1
1/1 GN
szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
6
Powietrze obiegowe
3
-22 °C do -18 °C
z dokładnością do 0,1 °C
7,24
2 644
E (Nr EU 2015 / 1094)
4
Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania w temperaturach otoczenia do 30 °C.
Lewo / prawo
2 ruszty
0,67 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
92,4 kg

110872

UVP* 11 510,- PLN

GTIN 4015613797618



Prowadnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

110873

UVP* 71,- PLN

Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458

110874

UVP* 130,- PLN



► Stół chłodniczy T2
zob. katalog str 230



Zamrażarka 288-W



Zamrażarka o pojemności 288 litrów stanowi energooszczędną alternatywę dla zwykłej zamrażarki. Oba kosze oraz ścianka działowa zapewniają uporządkowane przechowywanie dobrze posortowanych mrozonek.



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny
Aluminium, powlekana
- Wymiary kosza
szer. 225 x gł. 550 x wys. 230 mm
- Ścianka działowa
możliwość indywidualnego zastosowania materiału: tworzywo sztuczne
- Chłodzenie
Statycznie
- GWP
3
- Zakres temperatury do
-18 °C
- Klasa wydajności energetycznej
B (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia
do 40 °C
- Możliwość zamknięcia
Tak



700967



700968



700969



	Pojemność	Ilość koszy	Zużycie energii elektrycznej kWh / rok	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
288-W	288 l	2	344	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 010 mm gł. 720 mm wys. 835 mm	43,5 kg	700967	3 336,- PLN	4015613814728
391-W	391 l	4	414	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 300 mm gł. 720 mm wys. 835 mm	53 kg	700968	3 708,- PLN	4015613854311
479-W	479 l	5	475	0,14 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 550 mm gł. 720 mm wys. 835 mm	58 kg	700969	4 451,- PLN	4015613854328



► Zamrażarka z chłodzeniem statycznym



► Wyjmowane kosze
► Wymiary kosza:
szer. 225 x gł. 550 x wys. 230 mm



► 1 ścianka działowa
► możliwość indywidualnej regulacji



► Możliwość zamknięcia

Zamrażarka szokowa AL5 1/1GN



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

5
1/1 GN



- Chłodzenie
- GWP
- Cykl szybkiego chłodzenia
- Wydajność szokowa zamrażarki
- Zużycie energii elektrycznej

600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
3
70 °C do 10 °C (25 kg w 108 min.)
70 °C do -18 °C (10 kg w 240 min.)
Szybkie chłodzenie: 0,064 kWh/kg
Gwałtowne zamrażanie: 0,279 kWh/kg



- Klasa klimatyczna
- W zestawie

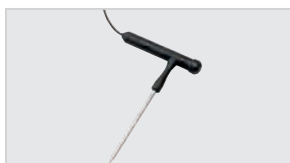
4
1 bagnetowa sonda temperatury

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 ruszt 1/1 GN
1 ruszt (600 x 400 mm)
1 tacka ociekowa
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm
96,2 kg



- 5 urządzeń wsuwanych odpowiednich dla 1/1 GN
600 x 400 mm



- Niezawodny sprzęt:
Z czujnikiem temperatury rdzenia wykonane z wysokiej jakości stali CNS 18/10



- Cykl szybkiego chłodzenia:
70 °C do 10 °C (25 kg w 108 min.)
- Zdolność zamrażania szokowego:
70 °C do -18 °C (10 kg w 240 min)

700616

GTIN 4015613898391



UVP* 19 501,- PLN

Łuskarka do lodu F 90



- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika
- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Czujnik poziomu napełnienia
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Nadaje się do zabudowy
- Ważna wskazówka

Pionowy system parownika
18 kg
Chłodzenie powietrzem
T
Tak
3/4"
Ø 20 mm
Tak
Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony
szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm



- wymiary

	Produkcja maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Łuskarka do lodu F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	15 414,- PLN	4015613792873
Łuskarka do lodu F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	17 643,- PLN	4015613793573





Kostkarka do lodu W150

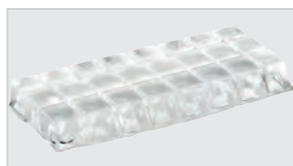


- Materiał
- Kolor
- Produkcja maks.
- Produkcja / cykl pracy
- Ilość rozmiarów kostek lodu
- Wersja kostek lodu



- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika
- Pojemność zbiornika
- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

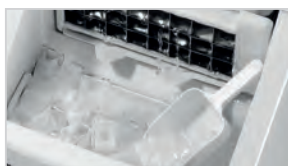
Tworzywo sztuczne
Stalowo-szary
15 kg / 24 godz.
24 kostek lodu
1
Kształt kostki
Przezroczyste
Pionowy system parownika
1 kg
2,3 l
kompresor
ST
0,24 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 370 x wys. 350 mm
9,4 kg



▶ Produkcja na cykl roboczy:
24 kostki lodu



▶ Pojemność zasobnika: 1 kg



▶ W zestawie: łopatkę do kostek lodu

100083

GTIN 4015613730707



UVP* 1 107,- PLN

Kostkarka do lodu HK150

Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.



- Materiał
- Kolor
- Produkcja maks.
- Produkcja / cykl pracy
- Ilość rozmiarów kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu



- Wersja kostek lodu
- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika
- Pojemność zbiornika
- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stalowo-szary
15 kg / 24 godz.
12 kostek lodu
3
S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 cm)
Kształt stożka (stożek pusty)
Pionowy system parownika
1,5 kg
4,5 l
Chłodzenie powietrzem
ST
0,32 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 375 x gł. 415 x wys. 425 mm
13,8 kg



▶ Produkcja na cykl roboczy:
12 kostek lodu



▶ 3 różne rozmiary kostek lodu



▶ Pojemność zasobnika: 1,5 kg

100082

GTIN 4015613730714



UVP* 1 259,- PLN

Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	Pompa obiegowa
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	ST
• Czujnik poziomu napełnienia	Tak
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 21 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu C26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	16 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
• Pojemność zasobnika	7 kg
• Moc przyłączeniowa	0,22 kW 230 V 50/60 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
• waga	25,6 kg
• GTIN	4015613780856



104049

UVP* 3 266,- PLN

Kostkarka do lodu C50

• Produkcja maks.	50 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	24 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
• Pojemność zasobnika	13 kg
• Moc przyłączeniowa	0,38 kW 230 V 50/60 Hz
• wymiary	szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
• waga	38,4 kg
• GTIN	4015613780863



104050

UVP* 4 640,- PLN

Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Produkcja przy pomocy	System łopatkowy
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	SN
• Czujnik poziomu napełnienia	Tak
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Wysokość bez nóżek	690 mm
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony



Kostkarka do lodu Q 26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	15 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	10 kg
• Moc przyłączeniowa	0,27 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
• waga	30,9 kg
• GTIN	4015613785707



104304

UVP* 6 721,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

• Produkcja maks.	45 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	35 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	16 kg
• Moc przyłączeniowa	0,36 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
• waga	38,8 kg
• GTIN	4015613774077



104306

UVP* 9 470,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.



- Ilość rozmiarów kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu
- Wersja kostek lodu
- Produkcja przy pomocy
- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Czujnik poziomu napełnienia
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Podblatowa
- Ważna wskazówka

1
35 x 32 mm, 20 g, regulowany
Kształt stożka (stożek pełny)
System natryskowy
Chłodzenie powietrzem
T
Tak
3/4"
Ø 20 mm
Tak
Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Kostkarka do lodu B 28 Plus

- Produkcja maks. 28 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 18 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 6,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
- waga 28,6 kg
- GTIN 4015613774053

104523

UVP* 6 089,- PLN



Kostkarka do lodu B 38 Plus

- Produkcja maks. 38 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 11,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
- waga 33,8 kg
- GTIN 4015613787503

104538

UVP* 7 612,- PLN



Kostkarka do lodu B 46 Plus

- Produkcja maks. 46 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 15 kg
- Moc przyłączeniowa 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
- waga 28,2 kg
- GTIN 4015613787510

104548

UVP* 8 538,- PLN



Kostkarka do lodu B 70 Plus

- Produkcja maks. 70 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
- waga 53,6 kg
- GTIN 4015613774060

104583

UVP* 10 473,- PLN



Kostkarka do lodu B 86 Plus

- Produkcja maks. 86 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
- waga 54,2 kg
- GTIN 4015613787527

104593

UVP* 11 811,- PLN



Maszyna do lodów 1500



Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 137 x wys. 142 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613846422

135029

UVP* 71,- PLN



- Materiał
- Przystosowane do

- Pojemność
- Produkcja lodu
- Chłodzenie
- Zakres mrożenia do
- Właściwości pojemnika na lody

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Zmrożone desery
Mrożone jogurty
Sorbety
Lody
1,5 l
Od ok. 30 do 60 minut
Sprężarka
Ok. -25 °C
Materiał: stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
1 łyżka do lodów
1 kubek z miarką
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
8,9 kg



135028

UVP* 1 245,- PLN

GTIN 4015613806204

Witryna do lodów 2x5L-F



- Materiał
- Głębokość pojemnika maks.
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rodzaj drzwi
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa

Stal
Tworzywo sztuczne
150 mm
Przeszklenie podwójne
Tak
Statycznie
-15 °C do -18 °C
A (nr UE 2019 / 2018)
4
LED
Drzwi unoszone
stojak na pojemniki GN
pojemnik GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz



► Do lodów i sorbetów



► Pojemnik na lody 5000
zob. katalog str 288



700940

- Możliwość wyposażenia w:
- 2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
 - 4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
 - 2 pojemniki na lody o poj. 5 litrów



700941

- Możliwość wyposażenia w:
- 3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
 - 6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
 - 3 pojemniki na lody o poj. 5 litrów

	Pojemność maks.	Zużycie energii elektrycznej kWh / rok	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna do lodów 2x5L-F	10 l	537	szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm	25 kg	700940	6 680,- PLN	4015613809557
Witryna do lodów 3x5L-F	15 l	637	szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm	29,8 kg	700941	7 423,- PLN	4015613809564



Witryna do lodów 4x6,5L-F



• Pojemność maks.



• Rodzaj przeszklenia



• Szyba zabezpieczająca

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

• Klasa klimatyczna

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• W zestawie

• Ważna wskazówka

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

26 l

4 pojemniki na lody, 6,5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 150 mm

Przeszklenie podwójne

Tak

Statycznie

-18 °C do -25 °C

1 739

B (Nr EU 2019 / 2018)

4

LED

Drzwi unoszone

4 pojemniki na lody, 5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 115 mm, stal szlachetna

Produkt przeznaczony do użytku kuchennego

0,21 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 867 x gł. 735 x wys. 375 mm

43,8 kg

B A G



▶ Zastosowanie: 4 pojemniki



▶ Powierzchnia do odstawiania na urządzeniu



▶ Pokrywa szklana z podwójnym przeszkleniem

700248

GTIN 4015613848761



UVP* 5 012,- PLN

Pojemnik na lody 5000

• Przystosowane do: Witryna do lodów 4x6,5L-F, Witryna do lodów 2x5L-F, Witryna do lodów 3x5L-F

• Pojemność: 5 l

• wymiary: szer. 360 x gł. 165 x wys. 115 mm

• waga: 0,62 kg

• GTIN: 4015613873732



700261

UVP* 82,- PLN

Zamrażarka na lody 300L



• Materiał



• Wymiary wewnątrz

• Pojemność

• Ilość koszy

• Wymiary kosza

• Chłodzenie

• GWP

• Zakres temperatury

• Zużycie energii elektrycznej kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

• Temperatura otoczenia

• Oświetlenie

• Przesuwana pokrywa szklana

• Szyba zabezpieczająca

• Możliwość zamknięcia

• Kółka skrzętne

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Blacha stalowa, lakierowana

Tworzywo sztuczne (LDPE)

szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm

300 l

2

szer. 250 x gł. 520 x wys. 200 mm

Statycznie

3

-22 °C do -18 °C

677

D (Nr EU 2019 / 2018)

do 35 °C

LED

2

Szkło pojedyncze, podwójnie temperowane

Tak

Tak

4 kółka skrzętne, 2 z możliwością zablokowania

2 kosze

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 990 x gł. 700 x wys. 865 mm

51 kg

D A G



▶ Oświetlenie LED

▶ Możliwość zamknięcia

700732

UVP* 4 822,- PLN



GTIN 4015613840345

A close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. Several white plates are stacked vertically. The rack has a distinctive diamond-patterned mesh front. The dishwasher's door is partially open, revealing the internal spray arm and the perforated metal filter at the bottom. The Bartscher logo is embossed on the lower left of the door.

TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

E-Serie



SERIA E

DANE PODSTAWOWE

materiał
wymiary kosza
wysokość szklanek maks.
wysokość talerzy maks.
wielkość tacy maks.
ilość programów zmywania
cykl pracy
maks. wydajność/godz.
podblatowa

ZMYWARKI DO SZKŁA

GS E350 LPR

stal szlachetna
350 x 350 mm
220 mm
—
—
1
120 s
30 koszy
✓

GS E400 LPR K

stal szlachetna
400 x 400 mm
280 mm
—
—
1
120 s
30 koszy
✓

ZMYWARKA UNIWERSALNA

US E500 LPR

stal szlachetna
500 x 500 mm
300 mm
300 mm
—
1
120 s
30 koszy
✓

WYMIARY

szerokość
głębokość
wysokość
waga

430 mm
550 mm
668 mm
28,4 kg

468 mm
580 mm
725 mm
34,2 kg

595 mm
650 mm
825 mm
48,6 kg

GTIN

4015613800196

4015613800202

4015613801896

NUMER ARTYKULU

110350

110400

110500

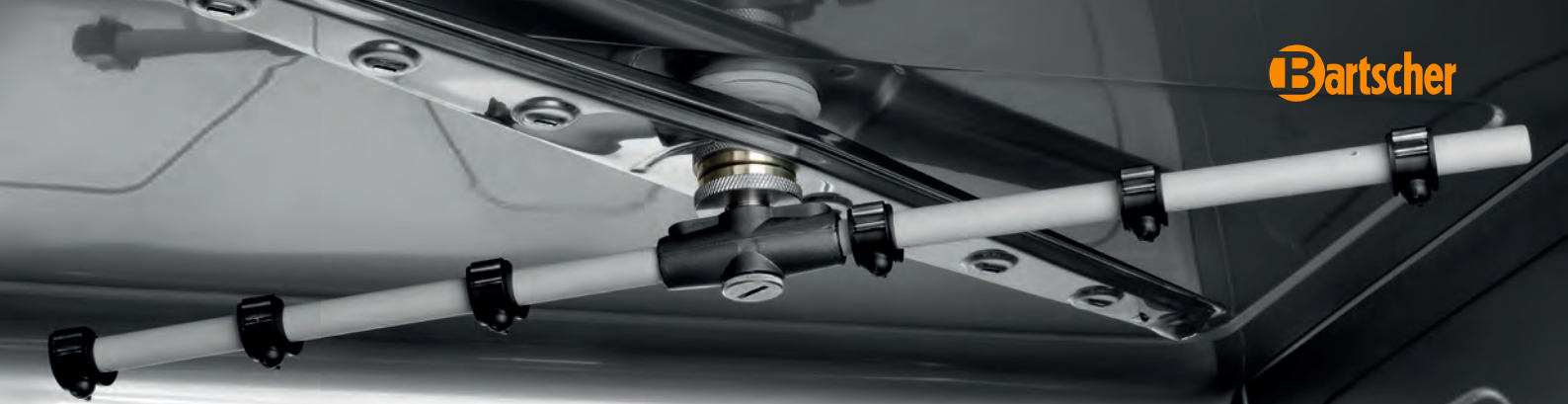
UVP*

7 241,- PLN

7 612,- PLN

8 021,- PLN





SERIA E	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
FUNKCJE	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	—
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	✓	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	11 litrów	15 litrów	25 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2 litry	2,5 litra	2,7 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2 kW	2 kW	2,8 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	do 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓



SERIA C	ZMYWARKI UNIWERSALNE		
DANE PODSTAWOWE	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklank maks.	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—
ilość programów zmywania	2	2	2
cykl pracy	120 / 180 s	120 / 180 s	120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓
WYMIARY			
szerokość	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	640 mm	640 mm	640 mm
wysokość	845 mm	845 mm	845 mm
waga	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	110530	110531	110532
UVP*	11 881,- PLN	12 814,- PLN	13 557,- PLN





SERIA C	ZMYWARKI UNIWERSALNE		
FUNKCJE	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przylącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓



SERIA M	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
DANE PODSTAWOWE	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
wysokość	695 mm	695 mm	695 mm	840 mm	840 mm	840 mm
waga	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
NUMER ARTYKUŁU	110461	110462	110463	110540	110541	110542
UVP*	10 395,- PLN	11 138,- PLN	11 699,- PLN	15 225,- PLN	15 596,- PLN	16 529,- PLN



SERIA M	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
FUNKCJE	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	14,5 litra	14,5 litra	14,5 litra	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampa kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przylącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓



CNS
18/10

SERIA P

ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE

	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
wysokość talerzy maks.	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓

WYMIARY

szerokość	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
głębokość	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
wysokość	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
waga	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg

GTIN

4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
---------------	---------------	---------------	---------------

NUMER ARTYKUŁU

109640	109641	111678	111680
--------	--------	--------	--------

UVP*

16 339,- PLN	17 272,- PLN	15 414,- PLN	16 968,- PLN
--------------	--------------	--------------	--------------





SERIA P	ZMYWARKI UNIWERSALNE			
FUNKCJE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE				
pojemność zbiornika	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	✓	✓	✓	✓
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	—	—
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	55 °C	55 °C
przylącze urządzenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE				
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓



SERIA ECO

ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE

	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	340 mm	340 mm
wysokość talerzy maks.	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
ilość programów zmywania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy
podblatowa	✓	✓

WYMIARY

szerokość	600 mm	600 mm
głębokość	645 mm	645 mm
wysokość	850 mm	850 mm
waga	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	110666	110668
UVP*	18 569,- PLN	19 501,- PLN



SERIA ECO	ZMYWARKI UNIWERSALNE	
FUNKCJE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—
DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	10 litrów	10 litrów
zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra	3,5 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	1,1 kW	1,1 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwusłenne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
przylącze urządzenia	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	—	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓

Wypożyczenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

UVP* 256,- PLN

Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Wersja: Równne
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

UVP* 256,- PLN

Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

UVP* 130,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

UVP* 219,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327

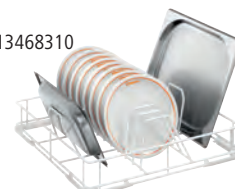


109327

UVP* 331,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

UVP* 204,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

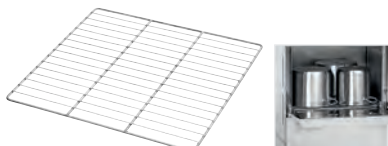


110318

UVP* 48,- PLN

Kratka zmywakowa 500

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094

UVP* 193,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wersja: Uchwyty na tace
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP* 851,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 260,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 279,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 342,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka
US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR,
US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K,
US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR,
US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu:
1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A)
1 kondensator
(szer. 35 x głęb. 120 x wys. 35 mm; 6,3 µF)
1 wąż, gumy, materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

UVP* 1 705,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG300

- Dozowanie środka czyszczącego:
Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,3 L / h. do 3 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 70 x gł. 64 x wys. 115 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613899022



109522

UVP* 1 107,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego:
Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

UVP* 1 705,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 279,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej:
szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

UVP* 613,- PLN

Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS
100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156

UVP* 67,- PLN

Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS
100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144

UVP* 89,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność na parę prowadnic maks.: 20 kg
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

UVP* 736,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks.
500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

UVP* 910,- PLN

Podstawa zmywarki 2-500

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa do wnętrza:
szer. 530 x głęb. 500 x wys. 375 mm
- Przystosowane do: Przechowywanie 2 koszy do
zmywarki 500 x 500 mm
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- wymiary: szer. 607 x gł. 570 x wys. 615 mm
- waga: 17,8 kg
- GTIN: 4015613876412



109691

UVP* 2 783,- PLN

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R



Zmywarka do garnków – dzięki dołączonemu do zestawu, uniwersalnemu koszowi i uchwyty na tace – idealnie nadaje się do mycia nieporęcznych naczyń. Zapewnia doskonale efekty zmywania w przypadku garnków, patelni, tac, misek i salatek. patelni, tac, misek i salatek.



- Pompa dozująca środek myjący
- Pompa wspomagająca płukanie
- Podwójne ściany
- Przyłącze urządzenia

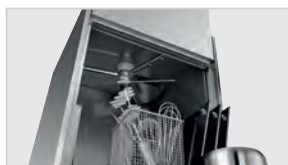
Tak
Tak
Tak
3 NAC



▶ Zmywarka z pompą dozującą środek myjący



▶ Możliwość wykorzystania dwusciennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



▶ Zalecamy przyłączyć ciepłą wodę o temperaturze do 55°C



▶ Elastyczne zakresy stosowania dzięki 4 różnym programom płukania.

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

- Wymiary kosza 665 x 550 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 800 mm
- Maks. wysokość tacy 800 mm
- Wydajność na godzinę maks. 40 koszy
- Cykl pracy 120 / 240 / 360 / 480 sekund
- Dopływ wody G 3/4"
- Zużycie wody przy 2 barach 4,2 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 50 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 6 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1890 - 2270 mm
- Regulacja wysokości 1 890 mm do 1 940 mm
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
1 kosz na tace
1 kubek na sztućce
1 kratka zmywakowa
1 wąż odpływu wody
1 wąż doprowadzający wodę
- Moc przyłączeniowa 8 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
- waga 174,2 kg
- GTIN 4015613810560

Zmywarka do garnków TS 850 R

- Wymiary kosza 840 x 805 mm
- Wielkość tacy maks. 805 mm
- Maks. wysokość tacy 805 mm
- Wydajność na godzinę maks. 20 koszy
- Cykl pracy 180 / 360 / 540 / 720 sekund
- Dopływ wody G 3/4" M
- Zużycie wody przy 2 barach 4,3 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 82 l
- Grzałka zbiornika 6 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 2050 - 2100 mm
- Regulacja wysokości 1 790 mm do 1 840 mm
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
1 kosz na tace
1 kubek na sztućce
1 wąż odpływu wody
1 wąż doprowadzający wodę
- Moc przyłączeniowa 13,36 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
- waga 119,8 kg
- GTIN 4015613793917

110765

UVP* 42 717,- PLN



110677

UVP* 61 293,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Kratka zmywakowa TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do:
Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników
(garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

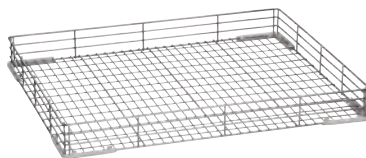


110693

UVP* 736,- PLN

Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690

UVP* 1 074,- PLN

Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

UVP* 3 191,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wysokość wewnętrzna: 195 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

UVP* 776,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

UVP* 479,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



- ▶ System podnoszący ELS
- ▶ Opatentowany system podnoszący
- ▶ Niewielkie użycie siły i większe bezpieczeństwo



- ▶ Pompa DuoFlo (mniejsze straty podczas pompowania)
- ▶ System Energy Saving (aktywność bojlera tylko w razie potrzeby)
- ▶ System odpływowy EDS
- ▶ Zbiornik dwuscienny

Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.



- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 440 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 180 sekund
- Pompa wypompowująca Nie
- Pompa dozująca środek myjący Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Dopływ wody G 3/4"
- Odpływ wody Ø 28 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,4 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 22 l
- Grzałka zbiornika 2,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2055 - 2120 mm
- Regulacja wysokości 1 535 mm do 1 600 mm
- Właściwości Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
- 2 kosze na talerze
- 1 kubek na sztućce
- zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego
- 1 wąż odpływu wody
- 1 wąż doprowadzający wodę
- 3 NAC
- szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
- 98,5 kg

- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
Zmywarka przelotowa DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	20 987,- PLN	4015613685106
Zmywarka przelotowa DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	23 216,- PLN	4015613685113



Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG300

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,3 L / h. do 3 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 70 x gł. 64 x wys. 115 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613899022

109522

UVP* 1 107,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

UVP* 1 705,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50-1(zestaw)

- Skład zestawu: 1 pompa, Węże podłączeniowe
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500
- Zmywarka przelotowa DS 500 SR
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 255 x wys. 170 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878355

109347

UVP* 1 096,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

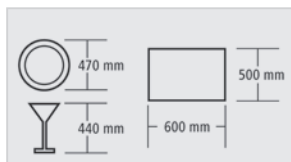
099996

UVP* 279,- PLN

Zmywarka przelotowa DS 600 LPR



- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Samoczyszczenie Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 32 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3 litry / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 30 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 9,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2050 - 2110 mm
- Regulacja wysokości 1 535 mm do 1 595 mm
- Właściwości pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy)
zbiornik z podwójnymi ścianami
- W zestawie 1 kosz na sztućce, 4 przegrody
1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 wąż dopływowy
1 wąż odpływowy
- Moc przyłączeniowa 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
- waga 103,8 kg



- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia



- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadownicza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni

109349

GTIN 4015613713854



UVP* 31 018,- PLN



Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR



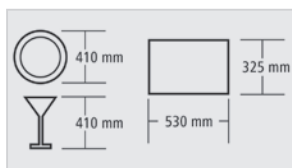
Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS Eco500LPR to zmywarka przelotowa z dwucienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.



- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 mm
- Wysokość szklanek maks. 410 mm
- Wysokość talerzy maks. 410 mm
- Wydajność na godzinę maks. 12 - 45 koszy
- Cykl pracy 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Podwójne ściany Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3,5 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 20 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2065 - 2130 mm
- Regulacja wysokości 1 595 mm do 1 660 mm
- Właściwości Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534
Odzysk ciepła
Wielojęzyczne menu sterowania
Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
1 wąż dopływowy
1 wąż odpływowy
9,9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
145,4 kg
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund



- ▶ Zmywarka przelotowa z odzyskiem ciepła

109251

GTIN 4015613766867



UVP* 41 974,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości:
Umożliwia użytkowanie stołów załadunkowych i wyładunkowych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP* 256,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe



Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955

109740

UVP* 4 975,- PLN



Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962

109741

UVP* 4 975,- PLN



Stół ze zlewem i otw. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387

109742

UVP* 5 458,- PLN



Stół ze zlewem i otworem na odp. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979

109743

UVP* 5 458,- PLN



Stół ze zlewem i otw. na odp. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Liczba par przewodnic na kosze: 3,
Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm,
Wysokość kosza maks.: 145 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007

109940

UVP* 5 458,- PLN



Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Liczba par przewodnic na kosze: 3,
Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm,
Wysokość kosza maks.: 145 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158

109960

UVP* 5 458,- PLN



Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986

109745

UVP* 2 842,- PLN



Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394

109746

UVP* 2 842,- PLN



Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588

109747

UVP* 3 362,- PLN



Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993

109749

UVP* 3 362,- PLN



Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670

860006

UVP* 862,- PLN



Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewo systemem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.



- Wersja
 - Wymiary kosza
 - Wysokość szklanek maks.
 - Wysokość talerzy maks.
 - Wielkość tacy maks.
 - Wydajność na godzinę maks.
 - Cykl pracy
 - Dopływ wody
 - Odpływ wody
 - Ciśnienie wody
 - Zużycie wody przy 2 barach
 - Temperatura wody na dopływie
 - Pojemność zbiornika
 - Grzałka zbiornika
 - Grzałka bojlera
 - Wysokość z otwartymi drzwiami
 - Regulacja wysokości
 - W zestawie
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Moc przyłączeniowa
 - Przyłącze urządzenia
 - wymiary
 - waga
- System transportowy, stal szlachetna
Urządzenie pracujące w lewą stronę
500 x 500 mm
450 mm
450 mm
530 x 325 x 25 mm
70 - 100 koszy
35 / 94 sekund
2 x G 3/4"
1 x 1/4 G
2 - 5 bary
150 l/godz.
55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów
Bojler: 28,5 litrów
9 kW
9 kW
1900 mm
1 565 mm do 1 635 mm
1 kubek na sztućce
1 kosz na szklanki
1 kosz na tace
1 kosz na talerze
Wąż do odprowadzania zużytej wody
19 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
30,8 kg



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Podwójne ścianki



- ▶ Zestawy ramion płuczących, możliwość beznarzędziowego wyjęcia

110630

GTIN 4015613806501

UVP* 66 123,- PLN



Wyposażenie dodatkowe



Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713

110625

UVP* 7 423,- PLN



Stół wyładowczy KTS5000

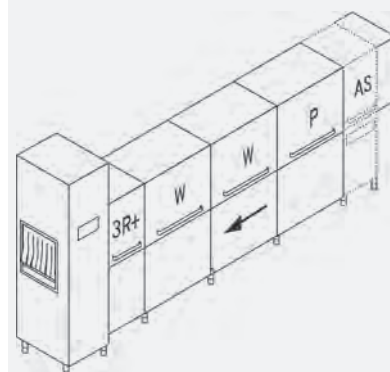
- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

110626

UVP* 5 937,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP* 119,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP* 119,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

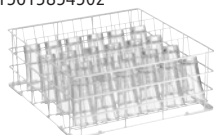


5303

UVP* 130,- PLN

Kosz na szklanki 500x500x205

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 4 | Wersja: Nachylone
- Wysokość wewnętrzna: 200 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 205 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613854502

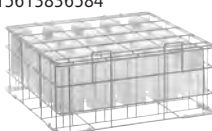


109331

UVP* 628,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegród: 90 x 90 mm
- Wysokość wewnętrzna: 190 mm
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

UVP* 888,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

UVP* 130,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechując się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.



- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza

Tworzywo sztuczne
Brązowy
500 x 500 mm

Ilość przegród	Wielkość przegród	Wysokość wewnętrzna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5316	156,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5318	182,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5319	241,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5320	294,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5321	360,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5322	383,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5325	156,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5327	215,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5328	241,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5329	305,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5330	360,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5331	394,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,7 kg	5336	160,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,5 kg	5338	215,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,9 kg	5339	241,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,7 kg	5340	316,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,1 kg	5341	360,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,9 kg	5342	394,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,8 kg	5349	163,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,8 kg	5351	208,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,2 kg	5352	245,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,2 kg	5353	338,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,6 kg	5354	379,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,6 kg	5355	427,- PLN	4015613654928



Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

UVP* 2 708,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z przysznice do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

UVP* 2 965,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z przysznice do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

UVP* 3 154,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z przysznice do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Przysznice: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

UVP* 4 752,- PLN



Polerka do sztućców 1500/17



Sztućce wypolerowane na wysoki połysk – Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.

- Rodzaj politur/suszenia
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Właściwości

Rozgrzany granulatu kukurydziany
Tak

Tak

Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy

Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C

Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu

Łatwy dostęp do kanału sztućców

Przycisk start/stop



► Dmuchawa do usuwania granulatu



► Załadunek sztućców na górze urządzenia

Polerka do sztućców 1500/17

- Maksymalna wydajność 1500 sztuk sztućców na godzinę
- Załadunek sztućców z prawej strony urządzenia Szerokość otworu: 215 mm
- Wyładunek sztućców z przodu urządzenia Szerokość otworu: 100 mm
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1,7 kg
- W zestawie 1 kosz na sztućce 2 kg granulatu kukurydzianego
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
- waga 25,6 kg
- GTIN 4015613708836

110431

UVP* 17 643,- PLN



Polerka do sztućców 3000/25

- Maksymalna wydajność 3000 sztuk sztućców na godzinę
- Załadunek sztućców na górze urządzenia Szerokość otworu: 230 mm
- Wyładunek sztućców z przodu urządzenia 2,5 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1 kosz na sztućce 1 sito na sztućce 3 kg granulatu kukurydzianego
- W zestawie 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
- wymiary 40 kg
- GTIN 4015613708935

110432

UVP* 20 987,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435

UVP* 554,- PLN

Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389

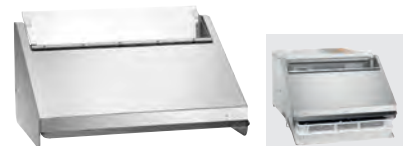


110436

UVP* 650,- PLN

Ośłona akustyczna 3000/25

- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- Materiał: Stal szlachetna
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce, Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437

UVP* 4 566,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944

110434

UVP* 193,- PLN



Urządzenie do poler.szkłanek



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.



- Ilość głowic polerujących
- Rodzaj politur/suszenia



- Właściwości
- Moc przyłączeniowa



- wymiary
- waga

5

Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza

Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry
1,1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm

16 kg



109470

UVP* 10 495,- PLN

GTIN 4015613455624

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

UVP* 1 479,- PLN

Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

UVP* 282,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

UVP* 2 337,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.500 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 1 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,01 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 260 x gł. 465 x wys. 478 mm
- waga: 8,52 kg
- GTIN: 4015613800974

109901

UVP* 2 708,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

UVP* 3 336,- PLN

Zestaw przyłączeniowy WEH1350/1500

- Skład zestawu:
1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m
1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

UVP* 145,- PLN

Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu:
2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4",
długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

UVP* 814,- PLN

Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Wzmocnione włóknem szklanym
- Zdolność przyłączeniowa
1 urządzenie
- Przyłącze wody
3/4"
- wymiary
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm



- Przeznaczony do zmywarek
- Ilość podłączanych urządzeń:
1 urządzenie



- Przeznaczony do piec konwekcyjno parowy, kostkarka do lodu, ekspresy do kawy i ekspresy automatyczne do kawy
- Ilość podłączanych urządzeń:
1 urządzenie

Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności
5.000 litrów / wkład przy 10° dH (całkowita zawartość soli)
- Typ odsolenia
Odsalanie całkowite
- Przystosowane do
zmywarki użytkowane komercyjnie
- wymiary
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga
17,3 kg
- GTIN
4015613681580

109877

UVP* 3 897,- PLN



Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności
13.400 litrów / wkład przy 10° dH (twardość węglanowa)
- Typ odsolenia
Odsalanie częściowe
- Przystosowane do
Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga
17,4 kg
- GTIN
4015613681597

109878

UVP* 4 009,- PLN



Wypożądanie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu:
1 adapter do kranika, 1 licznik wody
2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4",
długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

UVP* 799,- PLN



NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!

Ekspres do kawy Contessa 1000



Model Contessa 1000 – dzięki zoptymalizowanej, wytrzymałej technologii – charakteryzuje się jeszcze lepszą wymianą ciepła. Standardowo w szklanym dzbanku o pojemności 1,8 litra przygotowujemy nawet 11 filiżanek świeżo parzonej kawy. Osobno załączana płyta grzewcza pozwoli utrzymać odpowiednią temperaturę kawy.



- Pojemność dzbanka 1,8 litra
- Wersja dzbanka/dzbanków Szło
- Czas zaparzania 7 minut na 1,8 litra
- wydajność maks. 11 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej wody 0,5 litra
- Ilość płyt grzewczych 1
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 410 x wys. 465 mm
- waga 6 kg



- ▶ Dzbanek na kawę ze szkła
- ▶ pojemność: 1,8 litra



- ▶ Czas zaparzania: 7 minut dla 1,8 litra
- ▶ Minimalna ilość do zaparzania: 0,5 litra



- ▶ 1 płyta grzewcza
- ▶ możliwość osobnego załączenia

A190056

GTIN 4015613733036



UVP* 762,- PLN

Ekspres do kawy Contessa 1002



Idealne rozwiązanie do bufetów, cateringów lub na uroczystości – 2 litry świeżo parzonej, filtrowanej kawy można serwować bezpośrednio w termosie ze stali szlachetnej bez uciążliwego przelewania. Wykonana ze stali szlachetnej grzałka ekspresu Contessa 1002 zapewnia doskonałą wymianę ciepła.



- Pojemność dzbanka 2 litry
- Wersja dzbanka/dzbanków Termos, stal szlachetna
- Czas zaparzania 8 minut na 2 litry
- Minimalna ilość zaparzanej wody 0,5 litra



- ▶ Termos ze stali szlachetnej
- ▶ pojemność: 2 litry
- ▶ pokrywa z mechanizmem ułatwiającym nalewanie



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra



190184



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra

	Ilość pól grzewczych	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 filiżanek	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	6,5 kg	190193	910,- PLN	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 filiżanek	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	14,3 kg	190184	1 780,- PLN	4015613742410



Ekspres do kawy Aurora 22



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.



- Pojemność dzbanka
- Wersja dzbanka/dzbanków
- Czas zaparzania
- wydajność maks.
- Minimalna ilość zaparzanej wody
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,9 litra
Termos z pompką, stal szlachetna
8 minut na 1,9 litry
12 filiżanek
0,5 litra
Tak
1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 290 x gł. 415 x wys. 525 mm
7,8 kg



- ▶ 1 termos z pompką ze stali szlachetnej
- ▶ pojemność: 1,9 litra
- ▶ podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 1,9 litra
- ▶ Minimalna ilość do zaparzenia: 0,5 litra



190187

GTIN 4015613742403

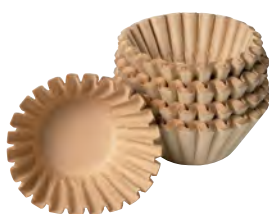


UVP* 1 222,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek”)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256

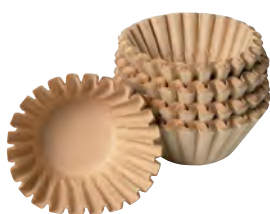


190015250

UVP* 32,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

UVP* 89,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 100,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 193,- PLN

Zaparzacz do kawy Regina Plus 40



• Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



• Wskaźnik poziomu napełnienia



• Funkcja utrzymania temperatury



• Właściwości

Tak

Tak

Tak

2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra

Wysokość w świetle Kranik spustowy: 100 mm
Niecka grzewcza ze stali szlachetnej



▶ Filtr ze stali nierdzewnej



▶ Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra



▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

▶ Funkcja utrzymania temperatury



▶ System grzewczy ze stali nierdzewnej

▶ Dobry transfer ciepła

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regina Plus 40	7 l	40 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 280 mm gł. 280 mm wys. 410 mm	3 kg	190250	390,- PLN	4015613876801
Regina Plus 90	14 l	90 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 340 mm wys. 470 mm	3,9 kg	190251	554,- PLN	4015613876818



Ekspres do kawy Silver 1300



• Pojemność



• Czas zaparzania



• wydajność maks.



• Minimalna ilość zaparzanej wody

• Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

• Wskaźnik poziomu napełnienia

• Funkcja utrzymania temperatury

• Właściwości

13,2 l

70 minut dla 13,2 litra

100 filiżanek

5,28 litra (40 filiżanek)

Tak

Tak

Tak

Podwójne ściany

2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra

Czujnik poziomu napełnienia

1,45 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 370 x gł. 360 x wys. 535 mm

6,4 kg

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



▶ Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm (145 mm bez tacki ociekowej)



▶ Filtr ze stali szlachetnej



▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

▶ Funkcja utrzymania temperatury

A190189

GTIN 4015613735634

UVP* 1 259,- PLN



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40 S



• Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

Tak



• Wskaźnik poziomu napelnienia

Tak



• Funkcja utrzymania temperatury

Tak



• Właściwości

2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra

Nieka grzewcza ze stali szlachetnej



PRO II 40 S
PRO II 60 S
PRO II 100 S

► Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym



PRO II 40
PRO II 60
PRO II 100



► Filtr ze stali nierdzewnej



► Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

► Funkcja utrzymania temperatury

	Kolor	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40 S	Czarny, matowy	6 l	40 - 48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	zer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	190248	502,- PLN	4015613867632
Bartscher PRO II 40	Srebrny	6 l	40 - 48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	A190148	479,- PLN	4015613670515
Bartscher PRO II 60 S	Czarny, matowy	9 l	60 - 72 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	190239	565,- PLN	4015613891033
Bartscher PRO II 60	Srebrny	9 l	60 - 72 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	A190167	539,- PLN	4015613670522
Bartscher PRO II 100 S	Czarny, matowy	13,2 l	90 - 100 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	190238	687,- PLN	4015613891026
Bartscher PRO II 100	Srebrny	13,2 l	90 - 100 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	A190198	665,- PLN	4015613670539



Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.: 200 mm
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261

A190169

UVP* 219,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do:
Zaparzacz do kawy Regina Plus 40
Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40
Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980


A190009250

UVP* 48,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do:
Zaparzacz do kawy Regina Plus 40
Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40
Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983


A190009

UVP* 160,- PLN



Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do:
Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100
Ekspres do kawy Silver 1300
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004


A190011250

UVP* 52,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do:
Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100
Ekspres do kawy Silver 1300
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129


A190011

UVP* 178,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716


190065

UVP* 100,- PLN

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360


190133

UVP* 67,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352


A190105

UVP* 316,- PLN

Termos 1,4L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,4 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745


190114

UVP* 76,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808


190218

UVP* 130,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769


190117

UVP* 136,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752


190116

UVP* 84,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151


190108

UVP* 134,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229


190208

UVP* 189,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Umieszczony z boku system wtykowy
Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223



UVP* 72,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø do 150 mm, Umieszczony z boku system wtykowy
Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50
Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215



UVP* 32,- PLN

Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø od 150 do 170 mm, Umieszczony z boku system wtykowy
Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50
Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216



UVP* 35,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawa z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawa z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP* 178,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP* 282,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°
System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Głowica pompki całkowicie zdejmowana
Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992



UVP* 137,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°
System blokady
Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Głowica pompki całkowicie zdejmowana
Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993



UVP* 175,- PLN



Spiniacz do mleka MS600



Ciepła, świeża pianka mleczna do cappuccino lub podgrzane mleko do kawy. Dzięki tarczy miksującej i pierścieniowi sprężynowemu do spieniania mleka można przygotować mleko o preferowanej konsystencji w temperaturze 70°C.



- Pojemność
- Poziom napelnienia

- Funkcje

- Zakres temperatury do
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,6 l

Spienianie, maks.: 150 ml

Podgrzewanie, maks.: 400 ml

Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C

70 °C

Tak

1 tarcza miksująca

1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka

0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm

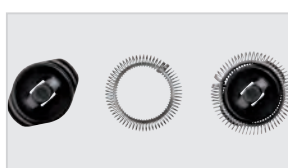
0,8 kg



▶ Pojemność: 0,6 litra



- ▶ Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu
- ▶ Bez potrzeby wstępnego podgrzewania mleka



- ▶ W zestawie:
 - 1 tarcza miksująca
 - 1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
- ▶ Tarcza miksująca + pierścień sprężynowy do spieniania mleka = tarcza spieniąca mleko

190211

GTIN 4015613758077



UVP* 204,- PLN

Spiniacz do mleka Indukcja MSI400



- Pojemność
- Poziom napelnienia

- Funkcje

- Zakres temperatury do
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,4 l

Spienianie, maks.: 200 ml

Podgrzewanie, maks.: 400 ml

Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C

Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C

Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund

Spienianie na zimno

70 °C

Tak

2 tarcza spieniania mleko

1 tarcza miksująca

0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm

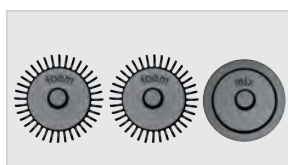
1,1 kg



▶ Pojemność: 0,4 litra



- ▶ Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu
- ▶ Bez potrzeby wstępnego podgrzewania mleka



- ▶ W zestawie:
 - 2 tarcze do spieniania mleka
 - 1 tarcza miksująca

190129

GTIN 4015613613413



UVP* 364,- PLN





Ekspres do kawy Easy Slim 200



Duża różnorodność w kompaktowym designie – tutaj niezawodna technologia łączy się z bogatym wyborem napojów. Ekspres do kawy z pojemnikiem na ziarna o pojemności 200 gramów i wyjmowanym zbiornikiem na mleko spełni ekskluzywne oczekiwania, nawet mimo umiarkowanej liczby pobrań.



- Materiał
- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Przystosowane do
- Programy

- Wylot z regulacją wysokości
- Opcja dla kawy mielonej

- Program czyszczenia
- Spieniacz do mleka
- Doprowadzanie mleka
- Maks. pojemność pojemnika na mleko
- Wyjmowany pojemnik na mleko
- Zasilanie w wodę
- Pojemność zbiornika na wodę
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
stożkowy

200 g

15 filiżanek / dzień

15, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów

68 - 138 mm

W filiżankach

Ręcznie 5 - 12 g

tak

tak

przez podłączony pojemnik na mleko

250 ml

Tak

Zbiornik na wodę

1,3 l

ok. 10 filiżanek

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 215 x gł. 455 x wys. 345 mm

9,5 kg



- ▶ Zastosowanie: 15 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 10 filiżanek



- ▶ Wyjmowany pojemnik na mleko: części nadają się do mycia w zmywarce
- ▶ obrotowy wylot
- ▶ pobieranie napojów kawowych bez mleka jest możliwe również bez zbiornika na mleko



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (200 g)
- ▶ 9-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej

190095

GTIN 4015613858807

UVP* 2 783,- PLN





Ekspres do kawy Easy Black 250

Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.



- Materiał
- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Przystosowane do
- wydajność maks.

Programy

- Wylot z regulacją wysokości
- Opcja dla kawy mielonej

Program czyszczenia

- Właściwości

- Spieniacz do mleka
- Doprowadzanie mleka
- Zasilanie w wodę
- Pojemność zbiornika na wodę
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
stożkowy

250 g

50 filiżanek / dzień

40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę
(pojedynczy wylot na filiżanki)

60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę
(podwójny wylot na filiżanki)

4, wstępnie zaprogramowane, możliwość
zmiany parametrów

80 - 115 mm

W filiżankach

Ręcznie 7 - 14 g

tak

Przełącznik wyboru gorącego mleka lub
spieniania mleka

tak

Zewnętrzne za pomocą węża

Zbiornik na wodę

1,8 l

Ok. 15 filiżanek

1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm

11,5 kg



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Opcja dla kawy mielonej:
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki:
ok. 15 filiżanek



- ▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane,
możliwość zmiany parametrów
- ▶ Licznik filiżanek



- ▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka
lub spieniania
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż

190080

GTIN 4015613760070



UVP* 4 009,- PLN

Ekspres do kawy Easy Plus 550



Różne kawowe specjały z mlekiem lub bez, napoje ze spienionym mlekiem, a także możliwość pobrania gorącej wody – ten ekspres spełni każde życzenie. Dzięki zbiornikowi o pojemności 4 litrów i pojemnikowi zdolnemu pomieścić 550 gram ziarna, urządzenie to doskonale sprawdzi się w kuchni dla pracowników lub sali konferencyjnej.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 550 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 50 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 16, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń menu zabezpieczone hasłem
- Wylot z regulacją wysokości 80 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Wyświetlacz video Ręcznie 5 - 14 g
- Możliwość zapisu do 3 nagrań wideo
- Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
- możliwość zapisu filmu dla poszczególnego procesu (podczas włączania, trybu czuwania, przygotowania)
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak
- Właściwości Pamięć cykli czyszczenia
- Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
- Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
- Zbiornik na wodę z uchwytem
- Spieniacz do mleka tak
- możliwość 2-stopniowej regulacji ustawienia temperatury mleka
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
- ręcznie z możliwością 2-stopniowej regulacji (mleko zimne i ciepłe)
- Zbiornik na wodę
- 4 l
- Ok. 35 filiżanek
- Zasilanie w wodę 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Pojemność zbiornika na wodę szer. 350 x gł. 525 x wys. 475 mm
- Pojemność pojemnika na resztki 15,2 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 16 programów, wstępnie ustawionych, z możliwością indywidualnego nadpisania
- ▶ możliwość zapisania w pamięci kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (550 g)
- ▶ 4-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej

190096

GTIN 4015613859019



UVP* 7 241,- PLN

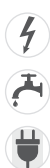
EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	Easy Slim 200 190095 	Easy Black 250 190080 	Easy Plus 550 190096 
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	—	40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml 80 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	15	50	50
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1
Minimalna ilość zaparzonej kawy	15 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	15	4	16 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	możliwość zmiany parametrów	możliwość zmiany parametrów	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 200 g	1 x 250 g	1 x 550 g
Pojemnik na topping	—	—	—
Dozowanie proszku instant	—	—	—
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	—	—	—
Wyjmowany pojemnik na ziarna/topping	—	—	—
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	9 stopni	5 stopni	4 stopni
Mechanizm mielący	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy
Regulowana temperatura wody	—	✓	—
Regulowana temperatura mleka	—	—	ręcznie z możliwością 2-stopniowej
Doprowadzanie mleka	przez podłączony pojemnik na mleko	zewnątrznie przez wąż	zewnątrznie przez wąż
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓
Funkcja gorącego mleka	—	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	—	✓
Rozwiązanie IoT	—	—	—
Zbiornik na wodę	1,3 l, wyjmowany	1,8 l, wyjmowany	4 l, wyjmowany
Stałe przyłącze wody	—	—	—
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	68 - 138 mm	80 - 115 mm	80 - 160 mm
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓
Funkcja automatycznego wyłączania	—	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	10	15	35
Spód z wycięciem na zsypaną resztkę	—	—	✓
W zestawie	1 pojemnik na mleko z obrotowym wylotem 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny

Ekspres do kawy KV1 Classic



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarna 1.000 g
- Przystosowane do 80 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 6, możliwość indywidualnego ustawiania
- Wylot z regulacją wysokości 100 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
Ręcznie 5 - 14 g
- Program czyszczenia tak
- Właściwości płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
- Zasilanie w wodę 3 opcje
- Pojemność zbiornika na wodę Zbiornik na wodę
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- Moc przyłączeniowa 1,8 l
- wymiary Stałe przyłącze wody 1/2"
- waga Ok. 35 filiżanek
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 305 x gł. 515 x wys. 575 mm
- 17,2 kg



- ▶ Rendimiento máx.: 60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- ▶ Opción de café en polvo
- ▶ Capacidad del recipiente de residuos: aprox. 35 tazas



- ▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż



- ▶ Podgrzewacze do filiżanek zob. katalog str 221, 222

190052

GTIN 4015613712741

UVP* 8 355,- PLN



Ekspres do kawy KV1 Comfort



Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 1.000 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 80 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- Wylot z regulacją wysokości Programowanie zabezpieczone hasłem 100 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Wyświetlacz wideo Ręcznie 5 - 14 g
- port USB Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
- Program czyszczenia Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
- Właściwości W czasie przyrządzania kawy oraz przerwy
- Spieniacz do mleka Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
- Doprowadzanie mleka Tak
- Zasilanie w wodę tak
- Pojemność zbiornika na wodę płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- Przyłącze wody możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
- Pojemność pojemnika na resztki Pamięć cykli czyszczenia
- Moc przyłączeniowa tak
- wymiary Zewnętrzne za pomocą węża
- waga 3 opcje
- Stałe przyłącze wody Zbiornik na wodę
- Stałe przyłącze wody 1/2" Stałe przyłącze wody
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- szer. 390 x gł. 495 x wys. 580 mm 6 l
- 19,1 kg



- ▶ Maks. wydajność: 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Opcję de café en polvo
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż

190031

GTIN 4015613745367

UVP* 11 138,- PLN



Ekspres do kawy KV1 Deluxe



Café crema, espresso, latte macchiato i ponad 30 innych specjałów na bazie kawy – z ekspresem KV1 Deluxe to możliwe. Wydajne grzałki i czujnik temperatury mleka sprawia, że napój będzie mieć idealną temperaturę. Dzięki jednoczesnemu podawaniu wody i kawy skraca się czas przepływu – szczególnie podczas przyrządzania kawy americano. Wyposażenie modelu Deluxe dopełnia niesamowicie intuicyjny wyświetlacz dotykowy – rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy – wystarczy wcisnąć przycisk.



- Materiał
- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Przystosowane do
- wydajność maks.

Programy

- Wylot z regulacją wysokości
- Opcja dla kawy mielonej

Wyświetlacz wideo

- port USB
- Program czyszczenia

Właściwości

Spieniacz do mleka

Doprowadzanie mleka

Zasilanie w wodę

- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

stożkowy
1 x 1.000 g
100 filiżanek / dzień
60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
Programowanie zabezpieczone hasłem
75 - 155 mm
W filiżankach
Ręcznie 5 - 14 g
Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
Tak
tak
Pamięć cykli czyszczenia
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna bez użycia narzędzi
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
Możliwość jednoczesnego podawania kawy i wody (americano)
Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
Zbiornik na wodę z uchwytem
tak
Optymalne dozowanie pary dzięki czujnikowi temperatury w urządzeniu
Zewnętrzne za pomocą węża
Automatyczna regulacja wielkości przepływu (regulacja temperatury)
3 opcje
Stałe przyłącze wody
Zbiornik na wodę
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
6 l
Stałe przyłącze wody 1/2"
Ok. 50 filiżanek
3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 535 x wys. 625 mm
20,4 kg

Ekspres do kawy KV1 Deluxe z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Maks. wydajność: 80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Szybki przepływ w przypadku kawy Americano (jednoczesne podawanie kawy i wody)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 50 filiżanek



- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ Czujnik temperatury mleka na urządzeniu zapewni optymalne dozowanie pary

190033

GTIN 4015613806181

UVP* 13 367,- PLN



Ekspres do kawy KV2 Topping



Ten ekspres do kawy oferuje szeroki wybór napojów najwyższej klasy – od kawy i herbaty po kakao i inne specjały w proszku. Dwa pojemniki na dodatki otwierają kreatywne możliwości indywidualnych doznań smakowych, dostosowanych do każdego gustu. Przystosowany do przygotowania do 120 filiżanek dziennie, jest idealnym rozwiązaniem do samoobsługi lub wydawania napojów przy dużej przepustowości.



- Materiał
- Mechanizm mielący



- Pojemność pojemnika na ziarna
- Liczba pojemników na topping
- Pojemność pojemnika na instant

- Przystosowane do
- wydajność maks.

- Programy

- Wylot z regulacją wysokości

- Wyświetlacz wideo

- port USB
- Program czyszczenia

- Właściwości

- Spieniacz do mleka
- Doprowadzanie mleka
- Zasilanie w wodę

- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Młynek tarczowy
Możliwość kalibracji
Wysoka wydajność
Płynne ustawianie stopnia zmielenia
1.200 g
2
1.500 g
1.200 g
120 filiżanek / dzień
75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
16, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
Programowanie zabezpieczone hasłem
nie
2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
Możliwość zapisu do 10 GB danych
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Tak
tak
Pamięć cykli czyszczenia
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/ topping i zespołu zaparzacza bez użycia narzędzi
nie
Z pojemnika na topping (mleko w proszku)
3 opcje
Zbiornik na wodę
Stałe przyłącze wody
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
4 l
Stałe przyłącze wody 1/2"
Ok. 45 filiżanek
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 380 x gł. 605 x wys. 695 mm
27 kg



- ▶ Zwiększona wydajność
- ▶ Podwójny system pomp dla szybszego przygotowania kawy i gorącej wody
- ▶ Wydajność maks.: 90 filiżanek po 120 ml / godzinę (podwójny wylew)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 45 filiżanek



- ▶ 1 pojemnik na ziarna
- ▶ 2 pojemniki na dodatki (1500 g | 1200 g)
- ▶ na proszek do dodatków odpowiedni do ekspresów automatycznych



- ▶ Szczególnie duża różnorodność kaw
- ▶ 16 wstępnie ustawionych programów, z możliwością indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania dodatkowych programów
- ▶ Oddzielna dysza gorącej wody do herbaty

190097

GTIN 4015613894461

UVP* 19 683,- PLN



Ekspres do kawy KV2 Premium



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikowi systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.



- Materiał
- Mechanizm mielący



- Pojemność pojemnika na ziarna
- Pojemność pojemnika na instant
- Przystosowane do
- wydajność maks.

- Programy

- Wylot z regulacją wysokości

- Wyświetlacz wideo

- port USB
- Program czyszczenia

- Właściwości

- Spieniacz do mleka

- Doprowadzanie mleka

- Zasilanie w wodę

- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

2 młynki z płaskimi żarnami

Możliwość kalibracji

Wysoka wydajność

Płynne ustawianie stopnia zmielenia

2 x 1.200 g

1.600 g

120 filiżanek / dzień

75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę

(pojedynczy wylot na filiżanki)

90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę

(podwójny wylot na filiżanki)

Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu

30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów

Programowanie zabezpieczone hasłem

Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń nie

2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)

Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji

Możliwość zapisu do 10 GB danych

Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB

W czasie przyrządzania kawy oraz przerw

Tak

tak

Pamięć cykli czyszczenia

Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka

Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping

i zespołu zaparzacza bez użycia narzędzi

Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek

tak

Czujnik temperatury na wężyku do mleka zapewnia optymalne dozowanie pary

2 opcje

Z pojemnika na topping (mleko w proszku)

Zewnętrzne za pomocą węża

3 opcje

Zbiornik na wodę

Stałe przyłącze wody

Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)

4 l

Stałe przyłącze wody 1/2"

Ok. 45 filiżanek

2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm

29,6 kg

Ekspres do kawy KV2 Premium z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do
kontrolowanego i zoptymalizowanego
użytkowania oraz obsługi posprzedażnej,
oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Zwiększona wydajność przepływu
- ▶ Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę
- ▶ Maks. wydajność: 90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 45 filiżanek



- ▶ 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- ▶ 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- ▶ Na sproszkowane mleko lub kakao



- ▶ Wyjątkowo szeroki wybór kaw
- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty

190086

GTIN 4015613806174

UVP* 23 398,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw zsykowy z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP* 41,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
Ekspres do kawy KV1 Deluxe marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP* 130,- PLN

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu:
Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy serii KV2
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

UVP* 628,- PLN

Filtr do wody KV1

- Przystosowane do:
Ekspres do kawy Easy Black 250
Ekspres do kawy KV1 Classic
Ekspres do kawy KV1 Comfort
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865

UVP* 82,- PLN

Filtr do wody KV-150

- Przystosowane do:
Ekspres do kawy Easy Slim 200
Ekspres do kawy Easy Plus 550
Ekspres do kawy KV1 Deluxe
Ekspres do kawy KV2 Topping
Ekspres do kawy KV2 Premium
- Poziom wydajności: Ok. 150 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 43 x gł. 61 x wys. 107 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4006387008413



109902

UVP* 71,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 294,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282

UVP* 271,- PLN

Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistery po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletki
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 75 x gł. 180 x wys. 30 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613773377



173283

UVP* 539,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322

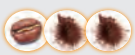


173277

UVP* 193,- PLN

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	KV1 Classic 190052 	KV1 Comfort 190031 	KV1 Deluxe 190033 
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml 80 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	80	80	100
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1
Minimalna ilość zaparzonej kawy	25 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	6	23	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	✓	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g
Pojemnik na topping	–	–	–
Dozowanie proszku instant	–	–	–
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓
Wymowany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	5 stopni	5 stopni	5 stopni
Mechanizm mielący	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy
Regulowana temperatura wody	✓	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	–	–	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	zewnątrznie przez wąż	zewnątrznie przez wąż	zewnątrznie przez wąż
Spiniacz do mleka	✓	✓	✓ czujnik na urządzeniu
Funkcja gorącego mleka	✓	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	✓	✓
Rozwiązanie IoT	–	–	Bartscher Cloud
Zbiornik na wodę	1,8 l, wymowany	6 l, wymowany	6 l, wymowany
Stałe przyłącze wody	1/2"	1/2"	1/2"
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm	100 - 160 mm	75 - 155 mm
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓
Funkcja automatycznego wyłączania	✓	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	35	35	50
Spód z wycięciem na zsyp na resztki	✓	✓	✓
W zestawie	1 wąż do mleka 2 węże doprowadzające wodę	2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

	KV2 Topping 190097 	KV2 Premium 190086  
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	75 o pojemności 120 ml 90 o pojemności 120 ml	75 o pojemności 120 ml 90 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	120	120
Liczba zespołów zaparacza	1	1
Minimalna ilość zaparzonej kawy	15 ml	15 ml
Liczba programów	16 + więcej	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 1 200 g	2 x 1 200 g
Pojemnik na topping	1 x 1 500 g 1 x 1 200 g	1 x 1 600 g
Dozowanie proszku instant	z dokładnością do grama możliwość kalibracji	z dokładnością do grama możliwość kalibracji
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	✓	✓
Wyjmowany pojemnik na ziarna/topping	✓	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	—	—
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	bezstopniowa	bezstopniowa
Mechanizm mielący	1 młynek tarczowy	2 młynki tarczowe
Regulowana temperatura wody	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	—	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	z pojemnika na topping (mleko w proszku)	zewnątrznie przez wąż lub z pojemnika na topping
Spieniacz do mleka	—	✓ czujnik na wężyku do mleka
Funkcja gorącego mleka	✓ z mlekiem w proszku	✓
Funkcja gorącej wody	✓	✓ osobny kranik spustowy
Rozwiązanie IoT	—	Bartscher Cloud
Zbiornik na wodę	4 l, wyjmowany	4 l, wyjmowany
Stałe przyłącze wody	1/2"	1/2"
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	— 2 podstawki pod filiżanki	— 2 podstawki pod filiżanki
Wskaźnik poziomu napełnienia	—	—
Funkcja automatycznego wyłączania	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	45	45
Spód z wycięciem na zsył na resztki	✓	✓
W zestawie	1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

Lodówka na mleko KV6LTE



- ▶ Idealnie sprawdzi się w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy.
- ▶ bezpośrednie pobieranie mleka za pomocą wężyka na mleko, w który wyposażony jest ekspres do kawy



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Wymiary wewnętrzne
- Pojemność
- Chłodzenie
- Wydajność chłodzenia
- Temperatura otoczenia
- Otwór na wąż do mleka

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa DC
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS
Tworzywo sztuczne
szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
6 l
Termoelektrycznie
Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia do 22 °C
2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
Ø 7 mm
Tak
Tak
Przystosowane np. do 2 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
Adapter 12 V do samochodu
12 V
0,05 kW | 220 V | 50 Hz
szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
3,1 kg

190079

UVP* 613,- PLN

GTIN 4015613768410



Lodówka na mleko KV9L



- ▶ Idealne uzupełnienie w pracy baristy
- ▶ Bezpośredni pobór mleka przez wążek ekspresu do kawy



- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Wymiary wewnętrzne
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Otwór na wąż do mleka

- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa
Szkło
Tworzywo sztuczne
szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
9 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 8 °C
do 32 °C
3 otwory z lewej strony, 2 otwory z prawej strony urządzenia
Ø 9,8 mm | 12,3 mm
Tak
Prawo
Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
oświetlenie LED
0,07 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 225 x gł. 450 x wys. 455 mm
13,2 kg

190089

UVP* 2 411,- PLN

GTIN 4015613831480



Pojemnik na mleko KV9L

- Przystosowane do: Mleko, Woreczek na mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4 l
- Otwór na wąż do mleka: W pokrywie Ø 12 mm
- wymiary: szer. 185 x gł. 155 x wys. 220 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613848631



190094

UVP* 145,- PLN

Lodówka na mleko z podgrze. do filiżanek



- Materiał wewnątrz
- Wymiary wewnątrz lodówki na mleko
- Pojemność lodówki na mleko
- Chłodzenie
- Otwór na wężyk do mleka

- Powierzchnia na filiżanki

- Pojemność dla filiżanek maks.
- Sterowanie

- Zakres temperatury

- Regulacja temperatury

- Temperatura otoczenia
- Włącznik/wyłącznik

- Zawias drzwi
- właściwości

- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna

szer. 243 x głęb. 178 x wys. 280 mm
12 l

Sprężarka

Po 2 otwory z lewej i prawej strony lodówki na mleko
Ø 10 mm

1 zintegrowana grzałka na przeznaczoną na filiżanki powierzchnię podgrzewacza

Odstęp pomiędzy powierzchniami na filiżanki: 86 mm

Wymiary góra: szer. 275 x głęb. 180 mm

Wymiary dół: szer. 275 x głęb. 430 mm
30

Lodówka na mleko: przycisk | dotykowo

Podgrzewacz do filiżanek: pokrętko

regulacyjne | przełącznik dźwigienkowy

Lodówka na mleko: przycisk | dotykowo

Podgrzewacz do filiżanek: pokrętko

regulacyjne | przełącznik dźwigienkowy

Lodówka na mleko: od 1 °C do 6 °C

Podgrzewacz do filiżanek: od 30 °C do 60 °C

Lodówka na mleko: Elektroniczna, z

dokładnością do 1 °C

Podgrzewacz do filiżanek: Płynna

do 30 °C

2 osobne przełączniki do lodówki na mleko i podgrzewacza do filiżanek

Prawo

Przystosowane np. do 6 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra

Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu

Oświetlenie LED, załączane osobno

Otwory na wąż są zamknięte w dostarczonym urządzeniu

0,23 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 305 x gł. 485 x wys. 537 mm

23,32 kg



- Oszczędność miejsca i energii
- Idealne uzupełnienie w połączenie lodówki na mleko i podgrzewacza do filiżanek



- Lodówka na mleko o dużej pojemności
- Przystosowane do np. 6 opakowań Tetra Paks® o pojemności 1 litra każde
- Lodówka na mleko z 4 bocznymi otworami na węże



- Podgrzewacz do kubków
- 2 poziomy ze zintegrowanym ogrzewaniem
- Pojemność: około 30 filiżanek

190091

GTIN 4015613837086



UVP* 3 897,- PLN



Ekspres do kawy Coffeeline B10



Aby doświadczyć prawdziwej przyjemności, którą daje kawa, nie można przejść obojętnie obok kolbowego ekspresu do kawy Coffeeline marki Bartscher, ponieważ to właśnie w precyzyjnie ustawionej kolbie tkwi tajemnica smakowych niuansów. Niezrównany i niemożliwy do zastąpienia przez jakikolwiek inny rodzaj przygotowania czarnego napoju: jedyny w swoim rodzaju, cudowny zapach świeżo parzonej kawy.



- Materiał Blacha stalowa, lakierowana
- Wersja Uchwyt siła
- Ilość kotłów 1
- Dysze gorącej wody 1
- Programy 3
- Automatyczne napełnianie bojlera Tak
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza Tak
- Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny Tak
- Wstępne zaparzanie Tak
- Możliwość regulacji nalewania gorącej wody Tak
- Timer Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Wyświetlacz Ustawianie temperatury bojlera
Wybór i programowanie napojów
Uruchamianie programu czyszczenia
Timer
Wstępne zaparzanie
Wskazówki ostrzegawcze
- Właściwości Oświetlenie LED, załączane osobno
Zróżnicowane ustawienia kawowych specjalów



► Zespół zaparzacza



► Dysza pary
► Dysza gorącej wody



190230

- Dysze pary: 1, Zimny dotyk
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Zimny dotyk
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Zimny dotyk
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
3 kolby z 2 wylotami

	Pojemność	Zespół/zespoły zaparzacza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litrów	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	43,3 kg	190230	14 482,- PLN	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litra	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	58,6 kg	190231	18 569,- PLN	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litra	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	70,6 kg	190232	23 027,- PLN	4015613815084



Wypożyczenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613815145


190234

UVP* 219,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 80 x gł. 220 x wys. 70 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613815152


190235

UVP* 241,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978


190236

UVP* 182,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114


190233

UVP* 1 107,- PLN

Ubijak, 57

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380


190179

UVP* 145,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



190174



- Mechanizm mielący
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Właściwości

- Przystosowane do

Młynek tarczowy

Od 5 do 12 g

1 300 obr. / min.

Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy

Młynek Ø 60 mm

Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,28 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 114,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 222,- PLN	4015613658957



Młynek Tauro Digital



- Mielenie różnych ilości przy użyciu funkcji ciągłego mielenia



- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Wyświetlacz
- Właściwości

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Młynek tarczowy

1 kg

Od 5 do 12 g

1 650 obr. / min.

Tak

Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości

Wielojęzyczny ekran dotykowy

Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek

Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm

7,9 kg

190225

UVP* 2 523,- PLN

GTIN 4015613806228



System filtracji wody K1600 EW



Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 1/2"
- Ciśnienie wody 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
- Przystosowane do szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
- wymiary 1,7 kg
- waga

109881

UVP* 390,- PLN

GTIN 4015613630731



System filtracji wody K3600L



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody wpłynie na wydobywanie aromatu napojów kawowych.

- Poziom wydajności 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 3 bary
- Temperatura wody na dopływie od 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu pionowego
Ekspresy do kawy
Piec konwekcyjno parowy
1 głowica filtracyjna
1 uchwyt ścienny
1 wkład filtra wody
2x przejściówka 3/8" na wąż z tworzywa sztucznego Ø 6 mm
- Przystosowane do szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm
- Wymiary 3,9 kg
- W zestawie
- wymiary
- waga

109847

UVP* 962,- PLN

GTIN 4015613743899



▶ Głowica filtra wielokrotnego użytku

Wkład zapasowy KE3600L

- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848

UVP* 851,- PLN

Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849

UVP* 665,- PLN



Czajnik 0,8L



Potrzebujesz od czasu do czasu zagotować niewielką ilość wody, a może zwyczajnie dysponujesz ograniczonym miejscem? Jeśli tak, to ten czajnik będzie idealnym urządzeniem. Czajnik doskonale sprawdzi się w pokojach hotelowych lub aneksach kuchennych.



- Minimalna ilość zaparzonej wody 0,3 l
- Zakres temperatury do 100 °C



200111



200108

► Filtr antywapienny



200111



- Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
- Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

	Materiał	Kolor	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny, połysk	0,8 l	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	102,- PLN	4015613761558
Czajnik 0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny, mat	0,6 l	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	167,- PLN	4015613768380



Stacja do parzenia herbaty 1145SH



Gorąca woda do herbaty, kawy rozpuszczalnej lub innych napojów parzonych wrzątkiem: w pokoju hotelowym, w poczekalni lub w punkcie obsługi klienta. Dzięki stacji do parzenia herbaty wszystko jest uporządkowane i w zasięgu ręki – od woreczka z herbatą po łyżeczkę.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik Ø 145 mm
- właściwości 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadła
- Przewód poprowadzony w podstawie
- Przystosowane do 1 czajnik
- wymiary szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
- waga 0,91 kg



► Stacja do parzenia herbaty, dedykowana do Czajnika 0,8L Czajnika 0,6L



► 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadła



► Wyjmowana tacka ociekowa

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Stacja do parzenia herbaty 1145SH	Czarny, połysk	200120	108,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny, mat	200121	108,- PLN	4015613768397



Czajnik 1,7L



Solidny i wydajny czajnik do gotowania wody w ilościach już od 300 ml. Czajnik posiada możliwość obrotu w zakresie 360° i zdjęcia z podstawy, a ponadto jest wyposażony w funkcję automatycznego zatrzymania gotowania



- Pojemność 1,7 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Filtr antywapienny tak
- Moc przyłączeniowa Wyjmowana 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Filtr antywapienny



▶ Podświetlany spód podczas pracy urządzenia



▶ Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
▶ Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

	Materiał	Minimalna ilość zaparanej wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	Stal szlachetna	0,3 l	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	200095	123,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	SzkoStal szlachetna	0,5 l	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	200096	123,- PLN	4015613731292



Czajnik 1,7LD



Łatwy w obsłudze czajnik z wyświetlaczem utrzymuje wodę w odpowiedniej temperaturze nawet przez godzinę. Dzięki wielu funkcjom, takim jak wyjmowany filtr antywapienny i funkcja automatycznego zatrzymania gotowania, jest niezawodnym partnerem w każdej kuchni.



- Pojemność 1,7 l
- Wyświetlacz Tak
- Filtr antywapienny tak
- Moc przyłączeniowa Wyjmowana 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Ilość stopni temperatury: 14
▶ Funkcja utrzymania temperatury



▶ Łatwa obsługa:
Z wyświetlaczem
Sterowanie za pomocą przycisku



▶ Ilość stopni temperatury: 6
▶ Funkcja utrzymania temperatury
▶ Podświetlany spód podczas pracy urządzenia



▶ Łatwa obsługa:
Z wyświetlaczem
Sterowanie za pomocą przycisku

	Materiał	Minimalna ilość zaparanej wody	Zakres temperatury	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7LD	Stal szlachetna	0,3 l	35 °C do 100 °C	szer. 220 mm gł. 150 mm wys. 250 mm	1 kg	200133	145,- PLN	4015613885759
Czajnik 1,7LDGL	SzkoStal szlachetna	0,5 l	40 °C do 100 °C	szer. 210 mm gł. 160 mm wys. 240 mm	1,2 kg	200135	145,- PLN	4015613885773



Czajnik 1,5LD



Mocny czajnik z dużym wyświetlaczem i obsługą dotykową zachwyca eleganckim wyglądem. Funkcja utrzymania temperatury niezawodnie utrzymuje wodę w odpowiedniej temperaturze przez godzinę.



• Materiał

Stal szlachetna



• Kolor

Tworzywo sztuczne



• Pojemność

Granatowy



• Minimalna ilość zaparzonej wody

1,5 l

• Ilość poziomów temperatury

0,3 l

• Zakres temperatury

4

• Sterowanie

40 °C do 100 °C

• właściwości

Elektronicznie

• Moc przyłączeniowa

obsługa dotykowa (urządzenia)

• Długość przewodu

Wyświetlanie bieżącej temperatury wody

• wymiary

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• waga

80 cm

szer. 220 x gł. 160 x wys. 260 mm

1,2 kg



- ▶ Zakres temperatury: 40 °C do 100 °C
- ▶ Ilość stopni temperatury: 4
- ▶ Funkcja utrzymania temperatury



- ▶ Łatwa obsługa:
Z dużym wyświetlaczem
Z obsługą dotykową



- ▶ Podwójne ściany
- ▶ Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania

200134

GTIN 4015613885766



UVP* 204,- PLN

Dozownik gorącej wody D3000



• Pojemność zbiornika na wodę

3 l



• Zakres temperatury

40 °C do 100 °C



• Regulacja temperatury

6-stopniowa
(45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)



• Sterowanie

Plus 2 przyciski szybkiego wyboru
(niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C)

• właściwości

Dotykowe

Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody

Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml

400 ml

Możliwość zdjęcia

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm

2,1 kg

• Tacka ociekowa

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



- ▶ Pojemność zbiornika: 3 litry



- ▶ Zakres temperatury: od 40 °C do 100 °C
- ▶ Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka” o temp. 40 °C
- ▶ Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata” o temp. 98 °C



- ▶ Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością nastawy w zakresie od 100 do 400 ml

200043

GTIN 4015613807416



UVP* 516,- PLN

Wkład zbiornika D3000

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Ważna wskazówka: do filtrów typu Brita Maxtra+ lub filtrów o podobnej konstrukcji filtry nie wchodzą w skład zestawu
- wymiary: szer. 135 x gł. 142 x wys. 150 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613860695



- ▶ Wkład zbiornika D3000 stanowi optymalne uzupełnienie, które pozwala umieścić filtr w zbiorniku podgrzewacza gorącej wody D3000.

200019

UVP* 33,- PLN

Samowar 3,2L



Wyjątkowa przyjemność picia herbaty: samowar pozwala zagotować ponad 3 litry wody i utrzymać jej temperaturę przez długi czas. Gorąca woda i świeża herbata w dzbanku zachowują optymalną temperaturę do picia. Dzięki obu spiralom grzewczym funkcja utrzymania temperatury jest wyjątkowo energooszczędna.



- Pojemność
- Grzałka



- Zakres temperatury do
- Funkcja utrzymania temperatury
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3,2 l

2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW

Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW

Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW

100 °C

Tak

1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra

1 filtr siatkowy do herbaty

2 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm

2,3 kg



▶ Pojemność: 3,2 litry



▶ 1 dzbanek na herbatę z kamionki
▶ W zestawie 1 sitko do herbaty



▶ Uchwyty izolowane termicznie

191004

GTIN 4015613622521



UVP* 390,- PLN

Samowar 3L-1



Herbata... najstarszy gorący napój świata w dalszym ciągu pozostaje liderem wśród gorących napojów na naszej planecie. Wyjątkowy sposób parzenia kawy w samowarze znajduje wciąż wielu amatorów. Charakteryzujący się pięknym wzornictwem samowar jest synonimem kultury picia herbaty, delectowania się jej smakiem i pasji, jaką budzi.



- Grzałka



- Zakres temperatury
- Funkcja utrzymania temperatury
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

2 spirale grzejne, 1,5 kW i 0,5 kW

Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 1,5 kW

Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,5 kW

30 °C do 100 °C

Tak

125 mm

1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 1 litr

1 filtr siatkowy do herbaty

2 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Tradycyjne picie herbaty
▶ Pojemność: 3 l



▶ Pojemność: 5 l



▶ 1 dzbanek na herbatę
▶ W zestawie filtr siatkowy do herbaty



▶ Maks. wysokość szklanki/filiżanki: 125 mm

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Samowar 3L-1	3 l	szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 540 mm	2,4 kg	191007	479,- PLN	4015613845470
Samowar 5L	5 l	szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 585 mm	2,5 kg	191010	539,- PLN	4015613845487



Samowar 3L



- Pojemność 3 l
- Grzałka 1 spirale grzejna, 1,5 kW
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 140 mm
- W zestawie 1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm
- waga 1,7 kg



- Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku
- Pojemność: 3 litry



- 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1,2 litra



- W zestawie filtr siatkowy do herbaty

191001

GTIN 4015613488790



UVP* 591,- PLN

Samowar 15L



- Pojemność 15 l
- Grzałka 2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW
- Zakres temperatury Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW
- Funkcja utrzymania temperatury Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 45 °C do 90 °C
- W zestawie Tak
- Moc przyłączeniowa 180 mm
- wymiary 1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry
- waga 1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm
- waga 9,7 kg



- Samowar o klasycznym designie
- ozdobne uchwyty ceramiczne



- Duża pojemność
- pojemność: 15 litrów



- 1 dzbanek na herbatę
- w zestawie filtr siatkowy do herbaty

191005

GTIN 4015613752877



UVP* 5 049,- PLN

Zaparzacz do herb./Warnik do wody



- Zakres temperatury do
- Podwójne ściany
- Termostat bezpieczeństwa
- Liczba kurków
- właściwości
- W zestawie

100 °C

Tak

Tak

2

Wymowana tacka ociekowa

Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napełnienia

1 filtr siatkowy do herbaty



- ▶ 2 osobne zbiorniki
- ▶ Do przygotowania gorącej wody i herbaty



- ▶ Wymowany filtr siatkowy do herbaty



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Za pomocą ręcznie obsługiwanego pokrętki



- ▶ Z wyświetlaczem
- ▶ Dla łatwiejszego monitorowania ustawień

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
M8000	8 l	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm	3,6 kg	200127	591,- PLN	4015613761732
D15000	15 l	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm	5,2 kg	200128	814,- PLN	4015613811833



Warnik do wody 5L S



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 l

30 °C do 100 °C

Tak

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 280 x gł. 270 x wys. 400 mm

1,8 kg



- ▶ Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym



- ▶ Bezstopniowa regulacja ogrzewania i utrzymania ciepła



- ▶ Zakres temperatur: od 30 °C do 100 °C



	Materiał	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do wody 5L S	Stal szlachetna, powlekana	Czarny, matowy	200132	368,- PLN	4015613867625
Warnik do wody 5l	Stal szlachetna	Srebrny	200061	353,- PLN	4015613505541



Warnik do wody 6L



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6 l
30 °C do 100 °C
Tak
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
1,8 kg

200085

UVP* 279,- PLN

GTIN 4015613697208



Warnik do wody 8,5L



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8,5 l
30 °C do 100 °C
Tak
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
2,7 kg

200069

UVP* 416,- PLN

GTIN 4015613649849



Warnik do wody 10L S



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

10 l
30 °C do 100 °C
Tak
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 275 x gł. 290 x wys. 505 mm
2,3 kg

Dozownik gorącej wody w kolorze czarnym umożliwia podgrzanie do 10 litrów wody i ciągłe utrzymywanie jej w cieple. Idealny do użytku w obszarach samoobsługowych, na imprezach lub na zewnątrz, aby uzyskać nowoczesny wygląd.



► Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym



► Bezstopniowa regulacja ogrzewania i utrzymywania ciepła



► Zakres temperatur: od 30 °C do 100 °C



200054

	Materiał	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do wody 10L S	Stal szlachetna, powlekana	Czarny, matowy	200131	516,- PLN	4015613867618
Warnik do wody 10L	Stal szlachetna	Srebrny	200054	502,- PLN	4015613468778



Warnik do wody 9L



Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Termostat bezpieczeństwa
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 l
30 °C do 95 °C
Tak
Tak
Wymowana tacka ociekowa
uchwyty składane
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
4,4 kg



▶ Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



▶ Warnik do wody ze stali szlachetnej



▶ Wymowana tacka ociekowa

200073

GTIN 4015613676517



UVP* 910,- PLN

Warnik do wody 9L-FWA



Stale źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody
- Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika
- Zabezpieczenie przeciwprzelewowe
- właściwości

9 l
30 °C do 95 °C
Tak
Tak
Stałe przyłącze wody 3/4"
Tak

- W zestawie
- Ważna wskazówka

Tak
wymowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm)
blacha kondensacyjna poniżej pokrywy
uchwyty składane
wąż do wody
Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękcaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
5,6 kg



▶ Stałe przyłącze wody
▶ Doskonale rozwiązanie dla strefy samoobsługi o dużym natężeniu ruchu



▶ Warnik do wody ze stali szlachetnej
▶ Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



▶ Wymowana tacka ociekowa

200086

GTIN 4015613697789



UVP* 1 542,- PLN

Warnik do wody 28L S



Elegancki dystrybutor gorącej wody w czarnym kolorze z matową powierzchnią imponuje dużą pojemnością do 28 litrów. Idealny na większe imprezy, niezawodnie dostarcza gorącą wodę szybko i w dużych ilościach. Nowoczesny wygląd sprawia, że jest nie tylko funkcjonalny, ale także przyciąga wzrok w każdym otoczeniu.



- Pojemność 28 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C



- Podwójne ściany Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak



- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm



- waga 5,3 kg



► Wysokiej jakości powłoka w kolorze czarnym



► Bezstopniowa regulacja ogrzewania i utrzymywania ciepła



► Zakres temperatur: od 30 °C do 100 °C



200063

	Materiał	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do wody 28L S	Stal szlachetna, powlekana	Czarny, matowy	200136	687,- PLN	4015613890777
Warnik do wody 28L	Stal szlachetna	Srebrny	200063	650,- PLN	4015613592961



Dozownik czekolady 5L



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Poliwęglan



- Materiał mieszadła Stal szlachetna
- Materiał śmigła mieszającego Stal szlachetna
- Tworzywo sztuczne
- Pojemność 5 l

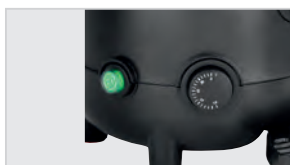
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 10 cm

- Właściwości Zdejmowany kranik spustowy
- Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napelnienia

- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
- waga 7,2 kg



► Do podgrzewania i utrzymywania w cieple przygotowanej wcześniej gorącej czekolady



► Płynna regulacja temperatury
► Zakres temperatury: od 0°C do 85°C
► Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną



► Mieszadło ze stali szlachetnej
► Wirujące śmigło mieszające z tworzywa sztucznego

900011

GTIN 4015613782355

UVP* 2 222,- PLN





Nalewak do grzanego wina 1300



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.



- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym Maks. 130 litrów / godzinę
 - Zakres temperatury do 85 °C
 - Czas nagrzewania 1 do 3 minut
 - Liczba kurków W zależności od temperatury otoczenia 2
 - Wersja kurka 1 pompka na każdy kurek
 - Wersja pompki/pompek Zintegrowana pompka elektryczna
 - Tacka ociekowa Załączane osobno
 - W zestawie Możliwość wyciągnięcia
 - Moc przyłączeniowa Szufłada pod urządzeniem
 - Przyłącze urządzenia 2 wężyki zasysające
 - wymiary 2 łączniki do wężyków
 - waga 9 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
27,6 kg



- ▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
- ▶ maks. 130 litrów / godzinę



- ▶ Krótki czas nagrzewania
- ▶ od 1 do 3 minut



- ▶ 2 kurki
- ▶ 2 osobno załączane pompki

200119

GTIN 4015613763255



UVP* 10 767,- PLN

Warnik do grzanego wina 7L



- Pojemność maks. 9 l
- Pojemność użytkowa 7 l
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
- waga 2 kg

200065

GTIN 4015613612409

UVP* 379,- PLN



Warnik do grzanego wina 10L D



Dobrze przygotowane grzane wino na zimną porę roku - dzięki podwójnym ścianom można bez wysiłku doprowadzić do żądanej temperatury do 10 litrów grzanego wina i niezawodnie utrzymywać je w cieple, oszczędzając przy tym energię. Zintegrowany kranik spustowy zapewnia łatwą obsługę i sprawia, że dozowanie jest szczególnie wygodne.



- Pojemność maks. 12,5 l
- Pojemność użytkowa 10 l
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Podwójne ściany Tak
- Właściwości Wyjmowana tacka ociekowa
- Moc przyłączeniowa 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 305 x wys. 535 000 mm
- waga 3 kg



- ▶ Bezstopniowa regulacja temperatury
- ▶ Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- ▶ Podwójne ściany



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Praktyczny kranik spustowy



- ▶ Z wyjmowaną tacką ociekową

200029

GTIN 4015613848754



UVP* 390,- PLN

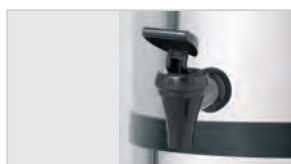
Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L



Gorące napoje na każdą okazję. Idealnie nadaje się do utrzymania temperatury grzańca, herbaty myśliwych lub gorącej wody na herbatę.



- Pojemność maks. 20,3 l
- Pojemność użytkowa 20 l
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- W zestawie 3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
- waga 4,7 kg



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ z praktycznym kranikiem spustowym



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ zakres temperatury od 30 °C do 90 °C



- ▶ W zestawie 3 napisy

A200050

GTIN 4015613396873



UVP* 736,- PLN

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

UVP* 85,- PLN



Warnik do grzanego wina, wody GE 28



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana
Tworzywo sztuczne
28 l
21 l
30 °C do 100 °C
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
1 ruszt, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
5,4 kg

200049

UVP* 442,- PLN

GTIN 4015613592794



Warnik do grzanego wina, wody 25L, CrNi



- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa

30 °C do 100 °C
1 ruszt, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Łatwa obsługa



► Możliwość zastosowania jako garnek na grzane wino lub warnik do wody



► Płynna regulacja temperatury



200057

	Pojemność maks.	Pojemność użytkowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do grzanego wina, wody 25L, CrNi	25,4 l	25 l	szer. 380 mm gł. 420 mm wys. 475 mm	5,2 kg	A200052	687,- PLN	4015613443195
Warnik do grzanego wina, wody 30L, CrNi	31,4 l	30 l	szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm	5,6 kg	200057	762,- PLN	4015613499420



Pokrywa termoizolacyjna do200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

UVP* 93,- PLN



Dyspenser do napojów DEW5



Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę 5 litrów soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.



- Pojemnik
- Chłodzenie
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.

materiał: tworzywo sztuczne
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
Rurka chłodząca z lodem
14 cm



► Chłodzenie napojów za pomocą rurki chłodzącej z lodem



► Wyjmowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



► Wysokość szklanek / filiżanek maks. 140 mm



► Pojemność: 2 x 5 litrów

150997

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser do napojów DEW5	5 l	szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm	3,2 kg	150996	490,- PLN	4015613761978
Dyspenser do napojów DEW5 Duo	10 l	szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm	5,8 kg	150997	925,- PLN	4015613754949



Dyspenser do napojów DTE5



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.



- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Materiał: poliwęglan
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
5 l
Termoelektrycznie
0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
4,2 kg



► Pojemność: 5 litrów



► Włącznik/wyłącznik



► Zintegrowana tacka ociekowa

150983

GTIN 4015613610726

UVP* 888,- PLN



Dyspenser do napojów 8L



Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

STAINLESS STEEL

8 L

- Pojemność
- Przystosowane do
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
- Podwójne ściany
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Właściwości

8 l
Napoje zimne lub gorące
20,5 cm
Tak
1 °C
Dwuściankowa izolacja próżniowa
Zdejmowany kranik spustowy
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce
łatwo wyjmowana tacka ociekowa
szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
5 kg

- wymiary
- waga



- ▶ Termos do zimnych lub gorących napojów
- ▶ Maks. wysokość szklanek/filiżanek: 205 mm



- ▶ Łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce



- ▶ Zdejmowany kranik spustowy

150990

GTIN 4015613681931



UVP* 814,- PLN

Termos 9L-1



STAINLESS STEEL

9 L

- Pojemność
- Przystosowane do
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
- Podwójne ściany
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Uchwyt do noszenia
- wymiary
- waga

9 l
Napoje zimne lub gorące
10 cm
Tak
4 °C
Tak
szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
2 kg

150981

GTIN 4015613468662

UVP* 182,- PLN



Karafka szklana 0,75L



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się kłapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

- Materiał
- Pojemność użytkowa
- Właściwości pokrywy

Szkło
Stal szlachetna
Guma
0,75 l
Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Automatyczna kłapka zamykająca
Możliwość zdjęcia
Wbudowane sitko
szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
0,62 kg

- wymiary
- waga



- ▶ Pokrywa z mechanizmem nalewowym

190139

GTIN 4015613745534

UVP* 78,- PLN



Wyciskarka do cytrusów CS1



► 1 stożek do wyciskania pomarańczy, pomarańczy olbrzymich i owoców granatu

Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.



• Materiał

Odlew aluminium



• Prędkość obrotowa maks.

980 obr. / min.

• Stożek do wyciskania

Możliwość zdjęcia

Stal szlachetna

Nadaje się do mycia w zmywarce

Możliwość zdjęcia

Stal szlachetna

Nadaje się do mycia w zmywarce

• Moc przyłączeniowa

0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm

• waga

8,6 kg

150146

UVP* 1 185,- PLN

GTIN 4015613587226



Wyciskarka do cytrusów 71C



► 1 stożek do wyciskania grejfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek

Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Prędkość obrotowa maks.

80 obr. / min (50 Hz)

• Stożek do wyciskania

1 rozmiar

Możliwość zdjęcia

Tworzywo sztuczne

• Moc przyłączeniowa

0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm

• waga

3,5 kg

150188

UVP* 1 928,- PLN

GTIN 3700200071011



Wyciskarka do cytrusów 38G



► 3 wymienne stożki do wyciskania grejfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek

Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejfrutów, cytryn lub limonek.



• Materiał

Aluminium



• Prędkość obrotowa maks.

1.500 obr. / min (50 Hz)

1.800 obr. / min (60 Hz)

• Stożek do wyciskania

3 różne rozmiary

Możliwość wymiany

Tworzywo sztuczne

• Moc przyłączeniowa

0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm

• waga

5,3 kg

150187

UVP* 2 374,- PLN

GTIN 3700200038007



Sokowirówka Top Juicer



- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Przystosowane do
- Średnica leja zasypowego
- Właściwości

18.000 obr. / min.

2 stopnie

Miękkie i twarde owoce i warzywa

75 mm

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku

Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępного

Wydajny, cichobieżny napęd

Lej do napełniania XXL

1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr

1 szczotka do czyszczenia

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm

4,4 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Otwór do napełniania XXL Ø 75 mm



▶ Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku



▶ Szybkie i łatwe czyszczenie
▶ Elementy nadają się do mycia w zmywarce

150145

GTIN 4015613544564



UVP* 416,- PLN

Wyciskarka do soków 700



- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Przystosowane do
- Średnica leja zasypowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości

20.000 obr. / min.

2 stopnie

Miękkie i twarde owoce i warzywa

70 mm

Tak

Wydajny, cichobieżny napęd

Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr

0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm

4,3 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Wysoka wydajność i efektywność
▶ 20 000 obrotów na minutę
▶ drobne sito ze stali szlachetnej



▶ Praktyczny, całościowy pakiet
▶ w zestawie pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność 1 litr



▶ Wygodne czyszczenie
▶ poszczególne elementy nadają się do mycia w zmywarce

150184

GTIN 4015613735412



UVP* 554,- PLN

Wyciskarka do soków Powerfresh



• Materiał

Tworzywo sztuczne

Stal szlachetna



• Prędkość obrotowa maks.

3.000 obr. / min (50 Hz)

• Regulacja prędkości

1 stopień

• Przystosowane do

Miękkie i twarde owoce i warzywa

• Średnica leja zasypowego

80 mm

• Wyłącznik bezpieczeństwa

Tak

• Właściwości

Lej do napełniania w rozmiarze XXL na

owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa

Pojemność zbiornika na pozostałości z

wyciskania: 7 litrów

Drobne sito ze stali szlachetnej

Wydajny, cichobieżny napęd

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

1 szczotka do czyszczenia

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm

12,9 kg

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



- ▶ Mocny i cichy silnik
- ▶ 3 000 obrotów na minutę



- ▶ Lej do napełniania XXL, 80 mm
- ▶ na owoce lub warzywa w całości



- ▶ zamykana wylewka
- ▶ Wysokość wylewki: 210 mm

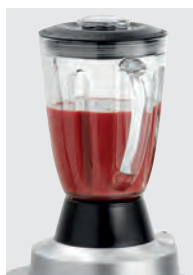
150197

GTIN 4015613758640



UVP* 3 288,- PLN

Robot kuchenny FP1000



• Skład zestawu

1 blok silnikowy | 1 pojemnik do miksowania

1 miska do miksowania



• Materiał

Aluminium



• Materiał pojemnika do miksowania

Szkło

• Pojemność pojemnika do miksowania

2 l

• Poziom napełnienia pojemnika do miksowania

1,6 l

• Miska do miksowania

Lej do napełniania 54 x 74 mm

Pojemność: 2 litry

Tworzywo sztuczne

18 000 obr. / min.

2 stopnie

Tak

Tak

1 nóż sierpłaty ze stali szlachetnej

(do przygotowywania purée i siekania)

1 nóż sierpłaty z tworzywa sztucznego

(do przygotowywania purée z gotowanych potraw)

1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)

1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)

1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)

1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm

6,1 kg

• Prędkość obrotowa maks.

• Regulacja prędkości

• Funkcja pulsowania

• Wyłącznik bezpieczeństwa

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

150148

GTIN 4015613610535

UVP* 814,- PLN



Blender wielofunkcyjny



Ten blender zachwyci nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.



- Wersja noża
- Materiał pojemnika do miksowania
- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Funkcja pulsowania
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Tworzywo sztuczne
3,2 l
2,15 l
6 073 obr. / min.
3 stopnie
Tak
W pokrywie
Zamykana wylewka
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
3,2 kg

Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



150191

UVP* 145,- PLN



▶ Do przygotowania perfekcyjnych smoothie i kruszonego lodu

150151

GTIN 4015613632902



UVP* 576,- PLN

Blender PRO 2,5L



- Materiał
- Wersja noża
- Materiał pojemnika do miksowania
- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Funkcja pulsowania
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości

Tworzywo sztuczne ABS
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
2,5 l
2 l
25 000 obr. / min.
Za pomocą regulatora obrotów
Tak
Tak
Otwór do napełniania na górze urządzenia
Zintegrowana nakładka dozująca
Antypoślizgowa podstawa
1 dociskacz
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
4,5 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Siekanie, miksowanie, blendowanie, wstrząsanie, rozdrabnianie



▶ Prędkość obrotowa maks.: 25000 obr. / min.
▶ Funkcja pulsacji

150159

GTIN 4015613671123



UVP* 925,- PLN

Oslona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapą zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



150176

UVP* 539,- PLN



Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 285 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189

UVP* 364,- PLN

Blender PRO



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.



- Materiał
- Wersja noża



- Materiał pojemnika do miksowania



- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Funkcja pulsowania
- Wyłącznik bezpieczeństwa

Tworzywo sztuczne ABS

Stal szlachetna

6-ramienny

Poliwęglan

Przezroczyste

2,88 l

2,5 l

28 000 obr. / min.

Tak

na pojemniku

W pokrywie

Tak

1 dociskacz

1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm

9,1 kg



- ▶ Wysoka wydajność
- ▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo



- ▶ Wersja noża
- ▶ Stal szlachetna, 6-ramienny



150182

- ▶ Sterowanie: Przelącznik dźwigienkowy, pokrętło



150193

- ▶ Sterowanie: Dotykowo
- ▶ 3 programy możliwe do ustawienia
- ▶ czas i prędkość

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przelącznik dźwigienkowy Pokrętło	150182	1 430,- PLN	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	150193	1 505,- PLN	4015613747774



Wposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pokrywa z przezroczystą zatyczką, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,88 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do: Blender PRO TOUCH 2,5L, Blender PRO XTRA 2,5L
- wymiary: szer. 225 x gł. 180 x wys. 335 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613846217



150195

UVP* 294,- PLN

Drink Mixer 650ml



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał rozdrabniacza Stal szlachetna
- Materiał tarczy miksującej Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Stal szlachetna
- Pojemność 0,95 l
- Poziom napętnienia 0,65 l
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
- waga 6,2 kg

135105

UVP* 851,- PLN

GTIN 4015613529523



Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo



- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Materiał tarczy miksującej CNS 18/10
- Materiał pojemnika do miksowania CNS 18/10
- Pojemność 1 l
- Poziom napętnienia 0,7 l
- Mieszadła włączane osobno Tak
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
- waga 7,5 kg

135102

UVP* 1 245,- PLN

GTIN 4015613563626



Wypożyczenie dodatkowe

Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 170 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613845531

135109

UVP* 71,- PLN



Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 160 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613736167

135108

UVP* 71,- PLN



Kruszarka do lodu 4ICE+



► Funkcja bezpiecznego wyłączenia w przypadku wyjęcia pojemnika zbiorczego



- Produkcja maks. 15 kg / godz.
- Wersja Z pojemnikiem zbiorczym
- Pojemność pojemnika na lód 3,5 litra
- Pojemność pojemnika zbiorczego 1,75 kg
- Wyłącznik bezpieczeństwa 2
- Moc przyłączeniowa 0,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
- waga 3,5 kg

135023

UVP* 331,- PLN

GTIN 4015613683171



Kruszarka do lodu 300



Dzięki kruszarce do lodu 300, pokruszony lód można łatwo wsypać bezpośrednio do szklanki przy ladzie. Niezależnie od tego, czy chodzi o napoje, czy dekoracje, kruszarka do lodu może być używana na miejscu na wiele sposobów.



- Produkcja maks. 64 kg / godz.
- Wersja Z lejem wyrzutowym
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 170 mm
- Właściwości pojemnika na lód Z króćcem do napełniania
- Waga 9,3 kg
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 175 x gł. 280 x wys. 490 mm
- Ważna wskazówka
- Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Możliwość demontażu



► Kruszarca do lodu z lejem wylotowym



► Możliwość bezpośredniego napełnienia szklanki



► Produkcja maks ok. 64 kg/godz.

135027

GTIN 4015613758169



UVP* 925,- PLN

Kruszarka do lodu 2000



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwia przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nożyki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.



- Produkcja maks. 120 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód 3 litry
- Wersja Z zsuwnią do lodu
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 165 mm
- Wyłącznik bezpieczeństwa Magnetyczny przełącznik kontaktowy na pokrywie
- Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm
- waga 5,4 kg



► Kruszarca do lodu z zsuwnią



► Pojemność pojemnika na lód: 3 litry



► Magnetyczny przełącznik kontaktowy na pokrywie

135026

GTIN 4015613738123



UVP* 1 705,- PLN

Kruszarka do lodu, stal szlachetna



- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód 1,7 litra
- Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg
- Wersja Z pojemnikiem zbiorczym
- Wyłącznik bezpieczeństwa 2
- Właściwości Wyjmowany pojemnik zbiorczy
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
- waga 14 kg

135012

GTIN 4015613479118

UVP* 2 671,- PLN





Bartscher

MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

Regał ścienny zestaw, 1200x355



- Materiał
- Skład zestawu montażowego
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)
2 pary wsporników
2 półki ścienne
2
Tak
120 kg
240 kg
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy
szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
12,6 kg

603012

UVP* 814,- PLN

GTIN 4015613442600

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
1
Tak
1 para wsporników (na półkę ścienną)
1 para szyn regulowanych
Nie wchodzi w zakres dostawy
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka ścienna 600x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	2,7 kg	603001	204,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	238,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	282,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	342,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	405,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	442,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	502,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	554,- PLN	4015613442808

Wypożyczenie dodatkowe

Zasłlepka 1 para, 530 mm

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP* 74,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP* 85,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
1 półka na talerze
2 boki
Materiał mocujący
1
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na talerze 800x200, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm	2,6 kg	362080	253,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	362100	294,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	362120	331,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	362140	364,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	363080	316,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	363100	364,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	363120	427,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	363140	479,- PLN	4015613432151

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Stal szlachetna
1 Półka na przyprawy
2 boki
1
Tak
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany
Pojemniki GN

	Pojemność GN	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na przyprawy 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,2 kg	389080	639,- PLN	4015613599427
Półka na przyprawy 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,7 kg	389100	724,- PLN	4015613599441
Półka na przyprawy 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	4,3 kg	389120	799,- PLN	4015613599458
Półka na przyprawy 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm	4,9 kg	389140	851,- PLN	4015613599465

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3 x 1/3 GN
150 mm
Zespawane na stałe
Pojemniki GN
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
4,2 kg

465156

UVP* 591,- PLN

GTIN 4015613602417

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

1

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 1 elem.	90 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	5 kg	315080	873,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	315100	910,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	315120	947,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	315140	962,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	315160	1 037,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	315180	1 107,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	315200	1 148,- PLN	4015613599533

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

2

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 2 elem.	170 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	11 kg	325080	1 594,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	325100	1 668,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	325120	1 690,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	325140	1 765,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	325160	1 891,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	325180	2 040,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	325200	2 151,- PLN	4015613599601



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P



• Materiał



- Nośność całkowita, maks.
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Wersja półki
- Nośność półki, maks.
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal
Z powłoką
550 kg
250 kg
Kratka
150 kg
Kratka
150 kg
Tak
Tak
880 mm do 900 mm
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy
szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm
24,9 kg

601153

GTIN 4015613400198

UVP* 947,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał



- Nośność całkowita, maks.
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu



Stal szlachetna
280 kg
160 kg
120 kg
Tak
Tak
860 mm do 900 mm
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000, P	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm	22,1 kg	601710	1 371,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 631,- PLN	4015613432038

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
Tak
850 mm do 900 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
Otwory do montażu półki
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany



	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	311107	1 594,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	311127	1 765,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	311147	1 950,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	311167	2 040,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	311187	2 188,- PLN	4015613651705
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	100 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,2 kg	312107	1 653,- PLN	4015613663715
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	100 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,4 kg	312127	1 802,- PLN	4015613663722
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	100 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	312147	2 025,- PLN	4015613663739
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	100 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56,7 kg	312167	2 136,- PLN	4015613663746
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	100 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63,9 kg	312187	2 263,- PLN	4015613663753

Wypożyczenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

UVP* 453,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

UVP* 490,- PLN

Półka 1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

UVP* 576,- PLN

Półka 1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

UVP* 650,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

UVP* 724,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 135 x wys. 220 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613602288


308243

UVP* 762,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość nóg
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 600, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	28,5 kg	307106	1 520,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	307116	1 616,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	307126	1 690,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	307136	1 765,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	307146	1 817,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	307156	1 891,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	307166	1 988,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	307186	2 114,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	307206	2 248,- PLN	4015613600024
Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR	40 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	29,5 kg	308106	1 653,- PLN	4015613600123
Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR	40 mm	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	31 kg	308116	1 728,- PLN	4015613600130
Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR	40 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	33 kg	308126	1 817,- PLN	4015613600147
Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR	40 mm	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	34,5 kg	308136	1 913,- PLN	4015613600154
Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR	40 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	36,5 kg	308146	1 988,- PLN	4015613600161
Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR	40 mm	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	308156	2 099,- PLN	4015613600178
Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR	40 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	39,5 kg	308166	2 188,- PLN	4015613600185
Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR	40 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	46 kg	308186	2 322,- PLN	4015613600192
Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR	40 mm	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	52 kg	308206	2 471,- PLN	4015613600208

Wypożyczenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

UVP* 910,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

UVP* 2 285,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 135 x wys. 220 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 762,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	29,4 kg	307107	1 616,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	307117	1 690,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	307127	1 742,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	307137	1 839,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	307147	1 891,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	307157	1 988,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	307167	2 062,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	307187	2 222,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	307207	2 374,- PLN	4015613600116
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	40 mm	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	30 kg	308107	1 728,- PLN	4015613600215
Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR	40 mm	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	308117	1 780,- PLN	4015613600222
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	40 mm	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	308127	1 876,- PLN	4015613600239
Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR	40 mm	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	35,5 kg	308137	2 002,- PLN	4015613600246
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	40 mm	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	308147	2 077,- PLN	4015613600253
Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR	40 mm	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,5 kg	308157	2 173,- PLN	4015613600260
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	40 mm	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,2 kg	308167	2 248,- PLN	4015613600277
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	40 mm	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	308187	2 448,- PLN	4015613600284
Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR	40 mm	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	60 kg	308207	2 593,- PLN	4015613600291

Wypożyczenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stołów roboczych

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

UVP* 947,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stołów roboczych

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

UVP* 2 411,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 135 x wys. 220 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 762,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- W zestawie
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Szlif Scotch Brite
Materiał mocujący
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000	szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	17 kg	313105	1 668,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	313125	1 742,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	313145	1 913,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	313165	2 062,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	313185	2 211,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	313205	2 359,- PLN	4015613599663

Szafka wisząca ST 400, szer. 1200



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- W zestawie
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Drzwi przesuwne wytłumione
Szlif Scotch Brite
Materiał mocujący
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisząca ST 400, szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	314125	2 222,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	314145	2 396,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca ST 400, szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	314165	2 694,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca ST 400, szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	314185	2 991,- PLN	4015613599700

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Nośność na szufladę maks.
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
Tak
850 mm do 900 mm
Możliwość całkowitego wyciągnięcia
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z szufladami 700S3	-	36,8 kg	337307	3 934,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	4 120,- PLN	4015613671239

Szafka z koszem na śmieci 700M1

CNS
18/10

- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

- Pojemność
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
Stal szlachetna
Możliwość wyjmowania
Z uchwytyami bocznymi
28 l
Tak
850 mm do 900 mm
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z koszem na śmieci 700M1	-	28 kg	316347	2 857,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1 MA	40 mm	28,1 kg	317347	2 991,- PLN	4015613699479

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi

STAINLESS
STEEL

- Materiał
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
3
Tak
Nie
Tak
1 990 mm do 2 055 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rodzaj drzwi	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	135 kg	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	386080	6 308,- PLN	4015613600604
Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	130 kg	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	94 kg	387100	7 092,- PLN	4015613600611
Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	115 kg	szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	95 kg	398120	7 092,- PLN	4015613600697
Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	106 kg	398140	7 464,- PLN	4015613600703
Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	118 kg	398160	8 021,- PLN	4015613600741
Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	115 kg	399140	7 947,- PLN	4015613600758
Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	127 kg	399160	8 987,- PLN	4015613600765

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
Drzwi przesuwne
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność blatu roboczego, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka robocza 700, szer. 1000	-	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59 kg	337107	3 897,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	337127	4 120,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer. 1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	337147	4 380,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer. 1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	337167	4 752,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	337187	5 194,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	337207	5 532,- PLN	4015613600451
Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P	40 mm	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59,2 kg	338107	4 046,- PLN	4015613600468
Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P	40 mm	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68,3 kg	338127	4 343,- PLN	4015613595788
Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77,4 kg	338147	4 566,- PLN	4015613612461
Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P	40 mm	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86,6 kg	338167	5 012,- PLN	4015613612478
Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P	40 mm	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95,7 kg	338187	5 495,- PLN	4015613600482
Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103,8 kg	338207	5 755,- PLN	4015613600499

Szafka narożna 700 FT



- Materiał
- Rant
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nośność blatu roboczego, maks.
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
Tak
Drzwi skrzydłowe
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
80 kg
W stanie całkowicie zmontowanym
szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
81 kg



▶ Zamknięty element narożny



▶ Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm



338810

GTIN 4015613601342

UVP* 6 869,- PLN

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza o szerokości 1 metra oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.



- Materiał Stal szlachetna
- Rant -
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi 4
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne obie strony
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71 kg	346107	5 978,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	84 kg	346127	6 201,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	346147	6 349,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	103 kg	346167	6 535,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	113 kg	346187	7 278,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	125 kg	346207	7 947,- PLN	4015613736105



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307

308242

UVP* 762,- PLN



Szafka grzewcza 700, szer. 1000



- Materiał
- Ilość półek
- Zakres temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna
1
20 °C do 80 °C
2
Drzwi przesuwne
Jednostronnie
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69 kg	347107	5 829,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77 kg	347127	6 089,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86 kg	347147	6 349,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer. 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95 kg	347167	6 721,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer. 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104 kg	347187	7 092,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112 kg	347207	7 464,- PLN	4015613600543



Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość półek: 1
- Zakres temperatury: 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
Jednostronnie
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne
- Moc przyłączeniowa: Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69,2 kg	348107	5 978,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,3 kg	348127	6 201,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86,4 kg	348147	6 424,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95,5 kg	348167	6 795,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104,6 kg	348187	7 204,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer. 2000 00	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112,7 kg	348207	7 761,- PLN	4015613600598



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307

308242

UVP* 762,- PLN



Umywalka do rąk W10-KB Plus



Higiena i prostota w jednym – umywalka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.



- Materiał
- Typ
- Pojemność komory
- Z obsługą kolanem
- Dozowanie wody obsługiwane kolanem
- Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Rant
- z dozownikiem mydła
- W zestawie
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Montaż ścienny
13,5 l
Tak
ok. 15 sekund
Armatura obrotowa 140 mm
Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2"
1 1/4"
345 mm
Tak
1 syfon
szer. 400 x gł. 405 x wys. 580 mm
7,1 kg



▶ Praktyczna obsługa kolanem



▶ Zintegrowany dozownik mydła

401621

GTIN 4015613673523



UVP* 1 297,- PLN

Umywalka-zlew gastronom.



- Materiał
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Wymiary zlewu
- Pojemność wylewki
- Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek
- W zestawie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm
12,4 l
szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm
23,4 l
Bateria mieszająca 1/2"
1 ruszt składany
1 syfon
szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm
18,8 kg

401618

GTIN 4015613428635

UVP* 2 099,- PLN

Stół ze zlewem jednokomorowym



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
34 l
1 1/2"
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm
szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
14,4 kg

306380

GTIN 4015613615868

UVP* 2 485,- PLN

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 62 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw	Prawo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306320	3 251,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306620	3 251,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306330	3 563,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306630	3 563,- PLN	4015613600802

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 2
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 62 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306300	4 677,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306600	4 677,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700, szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306310	4 900,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306610	4 900,- PLN	4015613600840

Wypożyczenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354



306552

UVP* 230,- PLN

Syfon SPB10

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Stoły ze zlewem jednokomorowym
- Zespoły zmywania ze zlewem jednokomorowym
- wymiary: szer. 80 x gł. 390 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613885650



306557

UVP* 78,- PLN

Syfon SPB20

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Stoły ze zlewem dwukomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem dwukomorowym
- wymiary: szer. 430 x gł. 335 x wys. 345 mm
- waga: 0,35 kg
- GTIN: 4015613885667



306558

UVP* 95,- PLN



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS



Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

- Materiał Stal szlachetna
- Rant 240 mm
- Ilość komór 1
- Pojemność komory 57 l
- Powierzchnia ociekacza Lewo
- Odpływ wody Ø 40 mm
- Kółka skrętne 4
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 65 mm do 90 mm
- Właściwości
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm
syfon -
szer. 1 190 x gł. 700 x wys. 1 205 mm
waga 73,2 kg



- 4 kółka skrętne
- Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



- Posiada miejsce na zmywarkę



- Z osłoną przeciwbryzgową

306800

GTIN 4015613794686



UVP* 6 424,- PLN

Zespół zmyw. 700, szer1200 kom. Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 50 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- wymiary: 26,8 kg
- waga:

	Powierzchnia ociekacza	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200 kom. Lw	Prawo	306340	3 451,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	306640	3 451,- PLN	4015613600864

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 2
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie:

	Wymiary komory	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306350	4 451,- PLN	4015613600871
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	Lewo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306650	4 451,- PLN	4015613600888
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	Prawo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306360	4 677,- PLN	4015613600895
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	Lewo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306660	4 677,- PLN	4015613600901

Wypożyczenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354



306552

UVP* 230,- PLN

Syfon SPB10

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Zespoły zmywania ze zlewem jednokomorowym, Stoły ze zlewem jednokomorowym
- wymiary: szer. 80 x gł. 390 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613885650



306557

UVP* 78,- PLN

Syfon SPB20

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Zespoły zmywania ze zlewem dwukomorowym, Stoły ze zlewem dwukomorowym
- wymiary: szer. 430 x gł. 335 x wys. 345 mm
- waga: 0,35 kg
- GTIN: 4015613885667



306558

UVP* 95,- PLN



Okap ścienny 700



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Rodzaj montażu
- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Ściana

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	23 kg	258100	3 749,- PLN	4015613600987
Okap ścienny 700, szer.1200	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	27 kg	258120	4 009,- PLN	4015613600994
Okap ścienny 700, szer.1400	2	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	31 kg	258140	4 306,- PLN	4015613601007
Okap ścienny 700, szer.1600	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	33 kg	258160	4 603,- PLN	4015613601014
Okap ścienny 700, szer.1800	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	36 kg	258180	5 086,- PLN	4015613601021
Okap ścienny 700, szer.2000	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	40 kg	258200	5 681,- PLN	4015613601038



Okap ścienny 700 z silnikiem



Regulator
zob. katalog str 383



CNS
18/10

- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
- Regulacja nadmuchu
- Moc silnika
- Oświetlenie
- Właściwości

CNS 18/10

Typ A

Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
184 W

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób
niepowodujący oślepienia z osłoną przed
tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem
zbierającym tłuszcz

Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym
regulatorem

Pokrywy sufitowe

Pozostałe rozmiary

Pokrywy ścienne z serii 1100

- Ważna wskazówka

- Dostępność na zamówienie

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	25 kg	257100	5 681,- PLN	4015613607115
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257120	5 903,- PLN	4015613673509
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257130	6 052,- PLN	4015613600918
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1400	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	37 kg	257140	6 126,- PLN	4015613600925
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	39 kg	257150	6 275,- PLN	4015613600932
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	41 kg	257160	6 461,- PLN	4015613600949
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	42 kg	257170	6 721,- PLN	4015613600956
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	43 kg	257180	6 944,- PLN	4015613600963
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	47 kg	257200	7 423,- PLN	4015613600970



Okap ścienny 900



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900, szer.1000	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	28 kg	265100	3 897,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	30 kg	265120	4 194,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	32 kg	265140	4 417,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265160	4 677,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265170	5 012,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	38 kg	265180	5 309,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	265200	5 495,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	265220	6 164,- PLN	4015613601182



Okap ścienny 900 z silnikiem



- Materiał filtra CNS 18/10
 - Filtr ochrony płomienia Typ A
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 - Moc silnika 184 W
 - Oświetlenie Tak
 - Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepiania z osłoną przed tłuszczem
 - Ważna wskazówka Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
 - Dostępność na zamówienie Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Pokrywy sufitowe | Pokrywy ścienne z serii 1100
Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	37 kg	264130	6 164,- PLN	4015613601045
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	39 kg	264140	6 349,- PLN	4015613601052
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1500	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	264150	6 498,- PLN	4015613601069
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1600	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	42 kg	264160	6 609,- PLN	4015613601076
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1700	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	44 kg	264170	6 869,- PLN	4015613601083
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	264180	7 241,- PLN	4015613601090
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	49 kg	264200	7 910,- PLN	4015613601106
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	52 kg	264220	8 430,- PLN	4015613601113



Wypożyczenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 650,- PLN



Promiennik grzewczy W2000 E



Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

UVP* 108,- PLN



- Materiał
- Źródło ciepła
- Grzałki
- Promień grzewczy
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium

Grzałka/grzałki IR

1 x 2 kW

2 m

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 45° i nachylenie do 45°

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

1,6 kg



825215

UVP* 736,- PLN

GTIN 4015613651415

Promiennik grzewczy W3000 E



- Materiał
- Źródło ciepła
- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium

Grzałka/grzałki IR

2 x 1,5 kW

2

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 45°

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm

2,2 kg



825214

UVP* 1 107,- PLN

GTIN 4015613639086

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP* 108,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP* 108,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

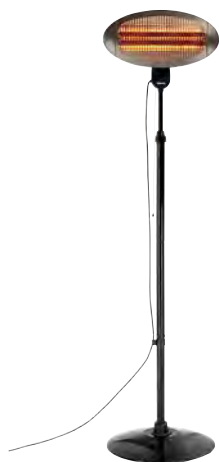
- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP* 71,- PLN

Promiennik grzewczy ST2000 E



Promiennik grzewczy jest idealnym źródłem ciepła do użytku na zewnątrz i można go elastycznie ustawiać. Dzięki wysokiej mocy promieniowania kwarcowa rura grzewcza urządzenia natychmiast wytwarza przyjemne ciepło. Wybór stopni ogrzewania jest sterowany za pomocą przełącznika stopni ogrzewania.



• Źródło ciepła

Promiennik grzewczy kwarcowy



• Grzałki

1 x 2 kW



• Ilość stopni grzewczych

3

• Regulowana wysokość nóżek

Tak

• Regulacja wysokości

1 800 mm do 2 100 mm

• Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm

• waga

8,8 kg

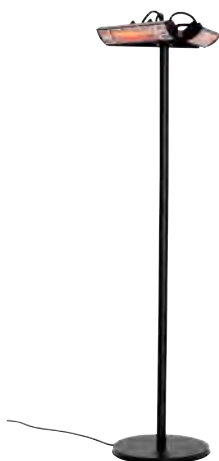


825207

UVP* 353,- PLN

GTIN 4015613500249

Promiennik grzewczy ST3000 3-E360



Ogrzewacz tarasowy z kątem promieniowania ciepła do 360°. 3 przechyłne promienniki grzewcze wydajnie ogrzewają otoczenie za pomocą grzałek IR.



• Materiał

Aluminium



• Źródło ciepła

Stal



• Grzałki

Grzałka/grzałki IR

• Promień grzewczy

3 x 1 kW

• Ilość stopni grzewczych

12 m

• Moc przyłączeniowa

1

• wymiary

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• waga

szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm

19,6 kg



825223

GTIN 4015613694795

UVP* 1 479,- PLN

Grzałka na podczerwień 1000W

- Moc grzewcza: 1000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142

825226

UVP* 108,- PLN



► Proste sterowanie za pomocą obsługi dotykowej w urządzeniu lub pilotem

Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415



181134

UVP* 613,- PLN

Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: Szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerkami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Powierzchnia do zapisywania: płyta HDF, powlekana lakierem UV, Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559



181137

UVP* 650,- PLN

Stolik barowy, składany



... łatwy montaż, łatwy transport i oszczędność miejsca podczas przechowywania

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| • Materiał | Polietylen |
| • Materiał nóżek | Chromowane |
| • Średnica blatu stołowego | 700 mm |
| • Wysokość blatu stołowego | 675 mm |
| | 1.170 mm |
| • wymiary | szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm |
| • waga | 9 kg |



▶ System wtykowy



▶ Oszczędność miejsca podczas przechowywania

601177

GTIN 4015613505268

UVP* 479,- PLN

Pokrowiec na stół koktajlowy 700

- Skład zestawu:
Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stół koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168

UVP* 167,- PLN



Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Przystosowane do:
Średnica blatu stołowego maks. 700 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169

UVP* 59,- PLN



Pokrowiec na stół koktajlowy 700 S

- Skład zestawu:
Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stół koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 190 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613886206

601203

UVP* 167,- PLN



Nakładka na blat do pokrowca 700 S

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Przystosowane do:
Średnica blatu stołowego maks. 700 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613886213

601204

UVP* 59,- PLN



Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.



- Materiał
- Materiał nóżek

- Nośność maks.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne HDPE
Stal, lakierowana
Powlekane proszkowo
Guma
150 kg
szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm
14,7 kg



► Lekka i kompaktowa wersja do szybkiego i wielofunkcyjnego zastosowania



► Kompaktowy – lekki – stabilny



601179

GTIN 4015613649535

UVP* 442,- PLN

Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.



- Materiał
- Materiał nóżek

- Nośność maks.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne HDPE
Stal, lakierowana
Powlekane proszkowo
Guma
300 kg
szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm
7,6 kg



► System blokady bezpieczeństwa



► Kompaktowa – lekka – stabilna



601180

GTIN 4015613649559

UVP* 234,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000

UVP* 85,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001

UVP* 316,- PLN

Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002

UVP* 724,- PLN



TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:

stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą. Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.

Pojemnik termoiz. do transportu 20L CrNi



Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub gorących potraw.



- Pojemność
- Przystosowane do
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Zawór wyrównujący ciśnienie
- Właściwości

20 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
6 °C
Tak
Pokrywa całkowicie zdejmowana
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową



► 1 uchwyt boczny do przechylania



100080



100085

► 1 kranik spustowy i osłona kranika

	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik termoiz. do transportu 20L CrNi	Nie	szer. 370 mm gł. 370 mm wys. 350 mm	6,6 kg	100080	1 074,- PLN	4015613544281
Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus	Tak	szer. 343 mm gł. 395 mm wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 259,- PLN	4015613615011



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1



Niepodgrzewany pojemnik otwierany z góry, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN o głębokości 150mm.



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Spadek temperatury / godzina ok.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne PE
25 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
-40 °C do 90 °C
1/1 GN
150 mm
5 °C
szer. 630 x gł. 430 x wys. 260 mm
9,6 kg



► Dostosowane do GN
► Norma gastronomiczna: 1/1 GN, głęb. 150 mm



► Możliwość ustawiania piętrowo



► Wózek do transportu TBGN110 zob. katalog str 390

300134

GTIN 4015613777603

UVP* 925,- PLN





Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN.



- Materiał tworzywo sztuczne PE
- Pojemność 90 l
- Przystosowane do Potrawy na zimno lub na ciepło
- Temperatura użytkowania -40 °C do 90 °C
- Ilość par prowadnic 12
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Spadek temperatury / godzina ok. 5 °C
- Zawias drzwi Lewo
- wymiary szer. 460 x gł. 630 x wys. 635 mm
- waga 15,8 kg



- Zastosowanie Potrawy na zimno lub na ciepło



- Dostosowane do GN
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- 12 par prowadnic



- Możliwość ustawiania piętrowo

300133

GTIN 4015613769509



UVP* 1 297,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 545 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516

300135

UVP* 650,- PLN



Wózek do serwowania TS "Adjutant"



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.



• Materiał

Aluminium



• Ilość półek

3

• Nośność całkowita, maks.

120 kg

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary

szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm

• waga

9,1 kg



A300049

GTIN 4015613433578



UVP* 528,- PLN

- ▶ 3 półki, wymiary: szer. 620 x głęb. 405 mm
- ▶ Rant na całym obwodzie



Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047

UVP* 182,- PLN

Wózek do serwowania TSA300V



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej” dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.



• Ilość półek

3



• Nośność na półkę, maks.

40 kg

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary

szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm

• waga

15,4 kg



- ▶ 3 półki
- Wymiary: szer. 785 x głęb. 485 mm
- ▶ Rozstaw: 295 mm



- ▶ Osłona z 3 stron



- ▶ Nośność łącznie, maks.: 120 kg
- Maks. na półkę: 40 kg

300055

GTIN 4015613752761



UVP* 814,- PLN

Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211



300061

UVP* 108,- PLN

Wózek do serwowania TS



- Materiał
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie



Stal nikielowo-chromowa
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do serwowania TS200 	2	60 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	10 kg	A300062	502,- PLN	4015613433509
Wózek do serwowania TS301 	3	90 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	554,- PLN	4015613671611
Wózek do serwowania TS501 	5	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm	18 kg	300065	962,- PLN	4015613534633



Wózek do serwowania TS200-M1

Stabilny wózek do serwowania ułatwia czyszczenie i transport. Dzięki półce z rantem i dwóm półkom poniżej zapewnia dużo miejsca na przewożony ładunek.



- Ilość półek
- Wymiary półki na brudne naczynia
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne



- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

2
szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
100 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 930 x gł. 600 x wys. 990 mm
14 kg



A300056

GTIN 4015613455730

UVP* 713,- PLN



- ▶ 1 półka z rantem
wymiary: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
- ▶ 2 półki
wymiary: szer. 830 x gł. 510 mm

Wózek na sztućce TBST200



- Wersja 1 półka
2 skrzynki na sztućce
Szer. 590 x głęb. 310 mm
stal nierdzewna
- Wersja półki 4 przegrody
szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm
Wymowana
Tworzywo sztuczne
- Wersja skrzynki na sztućce 30 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
10 kg
- Maks. nośność na poziom
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



- ▶ 2 skrzynki na sztućce
- ▶ 4 przegrody
- ▶ szer. 511 x gł. 286 x wys. 110 mm
- ▶ tworzywo sztuczne
- ▶ możliwość wyjęcia



- ▶ 1 półka jako powierzchnia do odstawiania
- ▶ szer. 590 x gł. 310 mm
- ▶ stal szlachetna



- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ 2 z blokadą

A300111

GTIN 4015613770994



UVP* 591,- PLN

Wózek na skrzynki AK300



- Przystosowane do Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
- Ilość par prowadnic 3
600 x 400 mm
Góra 118 mm (E1)
Środek 380 mm (E1, E2, E3)
Dół 250 mm (E1, E2)
- Format prowadnic 40 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
9,4 kg
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
- Nośność na parę prowadnic maks.
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3



- ▶ Nośność: całk. maks.: 100 kg
- ▶ Maks. na parę prowadnic: 40 kg



- ▶ Odstęp pomiędzy prowadnicami:
Góra: 118 mm (E1)
Środek: 380 mm (E1, E2, E3)
Dół: 250 mm (E1, E2)

300064

GTIN 4015613673516



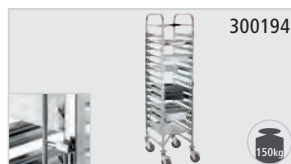
UVP* 591,- PLN

Wózek regałowy 7GN1/1



- Materiał
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Błat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek regałowy 7GN1/1	7	1/1 GN	Tak	szer. 450 mm gl. 675 mm wys. 995 mm	11,9 kg	300192	691,- PLN	4015613869858
Wózek regałowy 7GN2/1	7	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gl. 795 mm wys. 995 mm	14,6 kg	300193	907,- PLN	4015613869865
Wózek regałowy 10GN1/1	10	1/1 GN	Tak, z relingiem	szer. 585 mm gl. 695 mm wys. 1 815 mm	29 kg	300211	1 185,- PLN	4015613869957
Wózek regałowy 15GN1/1	15	1/1 GN	Nie	szer. 440 mm gl. 680 mm wys. 1 735 mm	19,2 kg	300194	1 059,- PLN	4015613869872
Wózek regałowy 18GN1/1	18	1/1 GN	Nie	szer. 450 mm gl. 670 mm wys. 1 895 mm	23 kg	300195	1 111,- PLN	4015613869889
Wózek regałowy 18GN2/1	18	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gl. 835 mm wys. 1 745 mm	27,4 kg	300196	1 482,- PLN	4015613869896
Wózek regałowy 20GN1/1	20	1/1 GN	Tak, z relingiem	szer. 1 065 mm gl. 695 mm wys. 1 815 mm	43,2 kg	300210	2 040,- PLN	4015613869940



Wózek regałowy BN60-40



Zoptymalizowany do użytku w piekarni: transport w normie piekarskiej 600 x 400 jest wydajny i niezawodny. Łatwa w obsłudze blokada pojemnika po obu stronach zapewnia, że tace i ruszty są bezpiecznie utrzymywane na miejscu.



- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Euronorm 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości: Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Rama z rury kwadratowej 26 x 26 mm, pojemniki, blachy, ruszty
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość par prowadnic	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek regałowy 7BN60-40 	7	Tak	szer. 535 mm gł. 745 mm wys. 995 mm	13,6 kg	300197	776,- PLN	4015613869902
Wózek regałowy 18BN60-40 	18	Nie	szer. 535 mm gł. 745 mm wys. 1 895 mm	24,8 kg	300198	1 222,- PLN	4015613869919



Wyposażenie dodatkowe

Pokrowiec 7GN1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek regałowy 7GN1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

UVP* 71,- PLN

Pokrowiec 18GN1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek regałowy 18GN1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

UVP* 108,- PLN

Pokrowiec 7BN60-40

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek regałowy 7BN60-40, Wózek regałowy 7GN2/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

UVP* 82,- PLN

Pokrowiec 18BN60-40

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek regałowy 18BN60-40
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

UVP* 123,- PLN

Wózek na tace 16KN



- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Nośność blatu roboczego maks.
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
- Ilość par prowadnic
- Nośność na parę prowadnic maks.
- Przystosowane do

- Wymiary powierzchni odstawczej
- Wysokość relingu
- Kółka skrętne

- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Tak
10 kg
145 mm
16
8 kg
Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)
szer. 775 x gł. 530 mm
150 mm
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 965 x gł. 625 x wys. 1 695 mm
37,4 kg



▶ Przystosowane do standardowych tac stołówkowych (443 x 343 mm)



▶ łatwy transport tacek o odpowiednim rozmiarze



▶ Brak przesuwania się transportowanych towarów z powodu obniżonego systemu szynowego

300199

GTIN 4015613869926



UVP* 2 300,- PLN

Wózek na tace AT1000-GN

Solidny wózek do sprzątania wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.



- Materiał

- Przystosowane do

- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic

- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Tace typu Fast Food
Tace do serwowania
10
1/1 GN
530 x 325 mm
115 mm
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
22,6 kg



▶ Prowadnice w formacie GN 1/1
▶ Wymiary: 325 x 530 mm

300149

GTIN 4015613709185

UVP* 4 343,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- format normatywny: norma stołówkowa
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310

701054

UVP* 43,- PLN



Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- format normatywny: 1/1 GN
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303

701053

UVP* 46,- PLN



Wózek na kosze do zmywarek ASP700



- Przystosowane do
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Nośność na parę prowadnic maks.
- Kółka skrętne

- Odbojnik kółek
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

kosze do zmywarek 500 x 500 mm
7
505 x 545 mm
200 mm
Tak
20 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm
Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
15,8 kg



► Zajmujący niewiele miejsca i mobilny wózek do opróżniania i przechowywania koszy do zmywarek



► Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu



► Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 kółka z możliwością zablokowania
► Odbojnik kółek: 4 sztuki

300147

GTIN 4015613709178



UVP* 736,- PLN

Wózek do skrzynek na napoje TGK400



- Przystosowane do
- Ilość półek kratowych
- Głębokość półek kratowych
- Wysokość półek kratowych
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
4
360 mm
220 mm
345 mm
120 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
35 kg

300084

GTIN 4015613587608

UVP* 2 582,- PLN



Wózek platformowy TP100



- Wymiary powierzchni transportowej
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

szer. 560 x gł. 940 mm
200 kg
2 kółka, 2 kółka skrętne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
14,4 kg

300142

GTIN 4015613523705

UVP* 836,- PLN



Regał magazynowy 4150



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu

Stal, chromowany
4
Tak
4 półki regałowe
4 słupki narożne (system wtykowy)
System wtykowy

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regał magazynowy 4150	150 kg	szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm	10,3 kg	601151	357,- PLN	4015613391274
Regał magazynowy 4910	320 kg	szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 825 mm	14,4 kg	601282	479,- PLN	4015613721149
Regał magazynowy 41210	500 kg	szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 845 mm	22,6 kg	601292	736,- PLN	4015613757926



Regał na wino 5910



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Pojemność dla butelek maks.
- Nośność całkowita, maks.
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal, chromowany
5
Łącznie: 100 - 130 butelek
200 kg
Tak
4 słupki narożne (system wtykowy)
5 półki regałowe
System wtykowy
szer. 910 x gł. 355 x wys. 1 405 mm
15,8 kg

601261

UVP* 364,- PLN

GTIN 4015613757919



System regałowy Kit 4, B1070



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
4
Tak
150 kg
Tak
2 stojaki regałowe
8 półek wkładanych
System wtykowy
szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
14,7 kg



- ▶ Możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania
- ▶ zastosowanie pojemników GN w miejsce półek regałowych

603175

UVP* 1 334,- PLN

GTIN 4015613699219



System regałowy



Kit 1 + Kit 3



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Zakres zastosowania

• Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Aluminium

Kopolimer

4

Tak

600 kg

Tak

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

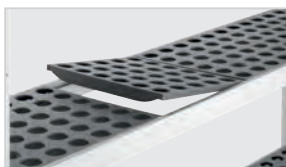
Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu

pojemników GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy



System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

UVP* 2 025,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1 022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

UVP* 2 448,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1 442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

UVP* 2 560,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

UVP* 405,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 550 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

UVP* 427,- PLN



Kit 2 + Kit 2



PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!

Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



- Skład zestawu
 - 1 rozdrabniacz
 - 1 trzepaczka, chrom
 - 1 pojemnik (800 ml)
 - 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
 - 1 pokrywa na pojemnik specjalny
 - 2 podkładki antypoślizgowe
 - 1 uchwyt ścienny
- Długość rozdrabniacza 207 mm
- Prędkość obrotowa miksera maks. 17 000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 5 stopni
- W zestawie Uchwyt ścienny
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
- waga 2,1 kg

130206

UVP* 383,- PLN

GTIN 4015613485492



Zestaw blender ręczny 1000

Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.



► Obróbka ciepłych i zimnych potraw
► Do 120 litrów



- Skład zestawu
 - 1 zestaw do demontażu ostrzy
 - 1 rozdrabniacz
 - 1 blok silnikowy
 - 1 uchwyt ścienny
- Materiał rozdrabniacza Stal szlachetna
- Długość rozdrabniacza 410 mm
- Wersja noża Ø 52 mm
- 3 ostrza
- Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa miksera maks. 19 000 obr. / min.
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Obróbka maks. 120 litrów
- Moc przyłączeniowa 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 270 x gł. 130 x wys. 480 mm
- waga 4,8 kg

130151

UVP* 1 185,- PLN

GTIN 4015613829326



Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 385 x gł. 120 x wys. 118 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613829333



130152

UVP* 516,- PLN

Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

UVP* 45,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 625 x gł. 105 x wys. 65 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

UVP* 427,- PLN



Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.



- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Obróbka maks.
- Moc przyłączeniowa
- waga

CNS 18/10
235 mm
2 ostrza
Ø 46 mm
15 000 obr. / min.
Ok. 20 litrów
0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
1,4 kg



- ▶ Rozdrabniacz, długość: 235 mm
- ▶ Obróbka maks: ok. 20 litrów



- ▶ Ergonomiczny uchwyt

	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
Mikser ręczny MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	130115	1 742,- PLN	4015613610634
Mikser ręczny MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	130116	1 928,- PLN	4015613640129



Wposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

UVP* 702,- PLN

Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

UVP* 814,- PLN



Korpus silnika STM3 350



► Regulacja prędkości:
9 stopni + turbo

Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.



- Materiał
- Regulacja prędkości

Tworzywo sztuczne
9 stopni
Turbo

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Korpus silnika STM3 350	11 000 obr. / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm	2,9 kg	130130	1 668,- PLN	4015613670645
Korpus silnika STM3 450	15 000 obr. / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm	3,3 kg	130131	2 002,- PLN	4015613670652
Korpus silnika STM3 650	13 000 obr. / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm	3,9 kg	130132	2 560,- PLN	4015613670676



Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków i mieszadeł miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.



- Materiał
- Wersja noża
- Przystosowane do

CNS 18/10
Ø 60 mm
3 ostrza
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Rozdrabnianie

	Długość rozdrabniacza	Obróbka maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mieszadło STM3 300	300 mm	Ok. 30 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm	1,3 kg	130133	676,- PLN	4015613670683
Mieszadło STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	130134	736,- PLN	4015613670690
Mieszadło STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	130135	862,- PLN	4015613670706
Mieszadło STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	130136	936,- PLN	4015613670713

Wypożyczenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

UVP* 973,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

UVP* 126,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

UVP* 1 011,- PLN

Miesiarka planetarna do ciast 0,75kg/5LAS



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubija, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.



- Materiał
- Materiał dzieży
- Pojemność dzieży
- Ilość przygotowanego ciasta
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy

Stal szlachetna

5 l

0,75 kg

Bezstopniowo

Tak

1 miesządko płaskie, stal szlachetna

1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna

1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium

1 Kratka ochronna, stal szlachetna

0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm

14,8 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta:
0,75 kg / 5 litrów



▶ Płynna regulacja prędkości



▶ W zestawie:
1 miesządko płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, odlew aluminium, stal szlachetna
1 kratka ochronna, stal szlachetna

101915

GTIN 4015613779263



UVP* 2 783,- PLN

Miesiarka planetarna do ciast 1,2kg/7L AS



- Materiał
- Materiał dzieży
- Pojemność dzieży
- Ilość przygotowanego ciasta
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal

Emaliowane

Stal szlachetna

7 l

1,2 kg

5 stopni

Tak

1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna

1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna

1 miesządko płaskie, stal szlachetna, stop aluminium

0,65 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm

20,6 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta:
1,2 kg / 7 litrów



▶ 5 stopnie prędkości
▶ Timer (1 - 30 minut)



▶ W zestawie:
trzepaczka
kończówka zagniatająca
miesządko płaskie

101923

GTIN 4015613663531



UVP* 3 336,- PLN

Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



• Materiał



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Żeliwo

Stal

Lakierowana

Stal szlachetna

3 stopnie

Tak

1 miesządko płaskie, stal szlachetna

1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna

1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium

1 kratka ochronna, stal szlachetna



► Stopnie prędkości: 3



► W zestawie:

- 1 miesządko płaskie, stal szlachetna
- 1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
- 1 trzepaczka, stal szlachetna, aluminium
- 1 kratka ochronna, stal szlachetna



► Timer
5 do 30 minut + bez ograniczeń

Zoptymalizowane zarządzanie czasem: wyposażona w timer miesiarka planetarna może przygotować szereg ciast, kremów i śmietany niemal samodzielnie.

	Pojemność dzieży	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3kg/10L	10 l	3 kg	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm	53,2 kg	101916	4 269,- PLN	4015613779270
7,5kg/20L	20 l	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101933	5 941,- PLN	4015613735115
T 7,5kg/20L AS	20 l	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101939	6 089,- PLN	4015613794464
9kg/30L AS	30 l	9 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm	81,4 kg	101917	6 680,- PLN	4015613779287



► Miesiarki
zob. katalog str 114-115



KitchenAid 5KSM95PS



Robot kuchenny KitchenAid 5KSM95PS z akcesoriami do różnych etapów obróbki przyciąga wzrok w każdej kuchni.



- Materiał
- Materiał dzieży
- Pojemność dzieży
- Ilość przygotowanego ciasta
- Regulacja prędkości
- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Cynkowy odlew ciśnieniowy
Stal szlachetna
4,3 l
2,5 kg
10 stopni
Przechylna głowica silnika
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
1 dzieża
0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 240 x gł. 370 x wys. 360 mm
10,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5KSM95PS PORCELAIN 4,3L	Porcelana	150227	4 451,- PLN	4015613904702
KitchenAid 5KSM95PS BLUE STEEL 4,3L	Niebieska stal	150226	4 451,- PLN	4015613903750



Wposażenie dodatkowe

Miska 4,3L K45SBWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,3 l
- Z uchwytem/uchwyty: Tak
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

UVP* 702,- PLN

Miska 3L 5KB3SS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

UVP* 620,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMTHPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,3 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

UVP* 487,- PLN

Mieszadło płaskie 5KFE5T

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

UVP* 349,- PLN

Trzepaczka 5K452WW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

UVP* 294,- PLN

KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

Dzięki 11stopniom prędkości i funkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie i mieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej o pojemności 5,2l z praktycznym podnośnikiem dzieży.



- Materiał
- Kolor
- Materiał dzieży
- Pojemność dzieży
- Ilość przygotowanego ciasta
- Regulacja prędkości
- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Cynkowy odlew ciśnieniowy

Biały

Stal szlachetna

5,2 l

3,36 kg

11-stopniowa

Z podnośnikiem dzieży

1 mieszadło płaskie

1 końcówka zagniatająca

1 trzepaczka

1 dzieża

0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm

11,3 kg



► Ilość przygotowanego ciasta: 3,36 kg



► Stopnie prędkości: 11



► Z podnośnikiem dzieży

A150183

GTIN 4015613846354



UVP* 5 565,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- Z uchwytem/uchwytyami: Tak
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

UVP* 851,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP* 502,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

UVP* 502,- PLN

Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

UVP* 502,- PLN

Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

UVP* 502,- PLN

KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L



Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11 poziomom regulacji prędkości i funkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieci ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.



- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Srebrny
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,6 l
- Ilość przygotowanego ciasta 4,8 kg
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- Wersja Z podnośnikiem dzieży
- W zestawie 1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
- waga 15,2 kg



► Ilość przygotowanego ciasta: 4,8 kg



► Stopnie prędkości: 11



► Z podnośnikiem dzieży

A150098

GTIN 4015613846347



UVP* 7 018,- PLN

KitchenAid 5KSM7990XEWB biały, 6,9L



Bezpieczny, wydajny i mocny - robot kuchenny do profesjonalnych zastosowań: wyposażony w nową, precyzyjną przekładnię metalową, wyłącznik bezpieczeństwa, kratkę ochronną i wyjątkowo dużą dzieżę ze stali szlachetnej.



- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Ilość przygotowanego ciasta 3,8 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- Wersja Z podnośnikiem dzieży
- W zestawie 1 lej do napełniania
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 Kratka ochronna
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,33 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg



► Ilość przygotowanego ciasta: 3,8 kg



► Stopnie prędkości: 10



► Z podnośnikiem dzieży

A1500510

GTIN 4015613593869



UVP* 8 095,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- Z uchwytem/uchwyty: Tak
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211



A150194

UVP* 851,- PLN

Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP* 502,- PLN

Końcówka zagniatająca 5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034

UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie 5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033

UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie 5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471

UVP* 409,- PLN

Trzepaczka 5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039

UVP* 409,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Skład zestawu:
 - 1 nakładana taca
 - 1 tarcza perforowana 3 mm
 - 1 tarcza perforowana 4,5 mm
 - 1 tarcza perforowana 8 mm
 - 1 nóż
 - 1 nasadka do napełniania kielbas 9,5 mm,
 - 1 nasadka do napełniania kielbas 19 mm
 - 1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064

UVP* 1 037,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

Szatkwonica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
1 bęben do tarcia na wiórki (bęben z otworami falowymi)
1 szatkownica do warzyw
1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

UVP* 479,- PLN

Szatkwonica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
1 bęben z drobnymi otworami (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej)
1 bęben koronowy (do ziemniaczanego purée, tartar i cebuli)
1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

UVP* 379,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

- Skład zestawu:
1 nakładana taca
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 przystawka do ciastek
1 dociskacz
1 nasadka do napełniania kiełbas
4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283



A150068

UVP* 1 185,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Skład zestawu:
1 maszynka do mięsa
1 tarcza, do drobnego tarcia
1 tarcza, do grubego tarcia
1 dociskacz
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

UVP* 851,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

UVP* 130,- PLN

Stół żał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości:
Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

UVP* 130,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

UVP* 724,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

UVP* 724,- PLN

Zestaw do rozwałkowania makaronu, 3-cze

- Skład zestawu:
1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki
1 nakładka tnąca do spaghetti
1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta
1 szczotka do czyszczenia
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

UVP* 1 360,- PLN

Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do
- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



Właściwości

W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS

15 kg

Tak

Akumulator

Zasilacz

Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)

1 akumulator

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,004 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm

2,8 kg

	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga kuchenna, 15kg, 5g	5 g	A300117	724,- PLN	4015613587417
Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	A300118	799,- PLN	4015613587424



Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



Właściwości



W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak

Baterie (4 x AAA)

Zasilacz

Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,0018 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm

3,2 kg

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	576,- PLN	4015613572437
Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	613,- PLN	4015613572444



Szatkowница do warzyw GMS601



Wysokie wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.



• Materiał

Odlew aluminium



• Lej do napełniania

Stal szlachetna

Tworzywo sztuczne

1 x szer. 115 x głęb. 75 mm

1 x ø 52 mm

• Właściwości

Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika

Wyjątkowo duży lej do napełniania
zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia
w zmywarce do naczyń

• W zestawie

1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość
175 mm)

1 dociskacz

• Ważna wskazówka

Dostawa bez tarcz tnących

• Moc przyłączeniowa

0,62 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm

• waga

18,3 kg



► 2 możliwości napełniania



► Oprócz otworu do napełniania szatkownica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



► 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarczę gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania

120327

GTIN 4015613694306



UVP* 5 565,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

UVP* 241,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

UVP* 316,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

UVP* 331,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

UVP* 316,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

UVP* 267,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

UVP* 267,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

UVP* 267,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

UVP* 241,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

UVP* 256,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

UVP* 613,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

UVP* 539,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

UVP* 479,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

UVP* 241,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

UVP* 331,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

UVP* 331,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

UVP* 267,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

UVP* 364,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

UVP* 294,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

UVP* 442,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043

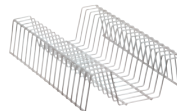


120334

UVP* 442,- PLN

Podstawa pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 123,- PLN

Szatkwonica do warzyw GMS550



Przygotowanie świeżo pokrojonych i startych warzyw wymaga dużo czasu. Jest to czas, który możemy zaoszczędzić dzięki szatkownicy do warzyw GMS550. Znajdujące się w zestawie tarcze tnące zapewniają szeroki zakres grubości cięcia i tarcia.



- Materiał
- Lej do napełniania



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium

1 x szer. 160 x głęb. 74 mm

1 x Ø 58 mm

1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm

1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm

1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm

1 tarcza do plasterów E2a, 2 mm

1 tarcza do plasterów E4a, 4 mm

1 dociskacz

0,55 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm

29,2 kg

120325

GTIN 4015613528274

UVP* 3 823,- PLN



Wypożyczenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

UVP* 241,- PLN

Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

UVP* 201,- PLN

Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

UVP* 201,- PLN

Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

UVP* 241,- PLN

Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

UVP* 241,- PLN

Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

UVP* 331,- PLN

Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

UVP* 331,- PLN

Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

UVP* 204,- PLN

Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

UVP* 204,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

UVP* 204,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

UVP* 241,- PLN

Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 123,- PLN

Mandolina 50



- Liczba wkładek tnących
- Wersja wkładek tnących

- W zestawie

- wymiary
- waga

5

2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)
3 noże do plasterów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)

Nadaje się do mycia w zmywarce

1 pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących

1 osłona noża

1 dociskacz resztek

szer. 400 x gł. 140 x wys. 150 mm

1,1 kg



► 5 wkładów z ostrzami



► Bezpieczna obsługa
► w zestawie dociskacz resztek do warzyw i owoców



► Łatwa wymiana wkładek tnących

500319

GTIN 4015613861548

UVP* 182,- PLN



Krajalnica do pomidorów 5510



- materiał noża
- Rodzaj noża
- Grubość plastra
- Maks. średnica krojonego pomidora
- wymiary
- waga

stal nierdzewna

10 zamontowanych na stałe noży

5,5 mm

90 mm

szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm

4,7 kg



► Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
► 4 nóżki z przyssawką



► Szybka i intuicyjna praca
► Dzięki ręcznej obsłudze



► Maksymalnie 11 plasterów o grubości 5,5 mm

120400

GTIN 4015613818252

UVP* 736,- PLN



Kuter 1000



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroi warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kiełbasy.



- Pojemność 6 l
- Prędkość obrotowa maks. 2 100 obr. / min.
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Wersja noża 2 ostrza (nóż podwójny)
- Średnica leja zasypowego Stal szlachetna
- Wymiary miski ze stali szlachetnej 40 mm
- Moc przyłączeniowa Ø 270 mm, wysokość 156 mm
- wymiary 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 310 x gł. 490 x wys. 395 mm

18,7 kg



- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 2 100 obr. / min
- ▶ Regulacja prędkości: płynna



- ▶ 1 nóż podwójny
- ▶ stal szlachetna



- ▶ 2 wyłączniki bezpieczeństwa

120840

GTIN 4015613811208



UVP* 2 222,- PLN

Kotłeciarka do mięsa 1WS2000



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawy i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.



- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Wymiary wpustu do napełniania szer. 190 x głęb. 25 mm
- Wyjmowany zestaw wałków Tak
- Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
- waga 17,8 kg



- ▶ Maks. wydajność: 200 kg/h



- ▶ Wyjmowany zestaw wałków
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce

A370254

GTIN 4015613758992



UVP* 3 674,- PLN

Maszynka do mięsa FW10



- Materiał
- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica leja zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie

Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna / odlew aluminium
Polioksymetylen (POM)
10 kg / godz.
62 mm
45,5 mm
Tak
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 nasadka do przygotowywania "kebba" (potrawa orientalna)
1 przystawka do ciastek
1 popychacz
1 nasadka do napełniania kielbas
3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych
0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
5 kg

370224

UVP* 1 059,- PLN

GTIN 4015613580739



Maszynka do mięsa FW120



- Materiał
- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica leja zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Stal szlachetna
Stal
120 kg / godz.
70 mm
szer. 49 x głęb. 43 mm
Tak
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
2 tarcze perforowane (4,5 mm, 8 mm)
1 popychacz
0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 220 x gł. 480 x wys. 390 mm
20,8 kg



► Wyposażony w 2 tarcze perforowane: 4,5 mm, 8 mm



► Ruch wsteczny



- Łatwe czyszczenie
- Wymowany zespół rozdrabniający
- Zdejmowany lejek młynka
- Zdejmowany moduł mielący

370253

GTIN 4015613811192

UVP* 2 300,- PLN



Tarcza perforowana FW120-45

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613878300



370259

UVP* 108,- PLN

Tarcza perforowana FW120-80

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613878294



370258

UVP* 108,- PLN

Nóż FW120

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 11 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613878287



370257

UVP* 71,- PLN



Maszynka do mięsa FW200



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.



- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica lejki zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
stal nierdzewna
200 kg / godz.

82 mm

50 mm

Nie

Wszystkie elementy ze stali szlachetnej nadają się do mycia w zmywarce

1 tarcza perforowana 4,5 mm

1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny

1 popychacz

1,47 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm

30,8 kg



- ▶ Średnica tarcz: 82 mm
- ▶ Średnica lejki do napełniania: 50 mm



- ▶ Zdejmowany młynek i element mielący



- ▶ W zestawie:
1 tarcza perforowana (4,5 mm)
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 popychacz

370235

GTIN 4015613702216



UVP* 9 281,- PLN

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302

UVP* 182,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 13 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301

UVP* 108,- PLN

Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdemontowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.



- Materiał młynka: Aluminium
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 500 kg / godz.
- Średnica tarcz: 100 mm
- Średnica leja zasypowego: 76 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Tak
- Zdemontowana jednostka rozdrabniająca: tak
- Właściwości:
 - Umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP
 - Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce
 - Duży lej do napełniania
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Gotowe do podłączenia

	System Unger	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FW500	Nie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz	szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm	40,8 kg	370238	10 395,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz	szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm	42,2 kg	370239	11 510,- PLN	4015613762463



Wyposażenie dodatkowe

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814

370243

UVP* 219,- PLN



Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807

370242

UVP* 145,- PLN



Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890

370249

UVP* 189,- PLN



Tarcza perforowana FW500US/6

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 6 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613889573

371001

UVP* 189,- PLN



Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876

370248

UVP* 189,- PLN



Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 96 x gł. 96 x wys. 8 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775852

370247

UVP* 189,- PLN



Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838

370246

UVP* 197,- PLN



Obieraczka do ziemniaków 5KG



- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Timer
- Przyłącze wody

240 obr. / min.
1 stopień
Tak
Tak
3/4"



- ▶ Timer
- ▶ Ustawienie czasu: 0 - 5 minut

	Pojemność	wydajność maks.	Moc pryłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Obieraczka do ziemniaków 5KG	5 kg	70 - 100 kg / godz.	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 630 mm gł. 540 mm wys. 805 mm	37,6 kg	120178	5 937,- PLN	4015613811086
Obieraczka do ziemniaków 10KG	10 kg	130 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm	38,2 kg	120198	7 051,- PLN	4015613714899



Wirówka do sałaty K1-12L



- Materiał
- Napęd
- dodatkowe właściwości

Tworzywo sztuczne
mechanizm korbowy
nadaje się również do suszenia jarzyn



▶ Sito wirówki, z możliwością wyjęcia



▶ Wąż odpływowy: 1,6 metrów

	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	—	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm	2,2 kg	120710	490,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm	3,3 kg	120709	539,- PLN	4015613676586



Krajalnica PRO 300-G



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich. Przystosowana do krojenia wędlin i serów.



• Materiał

Aluminium

Pleksiglas

Tworzywo sztuczne



• Wersja

Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
maszyna z przekładnią

• Przystosowane do

Ser

Wędliny

Szynka

300 mm

270 obr. / min.

250 mm

220 mm

1 - 30 mm

Tak

pojedyncza

Tak

Tak

1 nóż 300 Basic

1 narzędzie do wymiany noża

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 547 x gł. 615 x wys. 545 mm

36 kg

- Średnica noża
- Prędkość obrotowa maks.
- Długość cięcia
- Wysokość cięcia
- Grubość cięcia
- Z ostrzałką do noży
- osłona noża
- prowadnica plastra
- dociskacz resztek
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Przystosowana do krojenia wędlin i serów



► Skuteczny dociskacz resztek



► Łatwe czyszczenie

174302

GTIN 4015613702131



UVP* 11 699,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

UVP* 554,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP* 873,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP* 910,- PLN

Krajalnica 195 Plus



Wposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.



• Materiał

Aluminium



• Wersja

Pleksiglas

Tworzywo sztuczne

• Przystosowane do

Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny

• Z ostrzałką do noży

Wędliny

• osłona noża

Tak

• prowadnica plastra

podwójna

• dociskacz resztek

Tak

Tak



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcia



► Kolor czerwony

174305

	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	174196	1 817,- PLN	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm	14 kg	174221	1 965,- PLN	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm	14,8 kg	174251	2 300,- PLN	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm	16,9 kg	174276	2 634,- PLN	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 460 mm	21,1 kg	174301	3 336,- PLN	4015613683201
300 R Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 460 mm	21,1 kg	174305	3 489,- PLN	4015613839271



Wypożyczenie dodatkowe



Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

UVP* 145,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

UVP* 364,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

UVP* 416,- PLN

Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

UVP* 219,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP* 379,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP* 416,- PLN

Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

UVP* 256,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP* 416,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP* 464,- PLN

Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

UVP* 442,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP* 762,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP* 888,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

UVP* 554,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP* 873,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

UVP* 910,- PLN

Pakowarka próżniowa 305/15L



Wszelchstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.



- Długość listwy grzewącej 305 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 15 l/min (0,9 m³/h)
- Maksymalna próżnia -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Właściwości
- W zestawie

Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
0,13 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
2,5 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z pojemnikiem próżniowym (dostępnym opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego

300748

GTIN 4015613710907



UVP* 554,- PLN

Pakowarka próżniowa 315/20L



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.



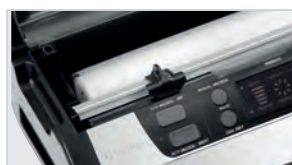
- Długość listwy grzewącej 315 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania Nie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -980 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- W zestawie

1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)
0,22 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 397 x gł. 345 x wys. 105 mm
4,9 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Pakowanie próżniowe przy pomocy pojemnika próżniowego (pojemnik próżniowy dostępny opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego

300750

GTIN 4015613811451



UVP* 1 393,- PLN

Pakowarka próżniowa 420/20L



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.



- | | |
|-----------------------------|--|
| • Długość listwy grzewącej | 420 mm |
| • Ilość grzewców | 2 |
| • Regulowany czas grzewania | 2 stopnie |
| • Pompa próżniowa | 20 L / min (ok. 1,2 m ³ / godz.) |
| • Maksymalna próżnia | -900 mbar |
| • Właściwości | Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem |
| • W zestawie | 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,36 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm |
| • waga | 6,6 kg |



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z użyciem pojemnika próżniowego (dostępne opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do podłączania pojemnika próżniowego

300746

GTIN 4015613699257



UVP* 1 817,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 µm
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

UVP* 65,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 µm
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

UVP* 72,- PLN

Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445

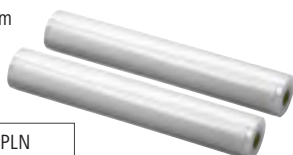


300422

UVP* 123,- PLN

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 µm
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

UVP* 91,- PLN

Worki do pakowania próżniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Grubość folii: 90 µm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 1 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

UVP* 182,- PLN

Pakowarka próżniowa K 300/60L



- Materiał pokrywy
- Długość listwy grzewącej
- Ilość grzewców
- Regulowany czas grzewania
- Wymiary komory
- Pompa próżniowa
- Maksymalna próżnia
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- Właściwości

Szkoło
300 mm
2
3 - 9 sekund
szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
-900 mbar
tak

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

czas pakowania próżniowego: 20 - 99 sekund
Wskaźnik ciśnienia na manometrze
pałkę zaciskową na torbę do pakowania próżniowego
30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
15,1 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Ręczne szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas grzewania: 3 - 9 sekund



- ▶ Pałkę zaciskową w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.

300747

GTIN 4015613699264



UVP* 2 894,- PLN

Pakowarka próżniowa K 290/77L



- Materiał pokrywy
- Długość listwy grzewącej
- Ilość grzewców
- Regulowany czas grzewania
- Wymiary komory
- Pompa próżniowa
- Maksymalna próżnia
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Polimetylometakrylan (PMMA)
290 mm
1
0 - 6 sekund
szer. 350 x gł. 300 x wys. 80 mm
ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
-999 mbar
tak
0,63 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 360 x gł. 520 x wys. 350 mm
21,8 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas grzewania: 0 - 6 sekund



300749

GTIN 4015613794822



UVP* 4 715,- PLN

Pakowarka próżniowa K 250/150L



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.

- Materiał pokrywy: Pleksiglas
- Długość listwy grzewzącej: 250 mm
- Ilość zgrzewów: 1
- Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni
- Wymiary komory: szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
- Pompa próżniowa: 150 L / min (8-9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia: -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego: nie
- W zestawie: 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa: 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga: 29 kg



► Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania



► Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni



300301

GTIN 4015613708355



UVP* 11 138,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



- Przystosowane do
- Grubość folii
- Wersja
- Nadaje się do Sous-Vide
- Jednostka zamówienia

Pakowarki próżniowe zewnętrzne
90 µm
Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
Tak
1 karton (50 worków)

	Pojemność	Wielkość worka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,32 kg	300411	41,- PLN	4015613459196
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	0,47 kg	300412	50,- PLN	4015613459202
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 mm	0,99 kg	300413	93,- PLN	4015613459219

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



- Przystosowane do
- Grubość folii
- Wersja
- Nadaje się do Sous-Vide
- Jednostka zamówienia

Pakowarki próżniowe komorowe
90 µm
Gładkie
Tak
1 paczka (100 worków)

	Pojemność	Wielkość worka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,67 kg	300311	65,- PLN	4015613610320
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	1,02 kg	300312	93,- PLN	4015613610337
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 1 mm	1,74 kg	300313	167,- PLN	4015613610344



Szczegół to nasz konik:

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabście matowej powierzchni



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

Stal niklowo-chromowa
EN 631
Jedwabisty mat
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,12 kg	711020	41,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,85 kg	711040	54,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,92 kg	711065	61,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	711100	71,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,5 kg	711150	104,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,8 kg	711200	126,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,48 kg	723020	33,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,6 kg	723040	37,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,64 kg	723065	46,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	723100	58,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	723150	76,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	723200	97,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,35 kg	712020	32,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,44 kg	712040	35,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,45 kg	712065	39,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,58 kg	712100	50,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,83 kg	712150	69,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,96 kg	712200	84,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	713020	26,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,32 kg	713040	33,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,36 kg	713065	39,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,46 kg	713100	43,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	713150	61,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,8 kg	713200	76,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,18 kg	714020	21,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,24 kg	714040	31,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,27 kg	714065	33,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,36 kg	714100	37,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,52 kg	714150	52,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	716065	27,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,26 kg	716100	32,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,38 kg	716150	43,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,13 kg	719065	21,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,22 kg	719100	32,- PLN	4015613695914

Pokrywa, Basic Line



CNS

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	52,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	48,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	41,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	33,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	26,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	20,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	15,- PLN	4015613695990

Pojemnik GN, Top Line



• Materiał

• Norma



• Powierzchnia

• Możliwość ustawiania piętrowo



CNS 18/10

EN 631

Połysek

Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	1,8 kg	A120020	134,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	145,- PLN	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A120065	160,- PLN	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm	3,1 kg	A120103	182,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	256,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	71,- PLN	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A121040	78,- PLN	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,3 kg	A121065	89,- PLN	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A121100	104,- PLN	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,7 kg	A120610	145,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	193,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	46,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	56,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	71,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	97,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	134,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	50,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	63,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	71,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	89,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	126,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	156,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	39,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	45,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	50,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	63,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	95,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	130,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	33,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	39,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	45,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	63,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	93,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	115,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	26,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	37,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	45,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	72,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	93,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	32,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	39,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	71,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	108,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	33,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	39,- PLN	4016098169198

Pojemnik GN perforowany, Top Line



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Z perforacją (dziurkowaniem)
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,1 kg	A101065	134,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	156,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	208,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	100,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	130,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	182,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	78,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	97,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	119,- PLN	4016098175212

Pokrywa



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	74,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	52,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	45,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	37,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	33,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	19,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	20,- PLN	4016098169204

Pokrywa z otworem na łyżkę



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	82,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	59,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	52,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	46,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	39,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	33,- PLN	4016098101341

Pokrywa z uszczelką



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	193,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	163,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	126,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	108,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	97,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	78,- PLN	4015613409108

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 37,- PLN

Blacha GN



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Jedwabisty mat
Tak
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	A101181	182,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	A101182	219,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A101183	234,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	A101185	108,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	A101186	119,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	A101187	137,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	A101190	59,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	A101191	74,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	A101192	82,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	A101195	74,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A101196	100,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	A101197	111,- PLN	4015613271804

Ruszt GN



- Materiał

CNS 18/10

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm	1,9 kg	A101092	219,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	A101091	145,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,75 kg	786009	167,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 8 mm	0,74 kg	134091	93,- PLN	4015613890319

Półka perforowana, GN



- Materiał
- Wersja

CNS 18/10
Z perforacją (dziurkowaniem)

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm	0,8 kg	A101161	123,- PLN	4015613271644
1/2 GN	szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm	0,4 kg	A101162	93,- PLN	4015613271651
1/3 GN	szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm	0,3 kg	A101163	67,- PLN	4015613271682



Listwa na bony 610-1AL



Uchwyt na karteczki umożliwia szybkie przejście wszystkich zamówień w każdej dobrze zorganizowanej kuchni oraz w strefie obsługi.

- Materiał Aluminium
- Materiał kółek Szkło



► Bezpieczne mocowanie na ścianie przy użyciu śrub



► Stabilne utrzymywanie karteczek przez kulkę szklaną wewnątrz szyny



► Prosta i szybka obsługa w gastronomii

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Listwa na bony 610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,5 kg	A256061V	89,- PLN	4015613799513
Listwa na bony 910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,7 kg	A256091V	108,- PLN	4015613799520
Listwa na bony 1200-1AL	Szerokość 1.200 mm	szer. 1 205 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,85 kg	256120	130,- PLN	4015613868530

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.



- Materiał Polipropylen
- Kolor Kolor szary
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Ilość przegród 4
- Możliwość ustawiania piętrowo Tak
- wymiary szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
- waga 0,7 kg

A500410

UVP* 37,- PLN

GTIN 4015613584164

Pojemnik na sztućce BK40L



- Ilość przegród 4
- Przystosowane do 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kubki na sztućce
- wymiary szer. 504 x gł. 150 x wys. 192 mm
- waga 1,5 kg

500449

UVP* 145,- PLN

GTIN 4015613833132

Pojemnik na sztućce BK40H



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.



- Ilość przegród 4
- Przystosowane do 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kubki na sztućce
- wymiary szer. 180 x gł. 480 x wys. 475 mm
- waga 2,7 kg

500443

UVP* 294,- PLN

GTIN 4015613833149

Pojemnik na sztućce BK40



Na stołówkach, wbufetach oraz wstrefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.



- Ilość przegród 4
- Przystosowane do 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kubki na sztućce
- wymiary szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
- waga 1,3 kg

500445

UVP* 160,- PLN

GTIN 4015613803029

Pojemnik na sztućce BK60



Na stołówkach, wbufetach oraz wstrefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.



- Ilość przegród 6
- Przystosowane do 6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kubki na sztućce
- wymiary szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
- waga 1,6 kg

500446

UVP* 193,- PLN

GTIN 4015613803036

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786

500447

UVP* 35,- PLN



Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793

500448

UVP* 7,- PLN



Solniczka 300



Solniczka o pojemności 300 ml jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał: Aluminium
- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól, Przyprawy, Cukier, Mąka
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Solniczka 300	300 ml	szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm	0,06 kg	680654	108,- PLN	4015613762036
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	680655	230,- PLN	4015613762050

Wok patelnia W385F



Wszechstronna patelnia wok z płaską powierzchnią do odstawiania, przeznaczona do profesjonalnych kuchni: nadaje się do różnych pól grzewczych, idealna do smażenia, duszenia, smażenia w głębokim tłuszczu i piekania - rozwiązanie spełniające najwyższe wymagania. Wydajność w przygotowaniu i pierwszorzędna jakość obróbki termicznej przekonują pod każdym względem.

- Pojemność: 5,75 l
- Średnica: 385 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 90 mm
- Wersja spodu: Płaskie
- Średnica powierzchni roboczej: 145 mm
- Przystosowany do indukcji: Tak
- właściwości: Optymalne przekazywanie ciepła dzięki trójwarstwowemu dnu typu sandwich
- wymiary: szer. 395 x gł. 660 x wys. 92 mm
- waga: 1,58 kg

106002

UVP* 331,- PLN

GTIN 4015613855752

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchenie.

- Wersja powierzchni roboczej: stal nierdzewna
- Materiał uchwyty/uchwyty: Szczotkowane
- Właściwości ręczki: Stal szlachetna
- Przystosowany do indukcji: Izolacja termiczna
- W zestawie: Tak
- W zestawie: 1 pokrywa

	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm	0,95 kg	100454	156,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 400 x gł. 221 x wys. 112 mm	0,96 kg	100456	171,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm	1,3 kg	100457	193,- PLN	4015613773223

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytowi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.



- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- uchwyt zdejmowany
- W zestawie

Tak
Tak
Nie
1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Garnek E3L-SG1	3 l	158 mm	szer. 200 mm gł. 365 mm wys. 170 mm	1,1 kg	100450	182,- PLN	4015613773162
Garnek E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 222 mm gł. 407 mm wys. 178 mm	1,3 kg	100451	204,- PLN	4015613773179
Garnek E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 485 mm gł. 265 mm wys. 200 mm	2 kg	100452	267,- PLN	4015613773186
Garnek E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 560 mm gł. 310 mm wys. 220 mm	2,7 kg	100453	323,- PLN	4015613773193

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.



- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- W zestawie

Tak
Tak
Izolacja termiczna
1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Garnek E6,1L-1	6,1 l	175 mm	szer. 295 mm gł. 220 mm wys. 240 mm	1,7 kg	100446	219,- PLN	4015613773124
Garnek E10,4L-1	10,4 l	265 mm	szer. 420 mm gł. 325 mm wys. 210 mm	3,2 kg	100449	331,- PLN	4015613773155
Garnek E11L-1	11 l	215 mm	szer. 340 mm gł. 265 mm wys. 290 mm	2,4 kg	100447	308,- PLN	4015613773131
Garnek E16L-1	16 l	290 mm	szer. 355 mm gł. 443 mm wys. 270 mm	3,8 kg	100448	405,- PLN	4015613773148
Garnek 25L-D290	25 l	290 mm	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 326 mm	4,5 kg	100441	539,- PLN	4015613699660
Garnek 25L, z pokr.	25 l	330 mm	szer. 430 mm gł. 430 mm wys. 275 mm	6,1 kg	100440	591,- PLN	4015613647746
Garnek 30L z pokr.	30 l	330 mm	szer. 430 mm gł. 430 mm wys. 325 mm	6,4 kg	100445	650,- PLN	4015613647753
Garnek 70L-D380	70 l	380 mm	szer. 450 mm gł. 450 mm wys. 450 mm	12 kg	100442	1 107,- PLN	4015613714851

Zestaw garnków T4P1



CNS



Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości ręczki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą i 1 patelnia

Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm

Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm

Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm

Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm

Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm

Tak

Tak

Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm

6 kg

A130442

UVP* 528,- PLN

GTIN 4015613417158

Zestaw garnków T4



CNS



Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości ręczki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą

Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm

Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm

Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm

Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm

Tak

Tak

Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm

9 kg

A130441

UVP* 799,- PLN

GTIN 4015613403977

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał
- Kolor
- Odporność na wysoką temperaturę do
- właściwości

Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)

Czarny

250 °C

Z ochroną przeciwplamienową

Z zawieszka

Gęstość materiału: 640 g/m²

- W zestawie

1 para rękawic kuchennych

- Ważna wskazówka

W celu zachowania ochrony przeciwplamienowej należy zrezygnować z prania

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Rękawice kuchenne 300	szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm	0,23 kg	A500510	59,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	67,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	71,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	97,- PLN	4015613735498

Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.



• Materiał

Polipropylen



• Właściwości pokrywy

Poliwęglan

nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana

Pokrywa składana przezroczysta, blokowana

• Możliwość ustawiania piętrowo

Tak



▶ Solidny zasobnik



▶ Nakładka z pokrywą składaną

▶ Pokrywa składana przezroczysta, blokowana



	Pojemność	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik 10L	10 l	1 łopatką	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm	1,2 kg	500384	119,- PLN	4015613752716
Zasobnik 24L	24 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm	3,5 kg	500386	301,- PLN	4015613752723
Zasobnik 47L	47 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm	5 kg	500387	353,- PLN	4015613752730

Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.



• Materiał

Polipropylen



• Właściwości pokrywy

Poliwęglan

Możliwość zdjęcia

Zintegrowany uchwyt na łopatkę

pokrywa przesuwna, przezroczysta

Tak

• Z kółkami

2 kółka, 2 kółka skrętne

• Kółka skrętne

• W zestawie

1 łopatką

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)



▶ Zasobnik mobilny

▶ 2 kółka, 2 kółka skrętne



▶ Przezroczysta pokrywa przesuwna

▶ Zdejmowana



	Pojemność	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik mobilny 81L	81 l	77 kg	szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm	9,9 kg	500381	702,- PLN	4015613752693
Zasobnik mobilny 102L	102 l	103 kg	szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm	10,8 kg	500383	814,- PLN	4015613752709

Listwa magnetyczna 615AL



- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: nóż, Nożyczki, Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 615 x gł. 18 x wys. 45 mm
- waga: 0,5 kg



► Pasek magnetyczny do noży, nożyczek, przyborów kuchennych i innych akcesoriów



► Wersja aluminiowa



► Liczba pasków magnetycznych: 2

256025

GTIN 4015613893518

UVP* 78,- PLN

Deska do krojenia 40x30 W



- Materiał: Polietylen
 - Kolor: Biały
 - Powierzchnia krojenia: 400 x 300 mm
 - Grubość deski: 15 mm
 - Wyżłobienie odciekowe: Nie
 - Właściwości: Przystosowana do kontaktu z żywnością, 4 antypoślizgowe stopki gumowe, Neutralne smak i zapach, Nadaje się do mycia w zmywarce
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
waga: 1,6 kg

A120587

GTIN 4015613690339

UVP* 59,- PLN

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Grubość deski: 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Obwodowo
- Rant: Tak



► Rant



► Wyżłobienie odciekowe:

	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 48x37 W-RK	415 x 300 mm	szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm	1,7 kg	A120593	82,- PLN	4015613716084
Deska do krojenia PE, krawędź, biała	520 x 300 mm	szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm	2,1 kg	A120588	100,- PLN	4015613405025

Deska do krojenia Easy 53x32 W



- Materiał
- Powierzchnia krojenia
- Grubość deski
- Wyżłobienie odciekowe
- Właściwości

Polietylen
530 x 325 mm
14 mm
Nie
Możliwość wykorzystania z obu stron
Neutralne smak i zapach
Zgodność z HACCP
Przystosowana do kontaktu z żywnością
Bezpieczna dla noży
Nadaje się do mycia w zmywarce
Odporna na uderzenia i cięcie
szer. 530 x gł. 320 x wys. 14 mm
2,2 kg



- Higiena w centrum uwagi
- Deski do krojenia w różnych kolorach dla różnych grup żywności



- Grubość deski: 14 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia Easy 53x32 W	Biały	A120542	72,- PLN	4015613878010
Deska do krojenia Easy 53x32 LI	Fioletowy	A120543	72,- PLN	4015613878027
Deska do krojenia Easy 53x32 GR	Zielony	A120544	72,- PLN	4015613878034
Deska do krojenia Easy 53x32 B	Niebieski	A120545	72,- PLN	4015613878041
Deska do krojenia Easy 53x32 R	Czerwony	A120546	72,- PLN	4015613878058
Deska do krojenia Easy 53x32 BR	Brązowy	A120547	72,- PLN	4015613878065
Deska do krojenia Easy 53x32 GE	żółty	A120548	72,- PLN	4015613878072

Deska do krojenia 60x40 W



- Materiał
- Powierzchnia krojenia
- Grubość deski
- Wyżłobienie odciekowe
- Właściwości

Polietylen
600 x 400 mm
16 mm
Nie
Neutralne smak i zapach
Zgodność z HACCP
Przystosowana do kontaktu z żywnością
Bezpieczna dla noży
Odporna na uderzenia i cięcie
Nadaje się do mycia w zmywarce
6 antypoślizgowych stoppek gumowych
szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
3,5 kg



- Higiena w centrum uwagi
- Deski do krojenia w różnych kolorach dla różnych grup żywności



- Grubość deski: 16 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 60x40 W	Biały	A120592	130,- PLN	4015613690346
Deska do krojenia 60x40 LI	Fioletowy	A120527	130,- PLN	4015613837505
Deska do krojenia 60x40 GR	Zielony	A120523	130,- PLN	4015613837475
Deska do krojenia 60x40 B	Niebieski	A120522	130,- PLN	4015613837468
Deska do krojenia 60x40 R	Czerwony	A120521	130,- PLN	4015613837451
Deska do krojenia 60x40 BR	Brązowy	A120526	130,- PLN	4015613837499
Deska do krojenia 60x40 GE	żółty	A120524	130,- PLN	4015613837482

Deska do krojenia PRO



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych.



- Materiał
- Grubość deski
- Wyżłobienie odciekowe
- Właściwości

Polietylen
20 mm
tak
Neutralne smak i zapach
Zgodność z HACCP
Przystosowana do kontaktu z żywnością
Bezpieczna dla noży
Odporna na uderzenia i cięcie
Nadaje się do mycia w zmywarce
Antypoślizgowych stopek gumowych



PRO 32x26



PRO 53x32



20 mm



- Higiena na pierwszym miejscu – seria desek do krojenia PRO
- Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

- Grubość płyty: 20 mm
- Przystosowany do mycia w zmywarce

- Z rowkiem odciekowym
- Produkt bezpieczny dla żywności
- Zgodność z HACCP

	Kolor	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 32x26 W-R	Biały	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120528	56,- PLN	4015613837512
Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R	Fioletowy	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120537	56,- PLN	4015613837574
Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R	Zielony	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120532	56,- PLN	4015613837543
Deska do krojenia PRO 32x26 B-R	Niebieski	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120531	56,- PLN	4015613837536
Deska do krojenia PRO 32x26 R-R	Czerwony	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120529	56,- PLN	4015613837529
Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R	Brązowy	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120534	56,- PLN	4015613837567
Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R	żółty	290 x 225 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	1,6 kg	A120533	56,- PLN	4015613837550
Deska do krojenia PRO 53x32 W-R	Biały	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120511	108,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R	Fioletowy	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120539	108,- PLN	4015613837598
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120512	108,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120514	108,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120513	108,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R	Brązowy	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120538	108,- PLN	4015613837581
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	490 x 285 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm	3,2 kg	A120515	108,- PLN	4015613712086

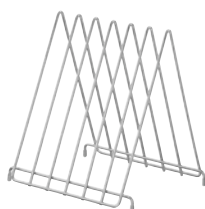
Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516

UVP* 123,- PLN



Palnik do flambiiowania 1300GK



- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Ważna wskazówka

Butan
Zapłon Piezo
1 300 °C
Tak
Wkład gazowy
Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
0,16 kg

- wymiary
- waga



▶ Poręczny i ergonomiczny design



▶ Zasilanie wkładem gazowym
▶ Kartusz gazowy
zob. katalog str 150



▶ Regulowany płomień

A150646

GTIN 4015613783451

UVP* 89,- PLN

Palnik do flambiiowania 1300FG



- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Gaz do zapalniczek
Zapłon Piezo
1 300 °C
Tak
Tak
Napędzanie
szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
0,15 kg

A555302

GTIN 4015613409498

UVP* 115,- PLN

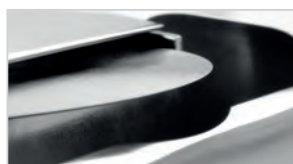
Nóż do kebaba 1000-E06



- Wersja noża
- Średnica noża
- Grubość cięcia
- Prędkość obrotowa maks.
- osłona noża
- wersja przewodu zasilającego
- W zestawie

stal nierdzewna
Ostrze gładkie
100 mm
0 - 6 mm
2 560 obr. / min.
Tak
długość przewodu: 2,8 m
1 ostrze zapasowe
1 ostrzałka
0,08 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm
1,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Nóż ze stali szlachetnej
▶ średnica: 10 cm
▶ z osłoną noża



▶ Prosta regulacja grubości cięcia
▶ grubość cięcia: 0 - 6 mm



▶ W zestawie:
1 ostrze zapasowe
1 ostrzałka

370158

GTIN 4015613615561

UVP* 576,- PLN



Sterylizator do noży 9-330



Higiena i bezpieczeństwo: barwiona na czarno szyba chroni przed światłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.



- wydajność
- Maks. długość ostrza
- Maks. długość rękojeści
- Min. czas sterylizacji
- Rodzaj sterylizacji
- Zawias drzwi
- Wersja
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 noży
330 mm
145 mm
30 min.
Światło UV
Prawo
Montaż ścienny
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm
8,9 kg



► Sterylne noże dzięki światłu UV



- Pojemność: 9 noży
- Maks. długość ostrza: 330 mm
- Maks. długość rękojeści: 145 mm



► Wylłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi

110438

GTIN 4015613754888

UVP* 1 371,- PLN



Ostrzałka do noży MS310



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.



- Materiał
- materiał ostrzałki

- stopnie ostrzenia

- zastosowanie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)
Kamień ceramiczny
ostrza gładkie: 2 stopnie (szlifowanie, polerowanie precyzyjne)
szlif falisty: 1 stopień
ostrza gładkie
ostrza zaokrąglone
ostrza ze szlifem falistym
0,03 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
1,4 kg



► Pasuje do
Ostrza gładkie / Ostrza zaokrąglone / Ostrza ze szlifem falistym



► Płytkę magnetyczną do wylapywania drobinek powstających podczas szlifowania

120558

GTIN 4015613675824

UVP* 331,- PLN



Termometr A1020 KTP

- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

UVP* 28,- PLN

Termometr D1500 KTP

- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

UVP* 52,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

UVP* 59,- PLN

Termometr EDD 2500

- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Głębokość wbijania: 100 mm
- Zakres temperatury: 0 °C do 250 °C
- Sygnał dźwiękowy po osiągnięciu temperatury rdzenia
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterii (1 x AAA 1,5 V)
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Baterie
- wymiary: szer. 65 x gł. 72 x wys. 23 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613885780



292058

UVP* 55,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP* 204,- PLN

Termometr A3000 TP

- Przystosowane do: Frytownice
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwany klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 32,- PLN

Termometr A500

- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 24,- PLN

Termometr A300

- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP* 32,- PLN

Termometr A250

- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 30,- PLN

Termometr na podczerwień D5500

- Przystosowane do: Pomiary temperatury powierzchni (podczerwień), Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Wersja: Cyfrowa
- Zakres temperatury: -50 °C do 550 °C
- Z wskaźnikiem laserowym do precyzyjnych pomiarów
- Bateria: 2 x AAA 1,5 V
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Baterie
- wymiary: szer. 40 x gł. 90 x wys. 160 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613885797



292059

UVP* 85,- PLN

Otwieracz do puszek KB565

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- materiał noża: stal nierdzewna
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 131 x gł. 294 mm
- Regulacja wysokości: Tak
- Wysokość puszek maks.: 565 mm
- Wersja: mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego) napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym grubość blatu maks.: 60 mm
- W zestawie: nóż, kółko transportowe
- wymiary: szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613731247



A120355

UVP* 576,- PLN

Nóż KB565

- Nóż zapasowy do otwieracz do puszek KB565
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112



A120356

UVP* 111,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Zapasowe kółko transportowe do otwieracz do puszek KB565
- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129



A120357

UVP* 108,- PLN

Stojak na worki na śmieci 120L

- Materiał: Stal szlachetna, Guma, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Worki na śmieci 120 litrów
- Wersja: Powierzchnia do odkładania worków na śmieci, Wieszak, Zamknięcie z gumą napinającą
- Obsługa: Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
- Nóżki: 2
- Kółka skrętne: 2 kółka skrętne z blokadami
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Worek na śmieci
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
- waga: 4,2 kg
- GTIN: 4015613802176



860015

UVP* 442,- PLN

Pojemnik na odpady Swing

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 52 l
- Osobny pojemnik wewnętrzny: Tak
- Wymiary pojemnika wewnętrznego: Ø 345 mm | Wysokość: 588 mm
- Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany, Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym
- Właściwości pokrywy: Pokrywa uchylna, otwór: Ø 290 mm
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 735 mm
- waga: 8,83 kg
- GTIN: 4015613874296



860017

UVP* 687,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego: Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem. Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Właściwości: Z uchwytemi bocznymi
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP* 862,- PLN



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wyrzucić piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613773346



173278

UVP* 316,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280

UVP* 349,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 204,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 260,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 279,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 427,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 342,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 193,- PLN

Słupek higieniczny DH1 1460



Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekcyjnemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do
 - Stan przy dostawie
 - Skład zestawu montażowego
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
 Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
 Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
 Zestaw montażowy
 1 słupek
 1 cokół
 Materiał mocujący
 Dozownik dezynfekcyjny
 Tacka ociekowa
 Dyspenser rękawiczek
 szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
 10,2 kg



- ▶ Przenośny słupek higieniczny
- ▶ Dozownik dezynfekcyjny
- ▶ Dyspenser rękawiczek



- ▶ Zabezpieczenie antykradzieżowe kartonu z rękawiczkami jednorazowego użytku



- ▶ Dostępne opcjonalnie
 Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
 Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W
 Dyspenser rękawiczek K10

850021

GTIN 4015613758466



UVP* 554,- PLN

Dyspenser rękawiczek K10



W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

- Przystosowane do
- Maks. wymiary kartonu

Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
 szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm



- ▶ Dyspenser rękawiczek do montażu ściennego



- ▶ Pojemność: 1 karton



- ▶ Pojemność: 2 kartony



- ▶ Pojemność: 3 kartony

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser rękawiczek K10	1 karton	szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm	0,77 kg	850023	160,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	850024	182,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	850025	219,- PLN	4015613758695

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwkładowym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

0,9 L

- Materiał: Aluminium, Polipropylen
- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia: Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa: Obsługa jedną ręką, Obsługa łokciem, Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Napełnianie



► Dostępne opcjonalnie
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



► Możliwość zamknięcia



► Obsługa łokciem



► Nadaje się również do butelek euro 1000 ml (kontener jednorazowy)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	0,9 litra	szer. 95 mm gl. 225 mm wys. 330 mm	0,67 kg	850019	145,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	1 litr	szer. 95 mm gl. 225 mm wys. 330 mm	0,83 kg	850048	279,- PLN	4015613761909



Wypożyczenie dodatkowe

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gl. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

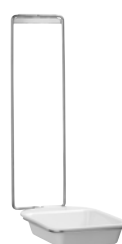


173084

UVP* 628,- PLN

Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowana do: Dozownika dezynfekcyjnego PS 0,9L-W, Dozownika mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- pojemnik zbiorczy: wymiary: szer. 147 x gl. 240 x wys. 40 mm
- właściwości: tacka ociekowa nadaje się do mycia w zmywarce
- wymiary: szer. 147 x gl. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431



850018

UVP* 71,- PLN



Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W



1 L

- Materiał
- Pojemność
- Obsługa
- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość zamknięcia
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy

- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
1 litr
Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
Wziernik
Tak
1 klucz
Materiał mocujący
Baterie
Napełnianie
szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
0,73 kg



▶ Dozownik dezynfekcyjny z czujnikiem podczerwieni



▶ Pojemność: 1 litr
▶ bez wkładów



▶ Dozowanie możliwość 2-stopniowej regulacji
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml

850027

GTIN 4015613759012



UVP* 331,- PLN

Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L



CNS

1 L

- Pojemność
- Kontrola poziomu napełnienia
- Obsługa
- Dozowanie

- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

1 l
Wziernik
Ręcznie
System pompujący
Maks. 1,2 ml na skok pompki
Materiał mocujący
Napełnianie
szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
0,5 kg

850007

GTIN 4015613536965

UVP* 123,- PLN



Dozownik mydła PS 0,9L-W



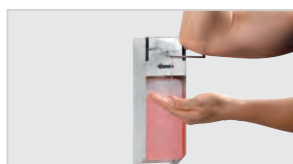
0,9 L

- Materiał
- Pojemność
- Nadaje się do butelek euro
- Kontrola poziomu napełnienia

- Obsługa

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Aluminium
0,9 l
1000 ml
Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
Napełnianie
szer. 95 x gł. 225 x wys. 330 mm
0,65 kg



▶ Obsługa łokciem



▶ Nadaje się również do butelek euro 1000 ml (kontener jednorazowy) zob. katalog str 449



▶ Dostępne opcjonalnie
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W zob. katalog str 449

850008

GTIN 4015613588599



UVP* 141,- PLN

Podajnik do ręczników papierowych ILZF20



• Zagięcia papieru

- Kontrola poziomu napełnienia
- Właściwości
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Można stosować typowe ręczniki składane
Składanie naprzemienne
Składanie warstwowe
Składanie w zygzak
Otwór z przodu
Wypożądanie od góry
Materiał mocujący
Napełnianie
szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
0,99 kg



► Nadaje się do standardowego papieru składanego



► Łatwe uzupełnianie
► Wypożądanie z góry



850057

GTIN 4015613829005



UVP* 145,- PLN

Podajnik do ręczników papierowych ILZF10



• Zagięcia papieru

- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość zamknięcia
- Właściwości
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Można stosować typowe ręczniki składane
Składanie naprzemienne
Składanie warstwowe
Składanie w zygzak
Szczelina do kontroli napełnienia
Tak
Uzupełnianie przez przednią klapę
Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
Napełnianie
szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
1,9 kg



► Proste napełnianie przez zamykaną klapę przednią
► Szczelina umożliwiająca kontrolę poziomu napełnienia



► Można stosować standardowe ręczniki składane



► Szczelina umożliwiająca kontrolę poziomu napełnienia

850006

GTIN 4015613536958



UVP* 251,- PLN

Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik



- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Ok. 60 °C
53 l / sek.
Tak

1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
Materiał mocujący
2,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
2,6 kg

850000

GTIN 4015613459592

UVP* 353,- PLN



Suszarka do rąk IS 31LS-W



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona w wysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.

- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- Czas suszenia maks.
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Ok. 80 °C
31,67 l / sek.
Tak

Ok. 60 sekund
Materiał mocujący
1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
3,6 kg



- ▶ Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 60 sekund



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Włącznik/wyłącznik

850011

GTIN 4015613710259



UVP* 776,- PLN

Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi



- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- Czas suszenia maks.
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Polerowane na wysoki połysk
Ok. 60 °C
58 l / sek.
Tak
Ok. 60 sekund
Materiał mocujący
2,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
4,8 kg



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Obracana dysza wylotu powietrza

850001

GTIN 4015613482019



UVP* 999,- PLN

Suszarka ścienna do rąk Jet 1800



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.



• Materiał

Tworzywo sztuczne

Lakierowana

Równe temperaturze otoczenia

47 l / sek.

Ok. 30 sekund

Tak



• Temperatura powietrza

• Wydajność powietrza

• Czas suszenia maks.

• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Materiał mocujący

1,8 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm

10,2 kg



- ▶ 2 rzędy wysokowydajnych dysz powietrza
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 30 sekund



- ▶ Zdejmowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni

850002

GTIN 4015613610665

UVP* 2 857,- PLN



Oczyszczacz powietrza w pomieszcz. W4000



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.



• Przystosowane do

Pomieszczenia do 40 m²



• Materiał

Tworzywo sztuczne

• Ilość filtrów

1

• Maksymalna wydajność powietrza

400 m³/h

• Możliwość regulacji ilości powietrza

3 stopnie

• Czyszczenie powietrzem

Z użyciem światła UV

• Czujnik jakości powietrza

Tak

• ustawianie czasu

2, 4 lub 8 godzin

• Moc przyłączeniowa

0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm

• waga

5 kg



- ▶ Zastosowanie: Pomieszczenia o powierzchni do 40 m²



- ▶ Maksymalna wydajność powietrza: 400 m³/h
- ▶ Regulacja ilości powietrza: 3-stopniowa



- ▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Pierścień świetlny LED, różne kolory

850200

GTIN 4015613769356

UVP* 554,- PLN

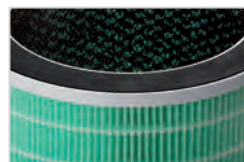


Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536

850210

UVP* 108,- PLN



Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.



- Materiał
- Regulacja strumienia powietrza
- Regulacja temperatury
- Powietrze zimne
- Klasa ochrony
- Przycisk wł./wyl.
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa

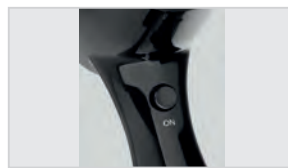
Tworzywo sztuczne
3-stopniowo
Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza
Tak
2
tak
Na uchwycie
Montaż ścienny
Materiał mocujący
Uchwyt ścienny
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Regulacja strumienia powietrza
3-stopniowa
Powietrze zimne



▶ Przewód spiralny 1 - 2,5 m



▶ Przycisk wł./wyl.



▶ Gniazdko do golarki zintegrowane w uchwycie ściennym

	Gniazdko golarki	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Suszarka hotelowa 1600S	nie	szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm	0,75 kg	850041	156,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	tak	szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm	1,2 kg	850042	167,- PLN	4015613761589



Urządzenie do czyszczenia butów



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku



- Materiał
- Skład wyposażenia
- Uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Powlekane proszkowo
3 cichobieżne szczotki obrotowe
1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
Tak
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

UVP* 256,- PLN



▶ 2 szczotki polerujące do jasnych lub ciemnych butów

120109

GTIN 4015613544328

UVP* 464,- PLN

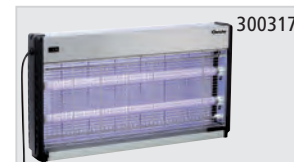


Lampa owadobójcza IV-22



- Materiał
- Napięcie siatki
- Wersja
- W zestawie

Tworzywo sztuczne
2.000 - 2.200 V
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch



	Promień działania	Wydajność świetlna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, świetlówka UV-A	0,02 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm	2,1 kg	300306	182,- PLN	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, świetlówka UV-A	0,03 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm	2,8 kg	300314	282,- PLN	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, świetlówka UV-A	0,04 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm	3,7 kg	300317	379,- PLN	4015613534169



Wypożyczenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

UVP* 19,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

UVP* 22,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 600 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

UVP* 30,- PLN

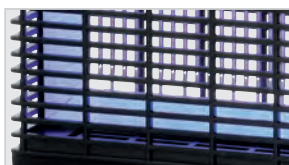
Lampa owadobójcza IV-48



- Materiał
- Promień działania
- Napięcie siatki
- Wydajność świetlna
- Wersja

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
ok. 15 m
4.000 V
13 W, UV-A-LED
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch
0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
1,9 kg



- ▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
- ▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ Łatwo wyjmowana szuflada



- ▶ Wersja: urządzenie sufitowe
urządzenie stojące

300351

GTIN 4015613762371

UVP* 316,- PLN



Pułapka na owady IF-50



• Materiał



• Promień działania
• Wydajność świetlna
• Wersja

• W zestawie
• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

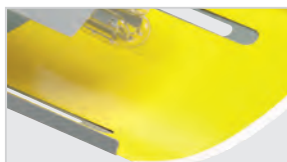
Aluminium
Szczotkowane
5 m
1 x 7 W, świetlówka UV-A
Urządzenie stojące
Montaż ścienny
1 folia przylepna
0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm
0,72 kg



► Wersja:
Urządzenie stojące
Montaż ścienny



► Moc światła: 1 x 7 W, świetlówka UV-A



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna

300370

GTIN 4015613807171



UVP* 219,- PLN

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

UVP* 56,- PLN

Świetlówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371

UVP* 56,- PLN

Pułapka na owady IF-92



• Materiał



• Promień działania
• Wydajność świetlna
• Wersja
• W zestawie

• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

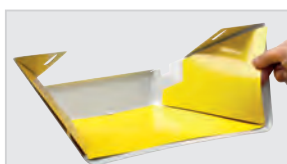
Stal
Lakierowana
9 m
1 x 20 W, źródło światła UV-A
Montaż ścienny
1 folia przylepna
Materiał mocujący
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
1,4 kg



► Wersja: Montaż ścienny



► Moc światła: 1 x 20 W, źródło światła UV-A



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna

300323

GTIN 4015613655413



UVP* 256,- PLN

Folia klejąca IF-92

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

UVP* 71,- PLN

Świetlówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

UVP* 52,- PLN

Pałapka na owady IF-150



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

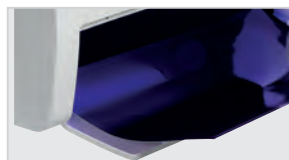
Tworzywo sztuczne
ok. 15 m
1 x 36 W, świetłówka UV-A
Montaż ścienny
1 folia przylepna
0,04 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
1,8 kg



► Wersja: montaż ścienny



► Moc światła: 1 x 36 W, świetłówka UV-A



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna

300350

GTIN 4015613762357

UVP* 294,- PLN



Folia przylepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

UVP* 108,- PLN

Świetłówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

UVP* 41,- PLN

Pałapka na owady IF-100



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
10 m
2 x 15 W, świetłówka UV-A
Urządzenie stojące
Montaż ścienny
2 folie przylepne
Materiał mocujący
0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
2,4 kg



► Wersja: urządzenie stojące montaż ścienny



► Moc światła: 2 x 15 W, świetłówka UV-A



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna

300321

GTIN 4015613638195

UVP* 539,- PLN



Folia przyl. IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

UVP* 104,- PLN

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 450 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

UVP* 28,- PLN

SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
0		100451	436	101902	122	104457	181	105821	156	1062303	147
099977	333	100452	436	101904	124	104458	181	105827	153	1062503	147
099978	333	100453	436	101915	404	104500	181	105829	157	106576	99
099985	304	100454	435	101916	405	104501	181	105837	155	107273	71
099989	301	100456	435	101917	405	104523	286	105843	156	107274	71
099996	301	100457	435	101918	179	104538	286	105843S	156	107276	71
1		100524	112	101919	179	104548	286	1058503	150	107277	71
100047	193	100528	112	101923	404	104583	286	105854	154	107278	71
100048	193	100532	112	101929	179	104593	286	105858	154	107279	71
100054	193	100533	144	101933	405	104609	283	105860	153	107289	71
100058	193	100534	111	101939	405	104636	283	105864	218	107290	70
100061	192	100611	19	101972	123	104904	152	105865	218	107291	71
100062	192	100925	117	101973	123	104906	152	105866	219	107300	70
100067	192	100927	119	101974	123	104907	152	105867	218	107301	72
100080	389	100928	119	101975	123	104913	152	105868	219	107302	73
100082	284	101094	300	101978	123	104922	168	105871	164	107303	73
100083	284	101402	137	101979	123	104923	168	105872	164	107304	73
100085	389	101404	137	101980	123	1051403	64	105873	164	107305	73
100197	174	1014113	137	101983	123	1051503	64	105874	164	107306	73
100211	175	101412	137	101984	123	1051603	64	105884	155	107307	73
100262	175	101413	137	101985	123	105198	65	105890	164	107308	73
100273	175	101419	137	101986	122	1051993	65	105893	158	107309	73
100282	173	101530	136	101988	123	1052103	62	105917	160	107310	73
100292	174	101533	136	101989	123	1052303	62	105919	160	107311	69
100373	173	101535	136	101990	125	1053103	62	105922	158	109251	306
100374	173	101546	108	101992	125	105321	151	105929	163	109325	300
100404	81	101547	109	101993	125	105325	63	105936S	154	109326	300
100405	81	101548	108	101994	125	105343	63	1059503	150	109327	300
100406	81	101552	108	101995	125	1054503	65	105978	161	109329	300
100407	81	101554	109	101996	125	1054513	64	105981	163	109330	310
100408	81	101560	136	101997	125	105452	64	105985	160	109331	310
100412	98	101563	136	101999	124	105453	64	105986	162	109342	304
100413	98	101565	136	102000	125	1054603	65	105991	155	109343	304
100416	98	101566	136	102001	125	105601	217	105991S	155	109347	304
100417	99	101607	137	102002	125	105604	156	105994	161	109349	305
100425	99	101833	115	102008	125	105731	164	105995	161	109470	313
100426	99	101834	115	102010	125	105732	163	105996	217	109472	313
100427	99	101835	115	103063	221	1057503	150	105997	162	109474	313
100428	99	101836	115	103064	221	105760	159	105999	150	109522	301
100437	98	101837	115	103065	220	105761	159	106001	163	109547	301
100438	98	101840	114	103067	221	105762	159	106002	435	109559	306
100439	98	101841	114	103069	220	105763	159	1061533	146	109562	301
100440	436	101842	114	103076	222	105764	61	1061933	146	109640	296
100441	436	101843	114	103079	222	105765	61	106202	147	109641	296
100442	436	101844	115	103122	221	105769	159	106206	147	109688	301
100445	436	101846	114	104049	285	105770	159	106210	147	109691	301
100446	436	101847	114	104050	285	105780	84	106217	146	109740	307
100447	436	101848	114	104304	285	105800	157	106219	146	109741	307
100448	436	101849	114	104306	285	105804	23	1062213	147	109742	307
100449	436	101880	116	1043613	181	105817	63	106228	147	109743	307
100450	436	101881	116	1043623	181	105820	153	106229	147	109745	308

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
109746	308	110462	294	111678	296	114366	216	115309	27	117907	103
109747	308	110463	294	111680	296	114367	216	115320	27	117910	101
109749	308	110500	290	112020	30	114371	214	115805	23	117911	101
109847	340	110530	292	112021	30	114373	214	116005	92	117912	101
109848	340	110531	292	112022	30	114374	214	116011	92	117913	101
109849	340	110532	292	112023	30	115005	24	116108	92	117920	104
109865	333	110540	294	112025	30	115007	24	116109	92	117921	104
109877	314	110541	294	112026	30	115058	23	116111	95	117923	103
109878	314	110542	294	112027	30	115059	23	116112	93	117925	106
109881	340	110625	309	112030	30	115069	93	116113	92	117926	106
109884	313	110626	309	112031	30	115071	93	116116	93	117927	106
109885	313	110630	309	112035	30	115075	93	116119	93	117928	106
109886	314	110666	298	112081	213	115076	95	116299V	92	117930	105
109889	313	110668	298	112101	213	115083	81	116553	86	117931	105
109901	313	110677	302	112121	30	115084	81	116822	87	117932	105
109902	333	110690	303	112122	213	115086	81	116826	87	117933	105
109940	307	110691	303	112141	213	115087	82	116828	87	117934	105
109952	313	110692	303	112161	213	115088	84	116831	87	117937	104
109960	307	110693	303	112181	213	115089	93	117002	95	117938	104
110036	30	110694	303	112201	213	115090	24	117100	95	117939	105
110159	262	110765	302	114000	212	115095	24	117151	92	117940	105
110256	227	110872	281	114001	212	115099	25	117152	92	117941	105
110257	227	110873	281	114002	212	115107	27	117153	92	117945	100
110270	240	110874	281	114003	212	115111	29	117172	90	117946	100
110271	240	110881	230	114004	212	115112	29	117174	90	117947	104
110272	240	110881MA	230	114005	212	1151123	24	117175	90	117948	100
110273	240	110882	230	114006	212	115113	29	117176	90	120109	454
110274	240	110882MA	230	114258	209	1151133	24	117182	91	120178	420
110275	241	110883	231	114263	210	115114	30	117184	91	120198	420
110276	241	110883MA	231	114267	209	115115	28	117185	91	120302	415
110278	241	110884	231	114270	208	115116	29	117186	91	120307	414
110279	241	110884MA	231	114271	209	1151243	23	117262	94	120308	414
110311	300	110885	232	114272	210	115129	189	117263	94	120309	414
110312	300	110885MA	232	114273	208	115131	107	117264	94	120310	414
110317	300	110886	233	114274	208	115133	107	117265	94	120311	414
110318	300	110886MA	233	114275	208	115137	25	117712	92	120312	414
110335	239	110887	233	114277	209	115138	29	117733	88	120313	414
110350	290	110887MA	233	114278	208	115141	25	117735	88	120314	414
110400	290	110888	234	114279	208	115155	26	117737	88	120315	415
110410	242	110888MA	234	114282	209	115157	26	117740	88	120316	414
110414	242	110894	232	114296	208	1151580	26	117790	89	120325	414
110420	242	110894MA	232	114302	211	1151583	26	117791	89	120327	412
110422	242	110895	228	114303	211	1151593	26	117792	89	120331	412
110431	312	110897	228	114304	209	115204	28	117793	89	120332	412
110432	312	110898	229	114305	208	115205	28	117820	96	120333	413
110434	312	110899	229	114306	208	1152103	28	117822	97	120334	413
110435	312	110903	234	114356	215	1152113	28	117823	97	120337	413
110436	312	110904	235	114357	215	115245	25	117824	97	120338	413
110437	312	110905	235	114360	215	1152473	27	117825	97	120339	413
110438	443	110906	228	114361	215	1152483	27	117905	103	120341	413
110461	294	110907	229	114362	215	115308	27	117906	103	120342	413

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
120344	412	125543	245	1317003	19	150129	165	1582201	59	174059	421
120345	413	125543V1	245	131723	17	150145	356	158610	28	174060	423
120346	413	125543V2	245	131734	17	150146	355	158612	29	174061	423
120347	413	125544	245	1317433	17	150148	357	158614	137	174062	423
120348	413	125544V1	245	1317463	17	150151	358	158615	137	174063	423
120349	412	125544V2	245	131760	18	150159	358	158616	28	174064	421
120350	412	125614	206	131764	16	150176	358	162500	133	174196	422
120351	413	125624	206	131770	18	150182	359	162650	134	174221	422
120352	413	125628	206	131800	17	150184	356	162651	134	174251	422
120353	412	125631	204	131850	17	150187	355	162653	134	174276	422
120358	413	125631V1	204	131905	19	150188	355	162655	135	174301	422
120400	415	125631V2	204	131915	19	150189	358	162656	135	174302	421
120417	183	125633	205	131924	21	150191	358	162826	131	174305	422
120431	166	125633V1	205	131925	21	150193	359	162827	131	174520	186
120558	443	125633V2	205	131926	21	150195	359	162900	133	174600	81
120578	169	125634	205	131940	21	150197	357	162906	133	181134	385
120579	169	125634V1	205	131944	21	150226	406	162910	133	181137	385
120582	169	125634V2	205	131946	21	150227	406	162912	133	190014	317
120599	169	130115	402	131954	21	150310	151	165118	132	190015250	317
120709	420	130116	402	132060	21	150320	151	165119	132	190031	329
120710	420	130117	402	132115	20	150340	165	165122	133	190033	330
120741	75	130118	402	132125	20	150528	170	165521	129	190052	328
120751	76	130130	403	132255	20	150529	172	165522	129	190060	333
120752	77	130131	403	132257	20	150533	171	165523	129	190065	317
120753	77	130132	403	132260	126	150538	171	165524	133	190068	333
120758	77	130133	403	132261	126	1505393	172	165525	133	190079	336
120767	76	130134	403	132262	126	150545	170	165527	131	190080	325
120768	75	130135	403	132265	126	150546	170	165530	130	190086	332
120770	77	130136	403	132266	126	150606	60	173060	99	190087	333
120773	77	130137	403	132290	126	150607	140	173084	449	190089	336
120774	77	130138	403	132648	16	150678	139	173270	300	190091	337
120775	77	130140	403	132870	16	150687	99	173271	300	190094	336
120776	77	130151	401	133264	99	150958	60	173272	300	190095	324
120777	77	130152	401	134091	432	150959	61	173276	234	190096	326
120789	78	130153	401	135012	361	150960	61	173277	317	190097	331
120792	98	130154	401	135022	182	150961	61	173278	447	190108	320
120825	80	130206	401	135023	360	150981	354	173279	92	190114	320
120826	82	1311413	20	135026	361	150983	353	173280	447	190116	320
120827	83	1311813	20	135027	361	150990	354	173282	333	190117	320
120840	416	131306	18	135028	287	150992	321	173283	333	190129	322
120879	79	131308	18	135029	287	150993	321	173284	77	190133	320
121782	86	131413	18	135102	360	150996	353	173285	77	190139	354
125502	206	131415	18	135105	360	150997	353	174050	423	190153	321
125503	206	131418	18	135108	360	151510	111	174051	423	190154	321
125504	206	131419	18	135109	360	151512	111	174052	423	190174	339
125525	243	131425	18	137100	183	151520	110	174053	423	190175	339
125526	243	1315113	19	137101	183	1519821	60	174054	423	190179	339
125527	243	131514	19	137201	182	155670	60	174055	423	190184	316
125540	244	131515	19	137202	182	1582011	59	174056	423	190187	317
125540V1	244	1315213	19	1500508	406	1582051	59	174057	423	190193	316
125540V2	244	1315563	16	150127	140	1582101	59	174058	421	190208	320

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
190211	322	200128	346	203530	119	2800071	67	286234W	35	299051	55
190215	321	200131	347	203535	119	2800081	67	286247	36	299056	55
190216	321	200132	346	203725	116	280015	66	286301	37	299072	51
190218	320	200133	342	206203	16	280016	66	286302	37	299079	51
190223	321	200134	343	206204	86	280021	66	286305	42	299088	55
190225	339	200135	342	215035	148	280022	66	286310	42	299105	55
190230	338	200136	349	215036	148	280023	66	286326	35	299106	55
190231	338	2002010	119	215037	148	284007	37	286347	36	2991121	46
190232	338	2002018	120	215078	148	284113	42	286411	36	2991131	46
190233	339	2002020	119	215081	148	284116	42	286421	36	299114	54
190234	339	2002028	120	215093	148	284123	42	286426	61	299117	54
190235	339	200207	190	215094	148	284401	43	286506	39	299124	54
190236	339	2002088	120	215095	148	284804	37	286507	39	299215	48
190238	319	2002094	120	215096	148	285050	43	286508	39	299217	49
190239	319	2002095	120	220110	383	285052	40	286509	39	2992171	46
190248	319	2002101	120	256025	439	285071	39	286613	44	2992271	46
190250	318	2002102	118	256120	433	285076	39	286628	41	2992291	47
190251	318	2002121	120	257100	381	285080	43	286681	44	2992481	47
191001	345	2002150	121	257120	381	285083	43	286710	38	299303	50
191004	344	2002165	121	257130	381	285085	43	286811	43	2993031	54
191005	345	2002170	121	257140	381	285088	43	286917	40	299304	50
191007	344	2002203	117	257150	381	2851051	32	286921	40	299307	50
191010	344	200230	190	257160	381	2851121	32	286922	40	299308	50
1930311	68	2002302	118	257170	381	2851161	32	286924	40	299311	54
193036	68	200232	190	257180	381	2851241	32	286925	40	299318	49
1930511	68	200233	190	257200	381	2851251	32	286992	41	299319	49
193062	68	200240	190	258100	380	2851261	33	286994	40	299325	48
2		200254	207	258120	380	2851271	32	286995	41	299411	47
200019	343	200255	207	258140	380	2851361	33	286998	41	299421	47
200029	351	200261	207	258160	380	2851371	33	287410	34	299426	50
200043	343	200262	207	258180	380	285200	43	287420	34	299431	48
200049	352	200274	238	258200	380	285201	43	287431	34	2994521	52
200054	347	200282	227	264130	383	285203	43	292042	444	2994631	52
200057	352	200297	236	264140	383	2853051	42	292043	444	299471	52
200058	351	200298	236	264150	383	2853101	42	292044	444	299472	52
200059	352	200299	236	264160	383	2855051	39	292046	444	2995061	51
200061	346	200300	236	264170	383	2855061	39	292048	444	2995081	51
200063	349	200316	121	264180	383	2855071	39	292049	444	299510	51
200065	350	200317	121	264200	383	2855081	39	292058	444	299511	51
200069	347	200318	121	264220	383	2856031	44	292059	444	2996041	56
200073	348	200319	119	265100	382	2856211	38	292481	444	299607	56
200085	347	200356	237	265120	382	2856311	38	293043	444	299630	53
200086	348	200357	238	265140	382	2856811	44	2952720	41	299633	53
200095	342	200358	239	265160	382	2859171	41	295928	40	299634	53
200096	342	200359	227	265170	382	2859251	41	295953	40	2996731	56
200108	341	200570	237	265180	382	2859271	41	296999	67	2999021	57
200111	341	200575	238	265200	382	286099	39	299001	51	299910	57
200119	350	2006301	145	265220	382	286102	35	2990021	51	2999101	57
200120	341	2006601	145	272335	134	286104	35	299003	53	299911	57
200121	341	203500	118	2800021	67	286106	35	299004	56	2999521	53
200127	346	203510	118	2800031	67	286225	35	299014	55	2999961	53

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
3		300372	456	307107	369	312187	367	346207	373	370258	417
300055	391	300411	427	307116	368	313105	370	347107	374	370259	417
300061	391	300412	427	307117	369	313125	370	347127	374	370270	178
300064	393	300413	427	307126	368	313145	370	347147	374	370271	178
300065	392	300414	425	307127	369	313165	370	347167	374	370273	178
300084	397	300418	425	307136	368	313185	370	347187	374	370274	178
300122	395	300419	425	307137	369	313205	370	347207	374	370275	178
300123	395	300422	425	307146	368	314125	370	348107	375	370276	178
300133	390	300424	425	307147	369	314145	370	348127	375	370278	179
300134	389	300746	425	307156	368	314165	370	348147	375	370279	180
300135	390	300747	426	307157	369	314185	370	348167	375	370280	178
300142	397	300748	424	307166	368	315080	365	348187	375	370281	178
300143	301	300749	426	307167	369	315100	365	348207	375	370284	177
300144	301	300750	424	307186	368	315105	368	362080	364	370290	178
300147	301	305053	203	307187	369	315107	369	362100	364	370301	418
300149	396	305054	203	307206	368	315120	365	362120	364	370302	418
300156	301	305055	203	307207	369	315140	365	362140	364	371001	419
300183	395	305058	200	308106	368	315160	365	363080	364	386080	371
300184	395	305059	200	308107	369	315180	365	363100	364	387100	371
300192	394	305062	200	308116	368	315200	365	363120	364	389080	364
300193	394	305063	201	308117	369	315306	368	363140	364	389100	364
300194	394	305064	201	308126	368	315307	369	370035	142	389120	364
300195	394	305065	249	308127	369	316347	371	370036	143	389140	364
300196	394	305066	203	308136	368	317347	371	370100	142	398120	371
300197	395	305067	203	308137	369	325080	365	370101	142	398140	371
300198	395	305068	203	308146	368	325100	365	370158	442	398160	371
300199	396	305069	199	308147	369	325120	365	370164	180	399140	371
300210	394	306053	202	308156	368	325140	365	370165	180	399160	371
300211	394	306054	202	308157	369	325160	365	370174	176	4	
300301	427	306055	202	308166	368	325180	365	370175	176	400123	311
300306	455	306057	202	308167	369	325200	365	370191	176	400126	311
300311	427	306300	377	308186	368	337107	372	370193	176	400136	311
300312	427	306310	377	308187	369	337127	372	370195	177	400137	311
300313	427	306320	377	308206	368	337147	372	370196	177	401618	376
300314	455	306330	377	308207	369	337167	372	370197	177	401621	376
300317	455	306340	379	308242	373	337187	372	370198	177	405057	247
300321	457	306350	379	308243	367	337207	372	370199	177	406055	247
300322	457	306360	379	310107	367	337307	370	370205	145	406056	247
300323	456	306380	376	310127	367	338107	372	370211	141	465156	364
300325	457	306552	377	310147	367	338127	372	370224	417	5	
300326	456	306557	377	310167	367	338147	372	370235	418	500060	195
300328	456	306558	377	310187	367	338167	372	370238	419	500160	195
300334	455	306600	377	311107	367	338187	372	370239	419	500180	65
300336	455	306610	377	311127	367	338207	372	370242	419	500308	128
300337	455	306620	377	311147	367	338307	370	370243	419	500319	415
300350	457	306630	377	311167	367	338810	372	370246	419	500377	223
300351	455	306640	379	311187	367	346107	373	370247	419	500378	223
300352	457	306650	379	312107	367	346127	373	370248	419	500379	223
300353	457	306660	379	312127	367	346147	373	370249	419	500381	438
300370	456	306800	378	312147	367	346167	373	370253	417	500383	438
300371	456	307106	368	312167	367	346187	373	370257	417	500384	438

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
500386	438	5349	310	610196	186	700358G	250	700854	265	714040	429
500387	438	5351	310	610836	184	700358GV1	251	700856	278	714065	429
500443	434	5352	310	610839	186	700387	251	700857	265	714100	429
500445	434	5353	310	610848	185	700398G	255	700858	265	714150	429
500446	434	5354	310	610856	184	700415	273	700859	272	716065	429
500447	434	5355	310	610857	184	700416	273	700860	272	716100	429
500448	434	6		680654	435	700421	250	700898	269	716150	429
500449	433	600061	363	680655	435	700473V1	263	700898ZR	269	719065	429
500458	195	600601	363	7		700478G	253	700899	270	719100	429
500459	195	601151	398	700078	277	700487	273	700899ZR	270	723020	429
500464	195	601153	366	700087	263	700488	273	700900	269	723040	429
500481	194	601168	386	700118V1	258	700498	254	700900ZR	269	723065	429
500482	194	601169	386	700121	259	700562	257	700901	270	723100	429
500486	194	601177	386	700122	259	700578G	252	700901ZR	270	723150	429
500494	194	601179	387	700123	259	700592	275	700903	281	723200	429
500507	198	601180	387	700130	260	700593	275	700904	274	780002	84
500555	115	601203	386	700131	260	700595	275	700907	265	786008	81
500830	196	601204	386	700132	260	700597	275	700940	287	786009	78
500831	197	601261	398	700133	260	700611	268	700941	287	786010	81
500833	195	601282	398	700134	261	700616	283	700967	282	8	
500835	196	601292	398	700135	261	700678G	253	700968	282	825152	65
500840	196	601710	366	700137	261	700690	275	700969	282	825207	385
500846	198	601712	366	700142	261	700698	254	700978	252	825214	384
500847	198	603001	363	700143	261	700699	275	701053	396	825215	384
500935	197	603002	363	700182G	263	700705	280	701054	396	825217	384
525782	99	603003	363	700183	258	700706	280	711020	429	825218	384
529712	20	603004	363	700201G	248	700732	288	711040	429	825219	384
529723	20	603005	363	700202G	248	700778G	252	711065	429	825222	384
5301	310	603006	363	700203G	248	700806	262	711100	429	825223	385
5302	310	603007	363	700207G	256	700809	262	711150	429	825226	385
5303	310	603008	363	700208G	249	700812	266	711200	429	850000	451
5305	310	603012	363	700213G	256	700816	274	711311	429	850001	452
5316	310	603150	399	700231	257	700817	274	711312	429	850002	453
5318	310	603151	399	700239	246	700825	271	711313	429	850006	451
5319	310	603152	399	700248	288	700826	271	711314	429	850007	450
5320	310	603158	399	700251	246	700834	267	711316	429	850008	450
5321	310	603159	399	700256	247	700836	268	711319	429	850011	452
5322	310	603175	398	700258G	250	700836ZR	268	711323	429	850018	449
5325	310	605035	188	700261	288	700838	271	712020	429	850019	449
5327	310	605065	188	700276	264	700839	271	712040	429	850021	448
5328	310	606035	188	700277G	252	700840	276	712065	429	850023	448
5329	310	606065	188	700287	251	700841	276	712100	429	850024	448
5330	310	607035	188	700298G	255	700843	272	712150	429	850025	448
533051	93	608035	189	700314	256	700844	271	712200	429	850027	450
5331	310	609035	189	700323	264	700846	271	713020	429	850041	454
5336	310	609065	189	700336	255	700847	279	713040	429	850042	454
5338	310	609135	189	700341V1	278	700848	267	713065	429	850048	449
5339	310	609165	189	700342	277	700848ZR	267	713100	429	850057	451
5340	310	610181	185	700355	225	700851	266	713150	429	850200	453
5341	310	610182	185	700356	225	700852	279	713200	429	850210	453
5342	310	610195	186	700357	225	700853	272	714020	429	860000	387

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
860001	387	A120153	430	A120616	431	A124200	430	A150510	191	A190056	316
860002	387	A120255	413	A120620	430	A125020	430	A150512	172	A190105	320
860006	308	A120355	445	A120625	431	A125040	430	A150513	171	A190148	319
860015	445	A120356	445	A120625D	431	A125065	430	A150623	150	A190167	319
860017	445	A120357	445	A120626	431	A125100	430	A150625	150	A190169	319
9		A120401	167	A120634	431	A125150	430	A150646	442	A190189	318
900005	191	A120406	166	A120634D	431	A125200	430	A150668	138	A190198	319
900007	223	A120407	166	A120635	431	A126065	430	A150669	138	A2	
900011	349	A120408	166	A120635D	431	A126100	430	A150670	138	A200050	351
900300	99	A120409	167	A120636	431	A126200	430	A150671	138	A200052	352
A1		A120427	167	A120637	431	A128020	430	A150672	138	A201113	117
A100155	191	A120430	166	A120640	430	A128040	430	A150673	138	A203112	199
A100205	175	A120465	168	A120645	431	A128065	430	A150674	139	A203113	199
A100265	191	A120466	168	A120645D	431	A128100	430	A150676	139	A256061V	433
A100266	191	A120467	168	A120646	431	A128150	430	A150679	139	A256091V	433
A101065	431	A120511	441	A120649	431	A129065	430	A150974	140	A3	
A101091	82	A120512	441	A120650	430	A129100	430	A150976	140	A300047	391
A101092	59	A120513	441	A120655	431	A130441	437	A150979	140	A300049	391
A101100	431	A120514	441	A120655D	431	A130442	437	A151300	174	A300056	392
A101150	431	A120515	441	A120656	431	A150000	410	A151301	174	A300062	392
A101161	432	A120516	441	A120701	78	A150014	406	A1515002	112	A300068	411
A101162	432	A120521	440	A120702	78	A150024	410	A151600	174	A300073	392
A101163	432	A120522	440	A120786	79	A150025	410	A153143	149	A300111	393
A101181	59	A120523	440	A120788	79	A150029	410	A153144	149	A300117	411
A101182	432	A120524	440	A120792	82	A150033	409	A153145	149	A300118	411
A101183	432	A120526	440	A120796	80	A150034	409	A153234	149	A300151	411
A101185	82	A120527	440	A120814	220	A150035	410	A153238	149	A370031	142
A101186	432	A120528	441	A120821	82	A150036	410	A153242	149	A370032	143
A101187	432	A120529	441	A120822	85	A150037	410	A153246	149	A3700331	143
A101190	78	A120531	441	A120823	83	A150038	406	A153255	149	A3700341	143
A101191	432	A120532	441	A120880	78	A150039	409	A153260	149	A370039	143
A101192	432	A120533	441	A120888	107	A150042	406	A153265	149	A370131	144
A101195	432	A120534	441	A120893	107	A1500471	409	A153270	149	A370139	143
A101196	432	A120537	441	A121025	430	A1500510	408	A153280	149	A370254	416
A101197	432	A120538	441	A121040	430	A150062	410	A153440	149	A5	
A101901	129	A120539	441	A121065	430	A150064	409	A153460	149	A500403	224
A101999	129	A120542	440	A121100	430	A150068	410	A162410E	129	A500404	224
A102065	431	A120543	440	A121200	430	A150072	406	A162412E	129	A500405	224
A102100	431	A120544	440	A122020	430	A150098	408	A162810E	129	A500410	433
A102150	431	A120545	440	A122040	430	A150114G	165	A162812E	129	A500467	224
A103065	431	A120546	440	A122065	430	A150118G	165	A162820E	130	A500468	224
A103100	431	A120547	440	A122100	430	A150155	165	A162821E	130	A500510	437
A103150	431	A120548	440	A122200	430	A150183	407	A162823E	130	A500511	437
A105960	62	A120587	439	A123020	430	A150190	407	A162824E	130	A500512	437
A114001	210	A120588	439	A123040	430	A150194	409	A162828	131	A500513	437
A114002	135	A120592	440	A123065	430	A150196	407	A162829	131	A500514	77
A114003	135	A120593	439	A123100	430	A150198	407	A165110	128	A55302	442
A120020	430	A120601	37	A123150	430	A150199	407	A165112	128		
A120040	430	A120602	37	A123200	430	A150214	407	A190009	320		
A120065	430	A120610	430	A124020	430	A150307	132	A190009250	320		
A120101	454	A120615	431	A124065	430	A150407	132	A190011	320		
A120103	430	A120615D	431	A124100	430	A150460V	129	A190011250	320		

§ 1 Informacje ogólne, zakres obowiązywania

- (1) Nasze ogólne warunki sprzedaży („warunki sprzedaży”) mają zastosowanie do wszystkich umów zawartych od dnia 01.12.2025 r., których przedmiotem jest głównie dostawa ruchomości („towa”) do nabywców, których główny adres prowadzenia działalności znajduje się w Niemczech. Dodatkowe zobowiązania nie mają wpływu na ważność niniejszych warunków sprzedaży.
- (2) Nasze warunki sprzedaży mają zastosowanie wyłącznie; nie uznajemy warunków kupującego, które są sprzeczne lub odbiegają od naszych warunków sprzedaży lub przepisów ustawowych, chyba że wyraźnie zgodziliśmy się na ich ważność na piśmie. Nasze milczenie w sprawie warunków kupującego nie oznacza uznania lub zgody. Nasze warunki sprzedaży mają zastosowanie również wtedy, gdy świadomie akceptujemy warunki kupującego sprzeczne lub odbiegające od naszych warunków sprzedaży lub świadczymy nasze usługi bez zastrzeżeń. Nasze warunki sprzedaży mają zastosowanie zamiast ewentualnych warunków kupującego również wtedy, gdy zgodnie z nimi przyjęcie naszego zamówienia jest traktowane jako bezwarunkowa akceptacja warunków lub gdy dostarczamy towar po wskazaniu przez kupującego ważności jego warunków, chyba że wyraźnie zrzekliśmy się ważności naszych warunków sprzedaży.
- (3) Nasze warunki sprzedaży mają zastosowanie tylko wtedy, gdy kupujący jest przedsiębiorcą (§ 14 BGB), osobą prawną prawa publicznego lub specjalnym funduszem prawa publicznego.
- (4) Odniesienia do obowiązywania przepisów ustawowych mają jedynie znaczenie wyjaśniające. Nawet bez takiego wyjaśnienia obowiązują zatem przepisy ustawowe, o ile nie zostały one bezpośrednio zmienione lub wyraźnie wyłączone w niniejszych warunkach sprzedaży.

§ 2 Oferta, zawarcie umowy i treść umowy

- (1) Nasze oferty są niewiążące i niezobowiązujące. Zawarcie umowy wymaga zawsze naszego pisemnego potwierdzenia zamówienia.
- (2) Zamówienie towaru przez kupującego stanowi wiążącą ofertę zawarcia umowy. O ile z zamówienia nie wynika nic innego, możemy przyjąć tę ofertę zawarcia umowy w ciągu czterech dni (4) dni od jej otrzymania poprzez nasze potwierdzenie zamówienia.
- (3) Jeszcze przed zawarciem umowy kupujący jest zobowiązany poinformować nas na piśmie, jeżeli (a) dostarczany towar nie ma być przeznaczony wyłącznie do zwykłego użytku lub kupujący zakłada określone przeznaczenie, (b) towar będzie używany w nietypowych warunkach lub narażony na szczególne obciążenia, (c) towar będzie używany w warunkach stwarzających szczególne zagrożenie dla zdrowia lub bezpieczeństwa, (d) towar ma być używany poza terytorium Niemiec lub dostarczony do odbiorców kupującego mających siedzibę poza terytorium Niemiec, (e) publiczne oświadczenia producenta lub innych osób trzecich (na przykład reklamy) mają decydujące znaczenie dla decyzji zakupowej kupującego lub (f) w przypadku wadliwych dostaw można przewidzieć typowe dla umowy szkody przekraczające 200% ceny netto towaru. O ile nie uzgodniono wyraźnie inaczej, towar musi spełniać jedynie przepisy obowiązujące w Niemczech.
- (4) Nasze dane dotyczące towaru (np. waga, wymiary, wartości użytkowe, nośność, tolerancje i dane techniczne) oraz nasze przedstawienia tych danych (np. rysunki i ilustracje) mają jedynie charakter orientacyjny, o ile nie wymagają one dokładnej zgodności z przeznaczeniem przewidzianym w umowie. Nie stanowią one gwarancji jakości ani trwałości dostarczanych przez nas towarów. Wszelkie gwarancje, które mają zostać przejęte przez nas w momencie zawarcia umowy, wymagają wyraźnego pisemnego potwierdzenia jako „gwarancja”.
- (5) Dopuszczalne są odchylenia typowe dla handlu oraz odchylenia wynikające z przepisów prawnych lub stanowiące ulepszenia techniczne, a także zastąpienie części równoważnymi częściami, o ile nie wpływa to negatywnie na przydatność do celów przewidzianych w umowie. Dopuszczalne są również zmiany modeli, konstrukcji i materiałów, o ile nie wpływają one negatywnie na przydatność do celów przewidzianych w umowie.
- (6) Nie jesteśmy zobowiązani do świadczenia usług, które nie są wymienione w naszym pisemnym potwierdzeniu zamówienia lub w niniejszych Ogólnych Warunkach Sprzedaży. W szczególności nie jesteśmy zobowiązani do świadczenia usług projektowych, przekazywania dokumentów, które nie zostały wyraźnie uzgodnione, udzielania informacji lub dostarczania akcesoriów, montowania dodatkowych urządzeń zabezpieczających, przekazywania instrukcji montażu, wykonywania montażu lub doradztwa kupującemu.
- (7) Z wyjątkiem odbioru towaru zgodnie z § 433 ust. 2 BGB, odbiór towaru nie jest uzgodniony.
- (8) Z zawarciem umowy nie wiąże się dla nas ryzyko zaopatrzeniowe w rozumieniu § 276 BGB, nawet w przypadku zobowiązania do dostawy towaru określonego jedynie według rodzaju. Ponadto, nawet w przypadku zobowiązania do dostawy towaru określonego jedynie według rodzaju, nie jesteśmy zobowiązani w przypadku niedostępności usługi w rozumieniu § 3 ust. 7 niniejszych warunków sprzedaży do pozyskania w inny sposób części dostawczych niezbędnych do wykonania umowy, jeżeli związane z tym koszty są dla nas niekorzystne w porównaniu z kosztami zgodnego z § 3 ust. 7 niniejszych warunków sprzedaży zakupu, a kupujący nie jest również gotowy ponieść tych dodatkowych kosztów. Ponadto nie udzielamy żadnej gwarancji na towar.
- (9) Wszystkie ustalenia poczynione między nami a kupującym w celu wykonania niniejszej umowy w momencie jej zawarcia są zapisane w umowie i niniejszych warunkach sprzedaży.
- (10) Zastrzegamy sobie wszelkie prawa własności i prawa autorskie do próbek, ilustracji, rysunków, kalkulacji i innych dokumentów przekazanych lub udestopionych kupującemu przez nas. Dotyczy to również dokumentów pisemnych oznaczonych jako „poufne”. Przed przekazaniem ich osobom trzecim kupujący wymaga naszej wyraźnej, pisemnej zgody.

§ 3 Dostawa, termin dostawy, odstąpienie od umowy w przypadku opóźnienia, odszkodowanie w przypadku opóźnienia

- (1) O ile nie uzgodniono innych warunków dostawy, dostawa odbywa się na zasadach EXW Incoterms® 2020 na adres dostawy podany w naszym potwierdzeniu zamówienia lub, o ile w naszym potwierdzeniu zamówienia nie podano adresu dostawy, na zasadach EXW Franz-Kleine-Straße 28, 33154 Salzkotten/Niemcy Incoterms® 2020.
- (2) Przejęcie ryzyka następuje wraz z dostawą. Jeśli dostawa opóźnia się z powodu skorzystania przez nas z prawa zatrzymania w wyniku całkowitej lub częściowej zwłoki w płatności ze strony kupującego lub z innego powodu, za który odpowiedzialność ponosi kupujący, ryzyko przechodzi na kupującego najpóźniej z dniem otrzymania przez niego powiadomienia o gotowości do wysyłki i/lub wykonania usługi.
- (3) Rozpoczęcie podanego przez nas terminu dostawy wymaga wyjaśnienia wszystkich kwestii technicznych. Dotrzymanie naszego zobowiązania dostawą wymaga ponadto terminowego i prawidłowego wypełnienia wszystkich zobowiązań kupującego. Zastrzegamy sobie prawo do podniesienia zarzutu niewykonania umowy.
- (4) Uzgodnione terminy dostawy nie stanowią transakcji terminowej.
- (5) Jesteśmy uprawnieni do dostaw częściowych i świadczenia usług częściowych w ramach uzgodnionych terminów dostawy lub do uzgodnionego terminu dostawy, o ile jest to dla kupującego do przyjęcia.
- (6) Jeżeli po zawarciu umowy kupujący zczy sobie wprowadzenia zmian w towarze, spowoduje to – o ile wyrażymy zgodę na te zmiany, do czego nie jesteśmy zobowiązani – wydłużenie terminu dostawy. W zależności od sytuacji związanej z zamówieniem okres wydłużenia może być dłuższy niż czas niezbędny do realizacji samych zmian.
- (7) Jeżeli nie możemy dotrzymać wiążących terminów dostawy z przyczyn, za które nie ponosimy odpowiedzialności (niedostępność usługi), mamy prawo odstąpić od wykonania usługi o czas trwania przeszkody i niezwłocznie poinformujemy o tym kupującego, podając jednocześnie przewidywany nowy termin dostawy. Jeżeli usługa nie będzie dostępna również w nowym terminie dostawy lub w nowym terminie dostawy z przyczyn, za które nie ponosimy odpowiedzialności, mamy prawo odstąpić od umowy w całości lub w części; niezwłocznie zwrócimy kupującemu już wniesione świadczenie wzajemne. Za przypadek niedostępności usługi w tym rozumieniu uznaje się w szczególności sytuację, w której pomimo prawidłowego, zgodnego z umową zaopatrzenia (tj. pomimo umownego porozumienia z naszym dostawcą, zgodnie z którym pod względem ilości, jakości i terminu wykonania, możemy nie być w stanie spełnić roszczeń kupującego zgodnie z umową) z przyczyn od nas niezależnych. Za przypadek niedostępności usługi w tym rozumieniu uważa się również zdarzenia siły wyższej o znacznym czasie trwania (tj. trwające dłużej niż 14 dni kalendarzowych). Siła wyższa obejmuje konflikty zbrojne, strąki, lokauty, interwencje władz, niedobory energii i surowców niezależne od nas, utrudnienia lub przeszkody transportowe niezależne od nas, utrudnienia w działalności niezależne od nas (np. spowodowane pożarem, zalaniem lub uszkodzeniem maszyn) oraz wszelkie inne utrudnienia, które z obiektywnego punktu widzenia nie zostały spowodowane z naszej winy. § 3 ust. 7 niniejszych warunków sprzedaży nie ma zastosowania, jeżeli przejęliśmy ryzyko zaopatrzenia w rozumieniu § 276 BGB (niemieckiego kodeksu cywilnego).
- (8) Jeśli kupujący opóźnia się z odbiorem lub w sposób zawiniony narusza inne obowiązki współpracy, mamy prawo żądać odszkodowania za poniesione przez nas szkody, w tym ewentualne dodatkowe koszty. Zastrzegamy sobie prawo do dalszych roszczeń.
- (9) Kupujący ma prawo odstąpić od umowy z powodu opóźnienia w dostawie i/lub niedostarczenia towaru tylko wtedy, gdy opóźnił się z wypełnieniem naszych głównych zobowiązań lub w inny sposób istotnie naruszył obowiązania wynikające z umowy, a opóźnienie lub naruszenie zobowiązania leży po naszej stronie. Aby nastąpiło opóźnienie, bez rezygnacji z innych przepisów prawnych, zawsze wymagane jest, nawet jeśli termin wykonania usługi jest określony kalendarzowo, pisemne wezwanie na do wykonania usługi w odpowiednim terminie. W pozostałych przypadkach obowiązują przepisy prawne dotyczące wystąpienia opóźnienia.
- (10) Jeżeli zgodnie z przepisami ustawowymi, z uwzględnieniem postanowień niniejszych warunków sprzedaży, jesteśmy w zwłocie z dostawą, a kupujący ma wobec nas roszczenia odszkodowawcze z tytułu zwłoki, w przypadku zwłoki z dostawą naszą odpowiedzialność za każdy pełny tydzień zwłoki wynosi 0,5% uzgodnionej z kupującym ceny netto towaru, który nie został dostarczony

lub został dostarczony z opóźnieniem, jednak maksymalnie do 5% uzgodnionej z kupującym ceny netto towaru, który nie został dostarczony lub został dostarczony z opóźnieniem. Nie ma to wpływu na roszczenia (a) z tytułu podstępnego naruszenia umowy, (b) z tytułu umyślnego i rażącego niedbalstwa w naruszeniu umowy, (c) z tytułu przewleklej ryzyka zaopatrzenia w rozumieniu § 276 BGB, (d) z tytułu naruszenia życia, ciała i zdrowia oraz (e) w przypadku odpowiedzialności zgodnie z ustawą o odpowiedzialności za produkt.

- (11) O ile w odróżnieniu od § 3 ust. 1 niniejszych warunków sprzedaży ponosimy ryzyko transportu, kupujący jest zobowiązany do zgłoszenia przewoźnikowi zewnętrznie widocznej utraty lub uszkodzenia ładunku najpóźniej w momencie dostawy przez przewoźnika, przy czym utrata lub uszkodzenie muszą być odpowiednio wyraźnie oznaczone. Jeżeli utrata lub uszkodzenie nie są widoczne na zewnątrz, należy zgłosić je przewoźnikowi najpóźniej w ciągu siedmiu (7) dni od dostawy, odpowiednio oznaczając utratę lub uszkodzenie. Zgłoszenie musi mieć formę pisemną. Niezależnie od postanowień § 5 ust. 4 do ust. 6 niniejszych warunków sprzedaży, kupujący jest zobowiązany do niezwłocznego przesłania nam kopii tego zgłoszenia.

§ 4 Ceny, warunki płatności i opóźnienia w płatnościach

- (1) O ile z naszego potwierdzenia zamówienia nie wynika nic innego, nasze ceny obowiązują EXW Incoterms® 2020 wraz z opakowaniem.
- (2) Kupujący jest zobowiązany do zapłaty pełnej ceny zakupu oraz innych uzgodnionych kosztów dodatkowych bez potrącenia skonta w uzgodnionym terminie lub, jeśli taki nie został uzgodniony, po wystawieniu faktury na wskazane przez nas konto, bez ponoszenia kosztów i opłat. O terminowości płatności decyduje data wpływu płatności na nasze konto. Uzgodniona cena obejmuje wyłącznie usługi, do których świadczenia jesteśmy zobowiązani, z wyłączeniem opakowania. Podatek VAT jest wykazywany oddzielnie i podlega dodatkowej opłacie przez kupującego.
- (3) W przypadku opóźnienia w płatnościach obowiązują przepisy ustawowe. W okresie opóźnienia od ceny zakupu naliczane są odsetki w wysokości obowiązującej ustawowej stopy procentowej. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych szkód wynikających z opóźnienia. W stosunku do przedsiębiorców nasze roszczenie o odsetki handlowe zgodnie z § 353 HGB pozostaje nienaruszone.
- (4) Kupujący ma prawo do potrącenia i zatrzymania tylko wtedy, gdy jego roszczenia wzajemne są prawomocnie stwierdzone, bezsporne lub uznane przez nas lub oparte na tym samym stosunku umownym.
- (5) Jeżeli kupujący nie płaci wymagalnych faktur, przekracza przyznane terminy płatności lub po zawarciu umowy jego sytuacja finansowa ulegnie pogorszeniu lub po zawarciu umowy otrzymamy informacje, które podważają wypłacalność lub wiarygodność kredytową kupującego, jesteśmy uprawnieni do (a) żądać zapłaty całej pozostałej kwoty należności od kupującego i, zmieniając zawarte umowy, żądać przedpłaty lub zabezpieczenia, (b) żądać natychmiastowej zapłaty wszystkich naszych wierzytelności wynikających z tego samego stosunku prawnego po dokonaniu dostawy oraz (c) podnieść zarzut niepewności zgodnie z § 321 BGB.

§ 5 Prawa kupującego w przypadku wad

- (1) Prawa kupującego w przypadku wad rzeczowych i prawnych (w tym błędnej lub niepełnej dostawy, a także nieprawidłowego montażu i/lub wadliwej instrukcji montażu) podlegają przepisom ustawowym, o ile poniżej nie określono inaczej. We wszystkich przypadkach – nawet jeśli nie zostało to oddzielnie wymienione poniżej – nie mają wpływu przepisy ustawowe
- jeżeli nieprzetworzony towar jest sprzedawany konsumentowi na końcu łańcucha dostaw, nawet jeśli konsument poddał go dalszej obróbce (regres dostawcy zgodnie z § 478 BGB); przepisy § 478 BGB nie mają jednak zastosowania, jeśli (a) wadliwy towar został poddany dalszej obróbce przez kupującego lub innego przedsiębiorcę, na przykład poprzez wbudowanie go w inny produkt, jeżeli (b) wadliwy towar został zmieszany, trwale połączony lub zmieszany z innymi rzeczami przez kupującego lub innego przedsiębiorcę; lub jeżeli (c) towar sprzedany przez nas nie został nabyty na podstawie umowy kupna.
 - zgodnie z § 439 ust. 2 i 3 BGB (zwrot kosztów niezbędnych do wykonania świadczenia uzupełniającego) oraz kosztów zgodnie z § 439 ust. 6 zdanie 2 BGB, o ile sprzedawany przez nas towar jest nowo wyprodukowanym przedmiotem, chyba że roszczenie uległo przedawnieniu zgodnie z niniejszymi warunkami sprzedaży.
 - zgodnie z § 445a BGB (prawo regresu kupującego wobec nas w przypadku, gdy poniesie on w stosunku do swojego klienta wydatki w ramach wykonania zobowiązania zgodnie z § 439 ust. 2 i/lub ust. 3 i/lub ust. 6 zdanie 2 BGB i/lub § 475 ust. 4 BGB i/lub z tytułu naruszenia obowiązku aktualizacji zgodnie z § 475b ust. 4 BGB), chyba że roszczenie uległo przedawnieniu zgodnie z niniejszymi warunkami sprzedaży.
 - zgodnie z § 327u BGB.
- (2) Towar jest wadliwy, jeśli w momencie przejścia ryzyka odbiega od subiektywnych wymagań określonych w § 434 ust. 2 BGB, od obiektywnych wymagań określonych w § 434 ust. 3 BGB lub od wymagań montażowych określonych w § 434 ust. 4 BGB. Specyfikacje podane w naszym potwierdzeniu zamówienia wraz z postanowieniami dotyczącymi jakości zawartymi w niniejszych warunkach sprzedaży stanowią ostateczne uzgodnienia dotyczące jakości. Uzgodnione są wyłącznie te akcesoria i instrukcje (w tym instrukcje montażu i instalacji), które zostały wyraźnie wymienione w naszym potwierdzeniu zamówienia. Publiczne oświadczenia producenta lub innych osób trzecich (na przykład reklamy), na które kupujący nie zwrócił naszej uwagi jako mające decydujące znaczenie dla jego decyzji o zakupie, nie stanowią podstawy do stwierdzenia wady rzeczowej. Nie ma wady fizycznej towaru, jeśli nieprawidłowości lub odchylenia wynikają z dostawców, konstrukcji lub innych instrukcji podanych przez kupującego, a my nie mieliśmy wiedzy o tych nieprawidłowościach lub odchyleniach.
- (3) Towar ma wady prawne tylko wtedy, gdy w momencie przejścia ryzyka nie jest wolny od praw egzekwacyjnych w Niemczech. Jeżeli jednak w momencie przejścia ryzyka towar nie jest wolny od praw egzekwacyjnych w Niemczech i wynika to z instrukcji kupującego, to w drodze odstępowania od § 5 ust. 3 zdanie 1 nie występuje wada prawna.
- (4) Roszczenia kupującego z tytułu wad wymagają, aby kupujący, z uwzględnieniem postanowień niniejszych warunków sprzedaży, należał do wypełnić swoje obowiązki reklamacyjne zgodnie z §§ 377, 381 HGB (niemieckiego kodeksu handlowego).
- (5) Kupujący ma obowiązek niezwłocznie, najpóźniej jednak w ciągu siedmiu (7) dni kalendarzowych od dostawy towaru, zgłosić nam na piśmie oczywiste wady rzeczowe. Kupujący jest ponadto zobowiązany do sprawdzenia towaru niezwłocznie po dostawie. Wady fizyczne, które można wykryć podczas prawidłowego sprawdzenia, kupujący musi nam zgłosić na piśmie niezwłocznie po wykryciu lub po tym, jak powinien być je wykryć. Ukryte wady fizyczne należy zgłaszać niezwłocznie po ich wykryciu. Dla jasności należy zaznaczyć, że kontrola nie jest koniecznym warunkiem zgłoszenia reklamacji. Ponadto kupujący jest zobowiązany do zapewnienia, aby w przypadku materiałów budowlanych i innych towarów przeznaczonych do montażu lub dalszej obróbki, bezpośrednio przed obróbką przeprowadzono kontrolę pod kątem wad fizycznych.
- (6) Zgłoszenie należy skierować do nas na piśmie i bezpośrednio. Musi ono być sformułowane na tyle dokładnie, abyśmy mogli bez dalszego zwracania się do kupującego podjąć działania naprawcze i zabezpieczyć roszczenia regresowe wobec naszych dostawców. W pozostałym zakresie reklamacja musi być zgodna z przepisami ustawowymi. Nasi pracownicy nie są uprawnieni do przyjmowania zgłoszeń wad poza naszymi pomieszczeniami służbowymi ani do składania oświadczeń dotyczących gwarancji.
- (7) W przypadku stwierdzenia w terminie wady fizycznej towaru jesteśmy zobowiązani, według naszego uznania, do wykonania świadczenia uzupełniającego w postaci usunięcia wady lub dostarczenia nowego towaru wolnego od wad. Nie ma to wpływu na nasze prawo do odmowy wykonania świadczenia uzupełniającego zgodnie z przepisami prawa. Świadczenie uzupełniające może zostać wykonane, według naszego uznania, w naszej siedzibie lub w miejscu użytkowania towaru. Nie ponosimy kosztów związanych z transportem towaru do miejsca innego niż siedziba nabywcy, chyba że nabywca przed zawarciem umowy poinformował nas na piśmie w swoim zamówieniu, że towar zostanie przetransportowany do miejsca innego niż jego siedziba, a my wyraźnie wyrażiliśmy na to zgodę. W przypadku dostawy zastępczej kupujący jest zobowiązany do zwrotu nam wadliwego towaru zgodnie z przepisami ustawowymi. Naprawa nie obejmuje demontażu wadliwego towaru ani ponownego montażu, jeżeli pierwotnie nie byliśmy zobowiązani do montażu. Jesteśmy uprawnieni do uzależnienia wykonania zobowiązania od zapłaty przez kupującego należnej ceny zakupu. Kupujący jest jednak uprawniony do zatrzymania części ceny zakupu proporcjonalnej do wady.
- (8) Jeżeli sprzedawany przez nas towar jest nowo wyprodukowanym przedmiotem, jesteśmy zobowiązani – bez rezygnacji z przepisów ustawowych i zawartych w niniejszych warunkach sprzedaży, w szczególności bez rezygnacji z zarzutu nieproporcjonalności zgodnie z § 439 ust. 4 BGB – w ramach wykonania zobowiązania w trybie naprawy lub wymiany zobowiązani do zwrotu kupującemu niezbędnych kosztów usunięcia wadliwego towaru oraz montażu lub zamontowania naprawionego lub dostarczonego towaru wolnego od wad, o ile kupujący zamontował wadliwy towar zgodnie z jego rodzajem i przeznaczeniem w innym przedmiocie lub zamontował go do innego przedmiotu.
- (9) Jeżeli prawidłowa naprawa lub dostawa zastępcza nie nastąpi w odpowiednim terminie wyznaczonym przez kupującego, kupujący ma prawo, z zachowaniem przepisów ustawowych, żądać odstąpienia od umowy lub obniżenia ceny. Wyznaczenie terminu nie jest konieczne, jeżeli zgodnie z przepisami ustawowymi nie jest ono wymagane. Ma to miejsce między innymi w przypadku niepowodzenia naprawy. Naprawa uznaje się za nieudaną – w odniesieniu do konkretnej wady – po trzeciej nieudanej próbie, o ile nie wynika inaczej z szczególności z charakteru wady lub innych okoliczności.
- (10) W przypadku, gdy kupujący poniósł szkodę lub poniósł bezskuteczne wydatki z powodu wady dostarczonych przez nas towarów, zastosowanie mają dodatkowo przepisy § 6 niniejszych warunków sprzedaży. W przypadku dostawy towarów używanych nie ponosimy jednak odpowiedzialności za odszkodowanie i wydatki, z wyjątkiem odpowiedzialności w sytuacjach wymienionych w § 6 ust. 2 b) i § 6 ust. 5. Niniejszych warunków sprzedaży; zamiast tego w przypadku dostawy towarów używanych prawa gwarancyjne kupującego (tj. prawa kupującego z tytułu naruszenia obowiązków w postaci dostawy wadliwego towaru) są ograniczone do środków prawnych określonych w § 5 ust. 7 i § 5 ust. 9 niniejszych warunków sprzedaży.

(11) Z wyjątkiem przypadków określonych w § 5 ust. 12 niniejszych warunków sprzedaży, wszelkie roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych towarów wadliwych przedawania się po upływie dwóch (2) lat od rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia, a z tytułu dostawy używanych towarów wadliwych – po upływie jednego (1) roku od rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia. Zawieszenie biegu przedawnienia zgodnie z § 327u BGB i § 445b ust. 2 BGB (przedawnienie roszczeń regresowych w łańcuchu dostaw) pozostaje w każdym przypadku nienaruszone.

(12) W odróżnieniu od § 5 ust. 11 niniejszych warunków sprzedaży, ustawowe terminy gwarancji mają zastosowanie

- do roszczeń zgodnie z § 438 ust. 1 nr 1 BGB (roszczenia, jeżeli wada dotyczy prawa rzeczowego osoby trzeciej, na podstawie którego można żądać zwrotu przedmiotu sprzedaży, lub innego prawa wpisanego do księgi wieczystej);
- jeżeli towar jest nowo wyprodukowan¹ rzecz², która jest budynkiem i/lub rzecz³, która zgodnie ze swoim zwyk⁴ym przeznaczeniem zosta⁵a wykorzystana do budowy budynku i spowodowa⁶a jego wadliwośćce⁷;
- jeżeli roszczenia kupuj⁸cego wynikaj⁹ z umyślnego i/lub rażącego niedbalstwa w zakresie naruszenia umowy;
- w przypadku podstępnego zatajenia wady;
- w przypadku przejścia gwarancji za jakość towaru;
- w przypadku przejścia ryzyka zaopatrzenia w rozumieniu § 276 BGB (niemieckiego kodeksu cywilnego);
- w przypadku roszczeń z tytułu utraty życia, uszkodzenia ciała i/lub zdrowia;
- w przypadku roszczeń wynikających z ustawy o odpowiedzialności za produkt.

Powysze postanowienia nie wiążą się z odwołaniem ciężaru dowodu.

(13) Dostawa zastępcza lub naprawa nie powodują rozpoczęcia nowego biegu terminu przedawnienia.

(14) Niezależnie od dalszych przepisów ustawowych, zawieszenie biegu terminu przedawnienia kończy się również, jeżeli zawierające negocjacje nie są kontynuowane w sprawie przez cztery (4) tygodnie. Ponowne rozpoczęcie biegu terminu przedawnienia roszczeń kupującego wymaga w każdym przypadku naszego wyraźnego, pisemnego potwierdzenia.

§ 6 Odpowiedzialność za szkody i wydatki

(1) Nasza odpowiedzialność za szkody i wydatki regulowana jest, uzupełniającą do powyższych postanowień § 5 niniejszych warunków sprzedaży, zgodnie z poniższymi przepisami. Z zastrzeżeniem przedawnienia zgodnie z § 5 ust. 11 w połączeniu z § 5 ust. 12 niniejszych warunków sprzedaży, we wszystkich przypadkach – nawet jeśli nie zostało to oddzielnie wymienione poniżej – pozostają nienaruszone przepisy ustawowe

- zgodnie z § 327u BGB (niemieckiego kodeksu cywilnego);
- zgodnie z § 445a BGB (prawo regresu kupującego wobec nas w przypadku, gdy poniesie on koszty w stosunku do swojego klienta w ramach wykonania zobowiązania zgodnie z § 439 ust. 2 i/lub ust. 3 i/lub ust. 6 zdanie 2 BGB i/lub § 475 ust. 4 BGB i/lub z tytułu naruszenia obowiązku aktualizacji zgodnie z § 475b ust. 4 BGB);
- zgodnie z § 478 BGB (przepisy szczególne dotyczące regresu przedsiębiorcy w przypadku zakupu towarów konsumpcyjnych), chyba że (a) wadliwy towar został przetworzony przez kupującego lub innego przedsiębiorcę, na przykład poprzez wbudowanie go w inny produkt; (b) wadliwy towar został zmieszany, trwale połączony lub zmieszany z innymi rzeczami przez kupującego lub innego przedsiębiorcę; lub (c) towar sprzedany przez nas nie został nabyty przez konsumenta na podstawie umowy kupna; oraz
- nasze zobowiązanie do poniesienia kosztów niezbędnych do wykonania świadczenia zastępczego zgodnie z § 439 ust. 2 i/lub ust. 3 BGB oraz kosztów zgodnie z § 439 ust. 6 zdanie 2 BGB, o ile sprzedawany przez nas towar jest nowo wyprodukowanym przedmiotem, przy czym takie roszczenie wymaga, aby roszczenie z tytułu naprawy zgodnie z § 439 ust. 1 BGB nie uległo przedawnieniu zgodnie z niniejszymi warunkami sprzedaży.

(2) Nasza odpowiedzialność za szkody lub daremne wydatki kupującego występuje tylko wtedy, gdy szkoda lub daremne wydatki a) zostały spowodowane przez zawnione naruszenie obowiązku, którego wypełnienie umożliwia w ogóle prawidłowe wykonanie umowy i na którego wypełnieniu kupujący może regularnie polegać (istotny obowiązek umowy), lub b) wynikają z rażącego niedbalstwa lub umyślnego naruszenia obowiązku.

(3) Jeżeli zgodnie z § 6 ust. 2 a) niniejszych warunków sprzedaży ponosimy odpowiedzialność za naruszenie istotnego zobowiązania umownego, nasza odpowiedzialność odszkodowawcza ogranicza się do szkód typowych, które można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy. Jeżeli jednak naruszenie istotnego zobowiązania umownego nastąpiło w związku z dostawą towaru, na przykład w postaci dostawy towaru wadliwego, nasza odpowiedzialność odszkodowawcza jest ograniczona do 200% uzgodnionej z kupującym ceny netto danego towaru, o ile jest ona niższa od szkody typowej, przewidywalnej w momencie zawarcia umowy. W przypadku szkód spowodowanych opóźnieniem zastosowanie ma § 3 ust. 10 niniejszych warunków sprzedaży.

(4) Powyższe ograniczenia odpowiedzialności określone w § 6 ust. 2 do ust. 3 niniejszych warunków sprzedaży nie mają zastosowania do odpowiedzialności (a) zgodnie z ustawą o odpowiedzialności za produkt, (b) z tytułu przejścia gwarancji za jakość towaru, (c) w przypadku przejścia ryzyka zaopatrzenia w rozumieniu § 276 BGB, (d) z tytułu podstępnego zatajenia wady, (e) za szkody wynikające z zawnionego uszczerbku na życiu, ciele lub zdrowiu, a także (f) za szkody wynikające z rażącego niedbalstwa lub umyślnego naruszenia obowiązku.

(5) Z wyjątkiem odpowiedzialności (a) zgodnie z ustawą o odpowiedzialności za produkt, (b) z tytułu przejścia gwarancji za jakość towaru, (c) w przypadku przejścia ryzyka zaopatrzenia w rozumieniu § 276 BGB, (d) z tytułu podstępnego zatajenia wady, (e) za szkody wynikające z zawnionego uszkodzenia życia, ciała lub zdrowia oraz (f) za szkody wynikające z rażącego niedbalstwa lub umyślnego naruszenia obowiązku, wyklucza się odpowiedzialność odszkodowawczą z tytułu dostawy towarów używanych.

(6) Obowiązek kupującego do ograniczenia szkody zgodnie z § 254 BGB pozostaje nienaruszony. Wszelkie porozumienia kupującego z jego odbiorcami, które zastrzegają odpowiedzialność prawną kupującego na jego niekorzyść, stanowią naruszenie tego obowiązku ograniczenia szkód i prowadzą – o ile odpowiedzialność prawną kupującego została zastrzeżona na jego niekorzyść – do wyłączenia roszczenia odszkodowawczego wobec nas.

(7) W przypadku naruszenia przez kupującego zobowiązań umownych i/lub przedumownych jesteśmy zobowiązani do wypłaty odszkodowania wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych warunków sprzedaży. Wyklucza się wszelkie roszczenia oparte na konkurencyjnych podstawach, np. winie przy zawarciu umowy zgodnie z § 311 ust. 3 BGB, pozytywnym naruszeniu umowy zgodnie z § 280 BGB lub roszczeniach deliktowych zgodnie z § 823 BGB. O ile nasza odpowiedzialność odszkodowawcza jest wyłączona lub ograniczona, dotyczy to w równym stopniu osobistej odpowiedzialności naszych organów, pracowników, przedstawicieli i osób wykonujących zobowiązania.

(8) Powyższe postanowienia § 6 niniejszych warunków sprzedaży obowiązują z zastrzeżeniem

§ 327u BGB (prawo cywilne);

- § 445a BGB (prawo regresu kupującego wobec nas w przypadku, gdy poniesie on w stosunku do swojego klienta koszty w ramach wykonania zobowiązania zgodnie z § 439 ust. 2 i/lub ust. 3 i/lub ust. 6 zdanie 2 BGB i/lub § 475 ust. 4 BGB i/lub z tytułu naruszenia obowiązku aktualizacji zgodnie z § 475b ust. 4 BGB);
- § 478 BGB (przepisy szczególne dotyczące regresu przedsiębiorcy w przypadku zakupu towarów konsumpcyjnych; przepisy § 478 BGB nie mają jednak zastosowania, jeżeli (a) wadliwy towar został przetworzony przez kupującego lub innego przedsiębiorcę, na przykład poprzez wbudowanie go w inny produkt; jeżeli (b) wadliwy towar został zmieszany, trwale połączony lub zmieszany z innymi rzeczami przez kupującego lub innego przedsiębiorcę; lub jeżeli (c) towar sprzedany przez nas nie został nabyty na podstawie umowy kupna; oraz z zastrzeżeniem
- poniesionych przez nas kosztów w celu wykonania świadczenia zastępczego zgodnie z § 439 ust. 2 i/lub ust. 3 BGB oraz kosztów zgodnie z § 439 ust. 6 zdanie 2 BGB, o ile sprzedawany przez nas towar jest nowo wyprodukowanym przedmiotem,

również w odniesieniu do roszczeń kupującego o zwrot kosztów.

(9) Nie przyjmujemy wobec kupującego żadnych umownych zobowiązań dotyczących zwolnienia z odpowiedzialności. Na żądanie kupującego i zamiast wypłaty odszkodowania kupującemu, jesteśmy zobowiązani zwolnić kupującego z roszczeń osób trzecich tylko w takim zakresie, w jakim kupujący miałby wobec nas własne roszczenie odszkodowawcze na podstawie postanowień niniejszych Ogólnych Warunków Sprzedaży.

§ 7 Zastrzeżenie własności

(1) Do momentu całkowitej zapłaty wszystkich naszych obecnych i przyszłych wierzytelności wynikających z umowy (wierzytelności zabezpieczone) zastrzegamy sobie prawo własności do sprzedanych towarów. O ile kupujący nie dokonał przedpłaty lub nie doszło do transakcji gotówkowej w rozumieniu § 142 InsO (niemieckiej ustawy o upadłości), zastrzegamy sobie prawo własności do sprzedanych towarów również w odniesieniu do wszystkich obecnych i przyszłych wierzytelności (wierzytelności zabezpieczone) wynikających z bieżących stosunków handlowych.

(2) Towary objęte zastrzeżeniem własności nie mogą być zastawiane na rzecz osób trzecich ani przenoszone na zabezpieczenie przed całkowitą zapłatą zabezpieczonych wierzytelności. Kupujący ma obowiązek niezwłocznie poinformować nas na piśmie, jeśli zostanie złożony wniosek o wszczęcie postępowania upadłościowego lub jeśli osoby trzecie uzyskają dostęp do towarów należących do nas.

(3) W przypadku naruszenia postanowień umowy przez kupującego, w szczególności w przypadku nieuiszczenia należnej ceny zakupu, mamy prawo odstąpić od umowy zgodnie z przepisami ustawowymi i żądać zwrotu towaru na podstawie zastrzeżenia własności.

(4) Jeżeli kupujący przetwarza towary objęte zastrzeżeniem własności w ramach prawidłowego obrotu handlowego, zastrzeżenie własności rozciąga się na produkty powstałe w wyniku przetworzenia, zmieszania lub połączenia naszych towarów w pełnej wartości, przy czym my jesteśmy uznawani za producenta. Jeżeli w wyniku przetworzenia, zmieszania lub połączenia z towaremi pozostaje prawo własności osób trzecich, nabywamy współwłasność w stosunku do wartości fakturowej przetworzonych, zmieszanych lub połączonych towarów. W pozostałym zakresie do powstałego produktu mają zastosowanie te same zasady, co do towarów dostarczonych z zastrzeżeniem prawa własności.

(5) Jeżeli kupujący odsprzedaje towary objęte zastrzeżeniem własności w ramach prawidłowego obrotu handlowego, kupujący już teraz ceduje na nas tytułem zabezpieczenia wynikające z tego roszczenie wobec nabywcy – w przypadku współwłasności sprzedającego w towarze zastrzeżonym proporcjonalnie do udziału we współwłasności. To samo dotyczy innych wierzytelności, które zastępują towar zastrzeżony lub powstają w inny sposób w związku z towarem zastrzeżonym, np. roszczeń ubezpieczeniowych lub roszczeń z tytułu czynów niedozwolonych w przypadku utraty lub zniszczenia. Przyjmujemy cesję. Upoważniamy kupującego w sposób odwołalny do windykania na własny rachunek wierzytelności cedowanych na nas. Jesteśmy uprawnieni do odwołania tego upoważnienia do windykcji, jeżeli kupujący zalega z płatnością, nie wywiązuje się ze swoich zobowiązań płatniczych wobec nas lub skorzystaliśmy z naszego prawa zgodnie z § 7 ust. 3 niniejszych warunków sprzedaży.

(6) Jeżeli wartość realizacyjna zabezpieczeń przekracza nasze wierzytelności o więcej niż 10%, na żądanie kupującego zwołujemy zabezpieczenia według naszego wyboru.

§ 8 Odstąpienie od umowy

Oprócz postanowień § 3 ust. 7 niniejszych warunków sprzedaży i bez ograniczenia przepisów ustawowych, mamy prawo odstąpić od umowy, jeżeli wykonanie umowy jest lub stanie się zabronione przez prawo. Kupujący nie ma prawa do odszkodowania lub zwrotu kosztów w wyniku odstąpienia od umowy, chyba że ponosimy odpowiedzialność za okoliczności, które uprawniają nas do odstąpienia od umowy.

§ 9 Miejsce wykonania, wybór prawa właściwego i właściwość sądowa

(1) Miejsce dostawy wynika z § 3 ust. 1 niniejszych warunków sprzedaży. Miejscem płatności i wykonania wszystkich pozostałych zobowiązań wynikających z umowy z kupującym jest Franz-Kleine-Straße 28, 33154 Salzkotten/Niemcy. Przepisy te mają również zastosowanie w przypadku konieczności cofnięcia świadczonych usług. Zastrzegamy sobie jednak prawo do wykonania świadczenia zastępczego w miejscu, w którym znajduje się towar.

(2) Niniejsze warunki sprzedaży oraz stosunek umowny między nami a kupującym podlegają prawu Republiki Federalnej Niemiec, z wyłączeniem konwencji ONZ o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów.

(3) Jeśli klient jest przedsiębiorcą w rozumieniu niemieckiego kodeksu handlowego, osobą prawną prawa publicznego lub specjalnym funduszem prawa publicznego, za spory wynikające z umowy właściwe są wyłącznie sądy państwowe właściwe dla 33154 Salzkotten/Niemcy. W każdym przypadku jesteśmy jednak uprawnieni do wniesienia pozwu do sądu właściwego dla miejsca zamieszkania kupującego. Nie ma to wpływu na nadrzędne przepisy ustawowe, w szczególności dotyczące wyłącznej właściwości sądów.

§ 10 Inne

(1) Z zastrzeżeniem § 354a HGB (niemieckiego kodeksu handlowego) kupujący nie jest uprawniony do przeniesienia na osobę trzecią swoich praw wynikających z zawartej umowy i niniejszych warunków sprzedaży bez naszej uprzedniej pisemnej zgody.

(2) W przypadku odsprzedaży towaru i przeprowadzania takich transakcji kupujący będzie przestrzegał wszystkich przepisów prawa handlu zagranicznego, w tym amerykańskich przepisów dotyczących kontroli (re)eksportu.

(3) W drodze odstępcstwa od § 15 ust. 1 ustawy o opakowaniach (VerpackungsG) będziemy przyjmować zwroty opakowań wymienionych w tym przepisie wyłącznie w naszej siedzibie, o ile kupujący nie zwróci wyżej wymienionych opakowań natychmiast po dostawie w miejscu przekazania opakowań i w terminie pozwalającym nam i ewentualnym podmiotom trzecim, którym zleciłmy wykonanie tej czynności, uniknąć oczekiwania.

(4) Do zachowania formy pisemnej nie jest wymagany ani własnoręczny podpis, ani podpis elektroniczny. Komunikaty przesyłane faksem lub pocztą elektroniczną, a także inne formy tekstowe zgodnie z § 126b BGB (niemieckiego kodeksu cywilnego) są wystarczające do zachowania formy pisemnej w rozumieniu niniejszych warunków sprzedaży.

(5) Dane osobowe niezbędne do realizacji transakcji są przechowywane z zachowaniem obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych i traktowane jako poufne.

Stan na listopad 2025 r.



Bartscher





Bartscher
od 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

