HENDI

Tools for Chefs | 2026/27



tel. 61 658 70 00 • www.hendi.com

GARNKI I POJEMNIKI GN
DESKI, NOŻE, PRZYBORY
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE
URZĄDZENIA GRZEWCZE
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
PIZZA, MAKARON, KEBAB
CHŁODNICTWO
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET
BAR
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI
ZMYWARKI I HIGIENA
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
GRILLE



HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt
gastronomiczny

KATALOG **2026/27**

październik 2026

HENDI
Tools for Chefs





TOOLS FOR CHEFS – JAKOŚĆ, KTÓREJ UFAJĄ PROFESJONALIŚCI

Ponad 90 lat doświadczenia pozwoliło zbudować naszą markę jako zaufanego dostawcy wyposażenia gastronomicznego dla branży HoReCa. Dostarczamy produkty spełniające najwyższe standardy jakościowe i zgodne z najnowszym designem.
Jakość, innowacyjność i niezawodność są fundamentem wszystkiego, co robimy, wspierając profesjonalne kuchnie w codziennym dążeniu do powtarzalności, efektywności i najwyższej jakości pracy.
W tym katalogu prezentujemy naszą najszerszą jak dotąd ofertę – ponad **5 000** produktów, zarówno urządzeń, innowacyjnych sprzętów i akcesoriów, przeznaczonych do kuchni oraz strefy obsługi gości.

Od sprawdzonych bestsellerów po najnowsze innowacje – każdy produkt powstaje w konkretnym celu. Bazujemy na wiedzy i doświadczeniu branży, testujemy produkty pod kątem parametrów technicznych i projektujemy je tak, aby wyróżniały się na rynku.
W tym sezonie dodatkowo rozszerzyliśmy ofertę urządzeń chłodniczych, czyniąc ją jeszcze bardziej kompleksową i atrakcyjną.
Nasze produkty są dostępne bezpośrednio z magazynu, zapewniając szybką realizację zamówień i ciągłość pracy profesjonalnych kuchni. To właśnie standard HENDI – wszystko, czego potrzebujesz, zawsze wtedy, gdy tego potrzebujesz. Wybór profesjonalistów, którzy oczekują więcej.

HENDI

Tools for Chefs

HENDI Niderlandy

Innovatielaan 6,
6745 XW De Klomp, Niderlandy
T: +31 317 68 10 40
F: +31 317 68 10 45
info@hendi.eu

HENDI Austria

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 6274 200 10 0
F: +43 6274 200 10 20
office.see@hendi.eu

HENDI Rumunia

Str. Sânzienei FN, DE 305, 507075,
Ghimbav, Brașov, Rumunia
T: +40 268 320 330
F: +40 268 320 335
office@hendi.ro

HENDI Polska

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo, Polska
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
export@hendi.pl

HENDI Włochy

Via Cassa di Risparmio 13,
39100 Bolzano (BZ), Włochy
T: 800 727 438
office.italy@hendi.eu

HENDI Francja

Bezpłatny numer telefonu we Francji:
0800 944442
z Belgii : 0800 29588
Linia bezpośrednia : +31 883523259
francais@hendi.eu

HENDI Hiszpania

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Hiszpania
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu

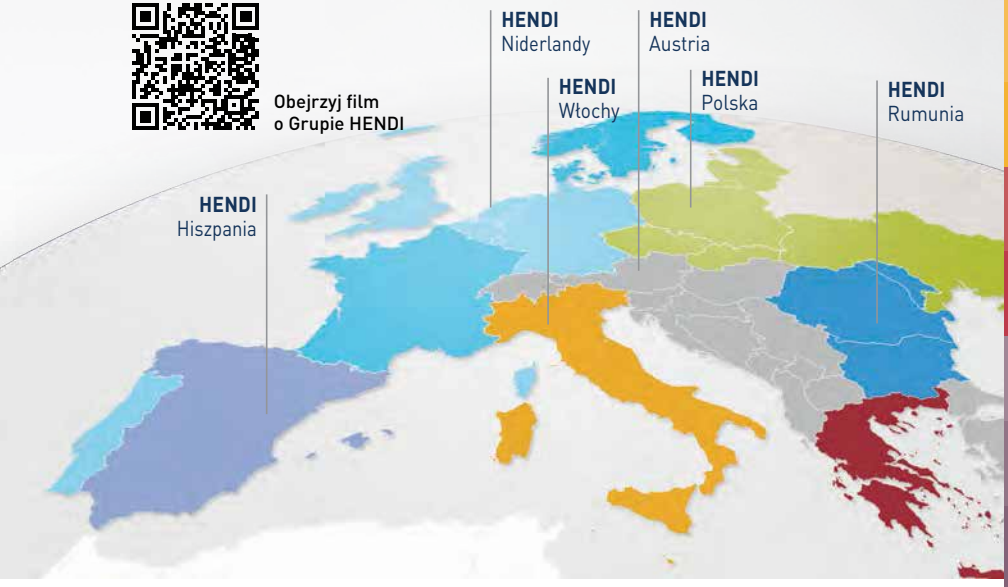
HENDI kraje nordyckie

c/o Flexiwork Kollektivet
Folkungagatan 16, Göteborg,
Szwecja
T: +31 317 68 10 40
nordic@hendi.eu

HENDI Hong Kong

1201, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu

Obejrzyj film
o Grupie HENDI




HENDI



Ambasador HENDI Polska
KURT SCHELLER

Niezwykła postać w polskiej gastronomii – wybitny szef kuchni, nestor sztuki kulinarnej i wyjątkową osobowość!

Swoje wieloletnie doświadczenie zawodowe zdobywał na prawie wszystkich kontynentach, zarządzając kuchniami prestiżowych restauracji.

Ponad 30 lat temu przyjechał do Warszawy i to właśnie z Polską związał swoje życie.

Jako wybitny autorytet kulinarny, no co dzień doradza profesjonalistom i jest jurorem konkursów kulinarnych. Wychował wiele pokoleń polskich kucharzy.

Na swoim koncie ma wiele nagród – otrzymał też tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.



design by
Robert Bronwasser

UNIQ

Buffet reinvented

Współpracujemy z jednym z najbardziej cenionych niderlandzkich projektantów - Robertem Bronwasserem, którego charakterystyczne wzornictwo od lat łączy funkcjonalność, innowacyjność i rozpoznawalny styl.

Jego filozofia projektowania doskonale współgra z wartościami HENDI: tworzyć produkty, które nie tylko świetnie spełniają swoją funkcję, ale również wyróżniają się formą i nadają profesjonalnym wnętrzom wyjątkowy charakter.

Efektem tej współpracy jest kolekcja HENDI UNIQ - wyjątkowe połączenie przemyślanej funkcjonalności i współczesnego designu. Kolekcja została wyróżniona prestiżową nagrodą Red Dot Award 2024 za innowacyjne podgrzewacze elektryczne i kociołki do zup, a dziś konsekwentnie rozwija się o kolejne produkty – jak dyspensery do soków i witrynki chłodzące Roll Top-Duo, tworząc spójny i rozpoznawalny koncept nowoczesnego bufetu.

Kolekcję wyróżniają energooszczędność, wykorzystanie zrównoważonych materiałów oraz elegancki design odpowiadający na zmieniające się potrzeby branży HoReCa.

Z HENDI UNIQ standardowy bufet zyskuje nowoczesny wymiar. Buffet reinvented.

reddot winner








AISI 304
high technology
-40°C 300°C
STRONG
0,8

Poznaj linie produktów HENDI:
Profi Line PLUS, Profi Line, Kitchen i Budget Line

Każda z nich ma inne przeznaczenie – sprofilowana jest pod konkretne oczekiwania szefów kuchni, pracowników gastronomii czy pasjonatów gotowania.

PROFI LINE PLUS

Partner dla najbardziej wymagających profesjonalistów – szefów kuchni i profesjonalnych obiektów gastronomicznych, dla których najwyższe standardy pracy są codziennością.
Wzmocniona, wyjątkowo trwała konstrukcja wykonana z materiałów i komponentów klasy premium została stworzona z myślą o najbardziej intensywnej, codziennej eksploatacji.
Wyjątkowa trwałość, niezawodność i łatwość konserwacji przekładają się na niższe koszty użytkowania, wysoką efektywność energetyczną oraz bezpieczną i bezproblemową pracę każdego dnia.

PROFI LINE

Partner dla profesjonalistów – szefów kuchni; idealnie sprawdzi się w kuchniach i zapleczach gastronomicznych. Przemyślana i solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów i komponentów uwzględniająca intensywne, codzienne użytkowanie. Gwarancja długiej eksploatacji i łatwość konserwacji przekładająca się na niższe koszty i energooszczędność.

KITCHEN LINE

Solidny asystent w profesjonalnych kuchniach i komercyjnych przestrzeniach gastronomicznych. Linia stworzona z ustandaryzowanych materiałów, wysoka jakość za rozsądną cenę. Przeznaczona do regularnego, zbalansowanego użytkowania, gwarantuje rzetelne efekty gastronomiczne z nastawieniem na energooszczędność.

BUDGET LINE

Sprawny pomocnik w kuchniach domowych i profesjonalnych mniejszych zapleczach kuchennych. Wykorzystane materiały ekonomiczne – idealne do mniej intensywnego użytkowania. Przemyślana forma – ułatwiająca proste i nieskomplikowane stosowanie.

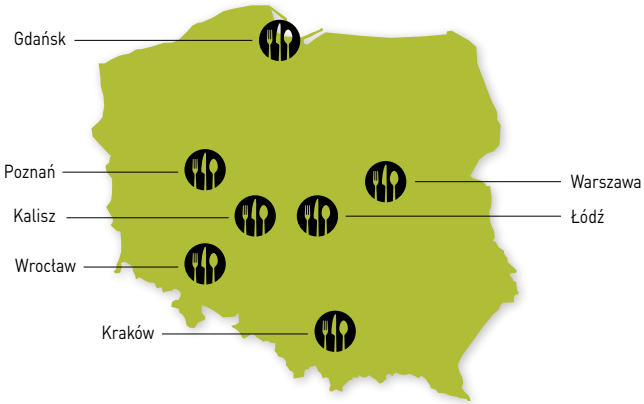
Wszystkie linie spełniają normy bezpieczeństwa, mają gwarancję, objęte są serwisem posprzedażowym.



Odwiedzaj sklepy firmowe HENDI

- 3 tysiące produktów dostępnych na miejscu
- Fachowe doradztwo
- Gwarancja 2 lata
- Atrakcyjne lokalizacje
- Bezpłatne parkingi przy sklepach
- Dogodne godziny otwarcia
- Możliwość realizacji zamówień drogą telefoniczną i mailową
- Atrakcyjna oferta leasingowa
- Karty podarunkowe





miasto	adres	e-mail	telefon
Gdańsk	al. Grunwaldzka 211 – City Meble	gdansk@hendi.eu	585 219 994
Kalisz	ul. Polna 14 – Złote Centrum	kalisz@hendi.eu	601 321 023
Kraków	ul. Solna 1	krakow@hendi.eu	607 321 087
Łódź	ul. Kilińskiego 298	lodz@hendi.eu	426 858 790
Poznań	ul. Szwedzka 6a – Centrum Franowo	poznan@hendi.eu	691 321 238
Warszawa	ul. Towarowa 33	warszawa@hendi.eu	505 283 316
Wrocław	ul. Ślężna 130-134 – Park Galaktyka	wroclaw@hendi.eu	713 370 146

WITAMY W CYFROWYM KATALOGU HENDI!

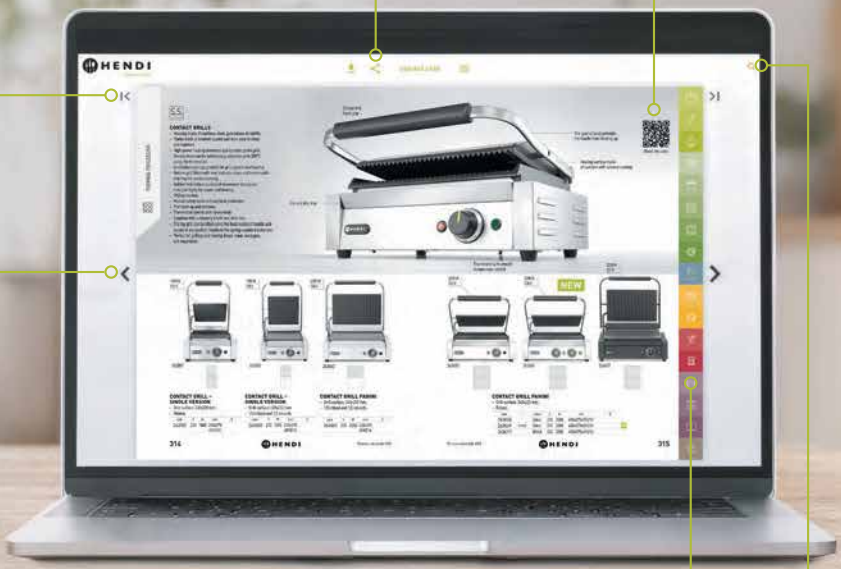
- Potężne narzędzie wyszukiwania
- Zawsze aktualne ceny
- Szybkie udostępnianie

Zeskanuj i odkryj więcej

UDOSTĘPNIJ JEDNYM KLIKNIĘCIEM

WIĘCEJ INFORMACJI
Obejrzyj filmy, aby poznać więcej szczegółów

ŁATWA NAWIGACJA
– Przejdź do następnej strony
– Przejdź do pierwszej lub ostatniej strony



TWÓJ WŁASNY KATALOG
Stwórz własny katalog, wybierając interesujące Cię strony.

PRZYDATNE NARZĘDZIA
Kliknij w indeks, aby przejść bezpośrednio do wybranego rozdziału.

POTĘŻNA FUNKCJA WYSZUKIWANIA
Wyszukuj po nazwie produktu lub numerze artykułu


22

32

42

48

62

71
GARNKI I POJEMNIKI GN


78

87

151

158

160

170
DESKI, NOŻE, PRZYBORY


186

192

199

205

204

208
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA


230

250

262

268

281

285
URZĄDZENIA DYNAMICZNE


300

305

306

307

308

310
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE


318

322

351

360

364

369
URZĄDZENIA GRZEWCZE


402

407

410

412

443

444
PIECE KONWEKCYJNO--PAROWE

449

460

472

486

478

487
PIZZA, MAKARON, KEBAB

494

508

506

516

525

556
CHŁODNICTWO

574

580

586

597

616

620
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE

642

654

658

664

668

684
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

701

712

716

732

736

737
BAR

744

753

754

756

758

764
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

772

776

780

784

790

794
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

802

824

841

842

845

852
ZMYWARKI I HIGIENA

864

866

870

875

876

881
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

884

891

892

894

895

896
GRILLE

NOWOŚCI w katalogu 2026/27

Pojemniki GN Profi Line PLUS
ze stali nierdzewnej
str. 48





Pojemniki GN
z polipropylenu
Kitchen Line
str. 63



Deski do krojenia
HACCP o grubości
20-25 mm
str. 80



Noże kute
Profi Line PLUS
str. 87



Kamienie
do ostrzenia noży
str. 119

Krajalnica
do mango
str. 107





Noże HACCP Profi Line
str. 94



Termometr
do mroźni
i lodówek, cyfrowy
str. 176

NEW



Mikser do deserów mrożonych
str. 189

Urządzenie do burgerów UFO i gelato panini
str. 219



Podgrzewacz do hot-dogów
str. 223



Kuter Profi Line
str. 233



Worki do pakowarek próżniowych, biodegradowalne
str. 307



Podgrzewacz do sosów
str. 221



Zestaw: 2 x pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem i podstawa z adapterem
str. 220



Frytownica Budget Line
str. 357



NOWOŚCI w katalogu 2026/27



Lampa do podgrzewania potraw, podwójna
str. 328

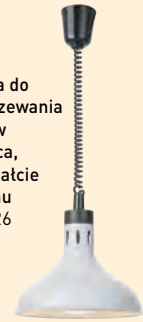


Kuchenka indukcyjna z 4 polami grzewczymi str. 323



Kuchenka indukcyjna 3500 H XXL
str. 337

Lampa do podgrzewania potraw wisząca, w kształcie dzwonu
str. 326





Tester oleju do smażenia
str. 359



Most grzewczy
str. 329

Urządzenie do gotowania jajek
str. 347



Zestaw do smash burgerów
str. 260



Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy str. 385



NEW



XL

508 mm

Grill kontaktowy, kebab XL
str. 366



Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 12 l str. 375



Piec konwekcyjno-mikrofalowy CombiTurbo str. 398

Kuchenka mikrofalowa z funkcją Air Fry str. 387





Wózek drive-in
str. 439

Wózek na pojemniki na ciasto na pizzę
str. 465





Blacha do bagietek
str. 445

Blacha z 6 formami, Pancake Convectomat
str. 441



NOWOŚCI w katalogu 2026/27



Piece tunelowe elektryczne
str. 456



Nóż do pizzy heavy-duty typu rocker
str. 472

Opiekacz gazowy do kebaba
str. 482



arktic

Szybkoschładzarki szokowe
str. 522

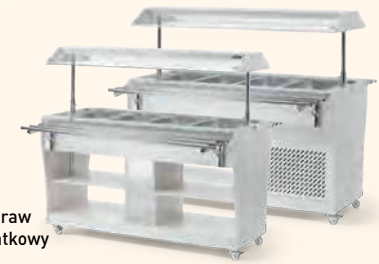




arktic

Szafa mroźnicza Profi Line Plus
str. 494

arktic



Bufet do ciepłych potraw & bufet sałatkowy
str. 546



Zestaw sztućców z tacą
str. 578



Witrynka chłodząca roll-top, podwójna str. 670

Płyta chłodząca
str. 672



NEW



Podgrzewacz elektryczny UNIQ & kociołek do zupy UNIQ
str. 627

Chiller, urządzenie chłodzące UNIQ
str. 632





Taca trapezowa
str. 685

Obrusy i pokrowce Profi Line
str. 691





Otwieracz do butelek, automatyczny
str. 700



Dozownik siatek na włosy
str. 852



Lodówka na mleko Profi Line
str. 747



Automat do kawy mrożonej
str. 724



Lampa owadobójcza
str. 842

Wózek na pojemniki 6-kołowy
str. 783



Zmywarki z podwójną ścianką Profi Line
str. 802



01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion, serve with perfection





GARNKI I PATELNIE PROFI LINE - DNO TYPU „SANDWICH”

Wielowarstwowe dno typu „sandwich” Nowoczesna technologia IMPACT BONDING

Solidne, nienagrzewające się uchwyty



831007

832004

830055

10 LAT GWARANCJI

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

Perfekcyjne zespolenie - formowanie dna w technologii Impact Bonding zapewnia idealne łączenie warstw
Odporność na korozję
Oszczędność energii do 30% - dużo szybsze rozprowadzanie ciepła - szybsze gotowanie
Optymalne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna równomierne gotowanie bez przywierania i przypalania
Dno sandwich kute metoda uderzeniowa Impact Bonding pod ciężarem 2500 ton
Czystość aluminium 95%
Ponad 99% skuteczności związania 3 warstw

Garnek zimny



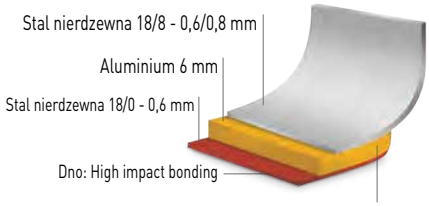
Garnek gorący



Al aluminium | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

- Grube, warstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, dzięki czemu nadaje się do użytku także na kuchenkach indukcyjnych.
- Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprowadzanie ciepła i odporność na korozję.
- Dzięki technice zastosowanej w uchwytach - ciepło z garnka nie nagrzewa ich powierzchni.
- Garnki są łatwe do utrzymania w czystości.

INDUCTION READY



Proces produkcyjny: głębokie tłoczenie

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832004	3	0,6	ø160x(H)150	**126,00**
832202	5,9	0,6	ø200x(H)190	**165,00**
832400	9,8	0,8	ø240x(H)220	**246,00**
832509	15,9	0,8	ø280x(H)260	**345,00**
832608	24	1	ø320x(H)300	**485,00**
832707	36,5	1	ø360x(H)360	**612,00**
832806	50	1	ø400x(H)400	**758,00**
832929	71	1,2	ø450x(H)450	**974,00**


832400

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
831007	2,1	0,6	ø160x(H)110	**114,00**
831205	4	0,6	ø200x(H)130	**151,00**
831403	6,7	0,8	ø240x(H)150	**206,00**
831502	10,3	0,8	ø280x(H)170	**264,00**
831601	15,1	0,8	ø320x(H)190	**342,00**
831700	23,2	1	ø360x(H)230	**505,00**


831205

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830000	1,5	0,6	ø160x(H)75	**109,00**
830208	2,8	0,6	ø200x(H)90	**138,00**
830406	4,8	0,6	ø240x(H)105	**179,00**
830505	7,5	0,8	ø280x(H)120	**231,00**
830604	12	0,8	ø320x(H)150	**322,00**


830208



GARNEK WYSOKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
830529	3	0,6	ø160x(H)150	**98,00**
830536	5,9	0,6	ø200x(H)190	**129,00**
830543	9,8	0,8	ø240x(H)220	**204,00**
830567	15,9	0,8	ø280x(H)260	**294,00**
830574	24	1	ø320x(H)300	**416,00**
830581	36,5	1	ø360x(H)360	**524,00**
830628	50	1	ø400x(H)400	**649,00**
830635	71	1,2	ø450x(H)450	**839,00**



GARNEK ŚREDNI BEZ POKRYWKI

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
830307	2,1	0,6	ø160x(H)110	**86,00**
830314	4	0,6	ø200x(H)130	**117,00**
830321	6,7	0,8	ø240x(H)150	**163,00**
830338	10,3	0,8	ø280x(H)170	**215,00**
830345	15,1	0,8	ø320x(H)190	**269,00**
830390	23,2	1	ø360x(H)230	**417,00**



GARNEK NISKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
830130	1,5	0,6	ø160x(H)75	**81,00**
830147	2,8	0,6	ø200x(H)90	**104,00**
830161	4,7	0,6	ø240x(H)105	**137,00**
830178	7,3	0,8	ø280x(H)120	**181,00**
830185	12	0,8	ø320x(H)150	**250,00**



POKRYWKA DO GARNKA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
833919	0,6	ø160x(H)46	**26,00**
833926	0,6	ø200x(H)47	**32,00**
833933	0,6	ø240x(H)50	**39,00**
833940	0,6	ø280x(H)52	**46,00**
833957	0,8	ø320x(H)53	**65,00**
833964	0,8	ø360x(H)55	**77,00**
833971	0,8	ø400x(H)56	**92,00**
833988	0,8	ø450x(H)68	**113,00**

Al aluminium | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej
- Do rondli pasuje pokrywka stosowana przy garnkach Profi Line

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830048	1	0,6	ø140x(H)70	**59,00**
830055	1,5	0,6	ø160x(H)75	**81,00**
830154	2	0,6	ø180x(H)80	**92,00**
830253	2,8	0,6	ø200x(H)90	**105,00**


830048

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830352	1	0,6	ø160x(H)60	**59,00**
830376	1,6	0,6	ø200x(H)60	**79,00**


830352

PATELNIA BEZ POKRYWKI

- Długi, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej.

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835449	0,6	ø200x(H)45	**89,00**
835432	0,8	ø240x(H)50	**115,00**
835531	0,8	ø280x(H)50	**140,00**
835630	0,8	ø320x(H)58	**149,00**


835432

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

- Powłoka nieprzywierająca.
- Długi, nienagrzewający się uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt przymocowany za pomocą nitów.

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835456	0,6	ø200x(H)45	**103,00**
835401	0,8	ø240x(H)50	**139,00**
835500	0,8	ø280x(H)50	**179,00**
835609	0,8	ø320x(H)58	**199,00**

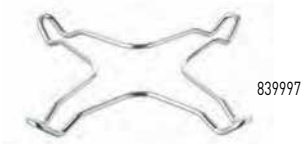

835401

Cr chrome plated | oven

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

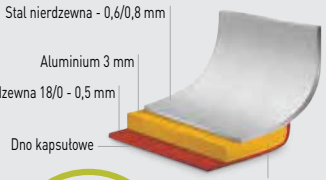
kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**20,00**


839997

GARNKI I PATELNIE KITCHEN LINE – DNO KAPSUŁOWE

- Dno kapsułowe typu sandwich.
- Kapsułowe, wielowarstwowe dno łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie również na kuchenkach indukcyjnych.
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana.
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo.

Al aluminium | S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction



Proces produkcyjny: głębokie tłoczenie



Zobacz film

INDUCTION READY



837306

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	**99,00**
837207	5	0,8	ø200x(H)160	**129,00**
837306	9	0,8	ø240x(H)200	**184,00**
837405	13,5	0,8	ø280x(H)220	**279,00**
837603	21	1	ø320x(H)270	**334,00**
837139	32	1	ø360x(H)320	**420,00**
837146	45	1	ø400x(H)360	**604,00**



836309

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836101	1,8	0,6	ø160x(H)95	**83,00**
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	**104,00**
836309	6	0,6	ø240x(H)135	**138,00**
836408	9,5	0,6	ø280x(H)155	**181,00**
836507	15	0,8	ø320x(H)190	**250,00**



836026

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836002	1,4	0,6	ø160x(H)75	**78,00**
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	**100,00**
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	**129,00**
836033	7,3	0,6	ø280x(H)120	**159,00**
836040	11,9	0,8	ø320x(H)150	**239,00**



839409

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
839300	1	0,6	ø160x(H)60	**59,00**
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	**69,00**

GARNEK WYSOKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	**70,00**
837764	5	0,8	ø200x(H)160	**99,00**
837771	8,9	0,8	ø240x(H)200	**141,00**
837788	13,4	0,8	ø280x(H)220	**196,00**
837795	21	1	ø320x(H)270	**272,00**
837115	32	1	ø360x(H)320	**359,00**
837122	45	1	ø400x(H)360	**533,00**


837771

GARNEK ŚREDNI BEZ POKRYWKI

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837696	1,8	0,6	ø160x(H)95	**61,00**
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	**80,00**
837726	6	0,6	ø240x(H)135	**110,00**
837733	9,4	0,6	ø280x(H)155	**139,00**
837740	15	0,8	ø320x(H)190	**191,00**


837726

GARNEK NISKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837641	1,4	0,6	ø160x(H)75	**58,00**
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	**75,00**
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	**95,00**
837672	7,3	0,6	ø280x(H)120	**118,00**
837689	11,9	0,8	ø320x(H)150	**167,00**


837665

POKRYWKI DO GARNKÓW

kod	mm	PLN
837818	ø160	**27,00**
837825	ø200	**30,00**
837832	ø240	**35,00**
837849	ø280	**40,00**
837856	ø320	**53,00**
837863	ø360	**60,00**
837870	ø400	**69,00**


837832

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
838105	1,4	0,6	ø160x(H)75	**59,00**
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	**79,00**
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	**99,00**


838105

PATELNIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

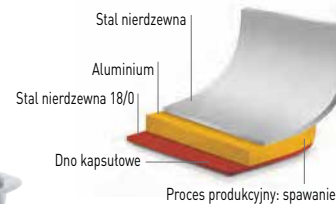
kod	ścianka (mm)	mm	PLN
837153	0,6	ø200x(H)45	**64,00**
838501	0,6	ø240x(H)50	**79,00**
838600	0,6	ø280x(H)50	**99,00**
838617	0,6	ø320x(H)59	**124,00**


838501

GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH"

- Konstrukcja dna typu „sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/ stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor | ceramic | electro | gas | induction



INDUCTION READY

Zobacz film



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

- Pokrywka z otworami do uwalniania pary.

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832882	17	0,8	ø280x(H)280	**245,00**
832899	21	0,8	ø300x(H)300	**279,00**
834206	25	0,8	ø345x(H)350	**319,00**
834404	36	1	ø360x(H)360	**372,00**
834701	50	1	ø400x(H)400	**445,00**
834909	71	1	ø450x(H)450	**599,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**729,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

- Pokrywka z otworami do uwalniania pary.

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832820	9	0,8	ø250x(H)180	**182,00**
832837	14	0,8	ø300x(H)200	**239,00**
832844	23	1	ø350x(H)240	**324,00**
832851	32	1	ø400x(H)260	**429,00**

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
836514	8,5	1,75	ø320x(H)110	**239,00**
836521	10,8	1,95	ø360x(H)110	**279,00**

Wielowarstwowe dno typu „sandwich"



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty





833032

Zobacz film

18/0 stainless steel
ceramic
electro
gas
induction
wash

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**86,00**



833506

Zobacz film

Z podwójną zawieszką do odsączania

18/10 stainless steel

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm (831700).
- Z dodatkową zawieszką do odsączania.

kod	litry	mm	PLN
833506	1,5	160x160x(H)230	**138,00**



833100

Al aluminium
S.S. stainless steel
18/0 stainless steel
ceramic
electro
gas
induction

GARNEK XL DO SZPARAGÓW

- Umożliwia gotowanie bardzo długich szparagów
- Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb, makaronu, utrzymywania w cieple parówek do hot dogów itp.
- W zestawie: garnek, wkład do gotowania na parze i pokrywka

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	**179,00**

BRYTFANNA

- Z uchwytami
- Nadaje się tylko do piekarników, nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu ze źródłem ognia

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)45	**69,00**
508510	385x275x(H)50	**82,00**
508527	430x310x(H)60	**108,00**



S.S. stainless steel
oven

508503







GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY

- Wykonany w całości z żeliwa, pokryty emalią.
- Pokrywa z wypustkami po wewnętrznej stronie, które sprawiają, że krople wody (para wodna) opadają z powrotem, utrzymując wilgotność i aromatyczność potraw.
- Przystosowany do wszystkich typów źródeł ciepła, w tym indukcji.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępny w kilku rozmiarach; najmniejszy sprawdzi się również jako naczynie do serwowania potraw (kod: 626856, 626894).

kod	kolor	litry	mm	PLN
626856	czerwony	0,27	130x100x(H)48	**99,00**
626894	czarny	0,27	130x100x(H)48	**99,00**
626832	czerwony	3,7	317x240x(H)105	**225,00**
626870	czarny	3,7	317x240x(H)105	**225,00**
626849	czerwony	4,4	365x290x(H)115	**255,00**
626887	czarny	4,4	365x290x(H)115	**255,00**
626825	czerwony	6,88	405x255x(H)134	**359,00**
626863	czarny	6,88	405x255x(H)134	**359,00**





GARNEK Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonany z odlewu aluminium z powłoką odporną na wysoką temperaturę.
- Powłoka nieprzywierająca PTFE.
- Uchwyt pokrywki wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, indukcyjnych, elektrycznych i ceramicznych.
- Podstawa indukcyjna.
- Można używać w piecu do temperatury 250°C; nie nadaje się do stosowania w wyższych temperaturach.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Garnek może być używany w piecu.
- Pokrywka nie nadaje się do używania w piecu.

kod	litry	mm	PLN
611043	9	405x332x(H)138	**176,00**
611036	7,5	387x310x(H)130	**149,00**
611029	7	367x290x(H)122	**137,00**
611012	4,3	425x332x(H)70	**151,00**



470534

UCHWYT NA POKRYWKĘ – ZESTAW 2 SZT.

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Powłoka antypoślizgowa.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	szt./opak.
470534	224x52x(H)105	**21,50/43,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE INDUKCYJNE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypełnione, nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 250°C).
- Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | oven | wash

INDUCTION READY

Zobacz film

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII





PATELNIA INDUKCYJNA TITANIUM PROFESSIONAL Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629154	190	ø250x(H)50	**177,00**
629253	220	ø290x(H)55	**219,00**
629345	260	ø330x(H)60	**251,00**

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | oven | wash

TACA RYFLOWANA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH

- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Wykonana z odlewu aluminium z nieprzywierającą powłoką z Teflonu®
- Odpowiednia do użycia przy temperaturze nieprzekraczającej 250°C

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	**109,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni, z wyjątkiem indukcyjnych
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 250°C) Zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium a powłoką nieprzywierającą poprawia przyczepność powłoki. Taka podwójna warstwa wydłuża żywotność powłoki i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie



30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII




629208

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629109	180	ø240x(H)55	**159,00**
629307	260	ø320x(H)55	**199,00**
629208	220	ø280x(H)55	**179,00**
629352	300	ø360x(H)55	**289,00**
629390	340	ø400x(H)55	**329,00**


839010

Zobacz film


629505

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
839010	157	ø320x(H)100	**207,00**

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL GŁĘBOKA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629505	225	ø280x(H)85	**219,00**

Zobacz film


629802

Zobacz film


629604

Zobacz film


629413

PATELNIA DO GRILLOWANIA TITANIUM PROFESSIONAL RYFLOWANA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629802	220	550x290x(H)55	**209,00**

PATELNIA DO RYB TITANIUM PROFESSIONAL OWALNA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629604	175	400x275x(H)35	**249,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW TITANIUM PROFESSIONAL

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629413	260	ø320x(H)20	**219,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Przystosowane do używania w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa, „marmurkowa" powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie





Zobacz film

INDUCTION READY



627631

PATELNIA INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627600	140	ø200x(H)40	**75,00**
627617	180	ø240x(H)42	**88,00**
627662	200	ø260x(H)45	**105,00**
627624	220	ø280x(H)50	**115,00**
627631	260	ø320x(H)50	**147,00**
627648	280	ø360x(H)50	**190,00**
627655	300	ø390x(H)50	**209,00**



627747 627686 627716

PATELNIA WOK INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627730	210	ø280x(H)75	**145,00**
627747	210	ø320x(H)95	**170,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627679	240	ø280x(H)25	**94,00**
627686	280	ø320x(H)20	**135,00**

PATELNIA DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627716	185	280x400x(H)55	**195,00**

PATELNIE ALUMINIOWE PLATINUM PROFESSIONAL Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie



INDUCTION READY

Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt



PATELNIA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
621103	140	ø200x(H)44	**123,00**
621110	180	ø240x(H)50	**149,00**
621127	200	ø260x(H)52	**164,00**
621134	200	ø280x(H)52	**182,00**
621158	215	ø320x(H)60	**215,00**

PATELNIA DO PAELLI

- Wykonana ze stali walcowanej.
- Z 2 uchwytami.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Grille Fiesta na stronie **892**

kod	pojemność	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622094	4 porcje*		ø300x(H)45	**36,50**
622100	6 porcji*		ø340x(H)50	**44,00**
622117	8 porcji*		ø380x(H)45	**55,00**
622216	10 porcji*		ø420x(H)50	**66,00**
622308	12 porcji*		ø460x(H)55	**80,00**
622353	16 porcji*		ø550x(H)60	**150,00**
622407	20 porcji*	Fiesta 146002	ø600x(H)55	**174,50**
622605	40 porcji*	Fiesta 146804	ø800x(H)75	**409,00**

622094
622100
622308
622407



622605

* 1 porcja = 550 g

do cen należy doliczyć VAT 23%

WOKI I PATELNIE ZE STALI WĘGLOWEJ

- Wykonane ze stali węglowej.
- Nadają się do wszystkich rodzajów kuchni, w tym indukcji.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.
- UWAGA: należy zakonserwować przed użyciem.






628058

PATELNIA

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Może być używana w piecu do temperatury 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628058	254	ø327x593	**137,00**


628003

PATELNIA

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Może być używana w piecu do temperatury 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628003	156	ø204x385	**73,00**
628010	186	ø244x470	**86,00**
628027	205	ø264x490	**93,00**
628034	230	ø282x504	**99,00**
628041	238	ø306x530	**109,00**


627976

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Płaskie dno, idealne do przygotowywania naleśników, pancakes, a także tortilli.
- Może być używana w piekarniku w temperaturze do 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627976	255	520x282x(H)85	**106,00**


627983

PATELNIA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Powierzchnia ryflowana.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Z dzióbkiem do wylewania nadmiaru tłuszczu.
- Może być używana w piecu do temperatury 220°C.

kod	mm	PLN
627983	480x282x(H)80	**124,00**


627945

PATELNIA DO SERWOWANIA

- Patelnia wykonana ze stali węglowej.
- 2 uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Może być używana w piekarniku w temperaturze do 250°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627914	95	ø144x170	**55,00**
627921	110	ø164x195	**59,00**
627938	125	ø184x216	**65,00**
627945	140	ø204x240	**70,00**
627952	170	ø243x280	**83,00**
627969	185	ø264x297	**91,00**

ceramic electro gas induction oven wash

INDUCTION READY

wash



627990



627907

WOK

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Może być używany w piecu do temperatury 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627990	180	ø304x530	**127,00**

WOK Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Uchwyty wykonane z drewna kauczukowego, zamontowane na stalowym rdzeniu, jeden z otworem do zawieszenia.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627907	110	ø324x565	**174,00**

ZASADY UŻYWANIA PATELNI ZE STALI WĘGLOWEJ



Krok 1

Przed pierwszym użyciem umyj patelnię gorącą wodą z mydłem przy użyciu gąbki.



Krok 2

Dokładnie osusz przed użyciem. Patelnia jest gotowa do użycia.



Krok 3

Rozgrzej patelnię i wlej olej. Nie przegrzewaj patelni.



Krok 4

Do czyszczenia użyj gorącej bieżącej wody i gąbki lub szczotki do szorowania. Natychmiast osusz.



Krok 5

Przed schowaniem natrzyj patelnię odrobiną oleju, aby wzmocnić warstwę patyny zapobiegającej przywieraniu.



Krok 6

W przypadku przypalonych zabrudzeń wyszoruj patelnię solą i ręcznikami papierowymi. Nigdy nie mocz tej patelni ani nie wkładaj jej do zmywarki.

PATELNIE ZE STALI WĘGLOWEJ

- Wykonane ze stali węglowej.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej z otworem do zawieszenia.
- Nadają się do wszystkich rodzajów kuchni: indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.



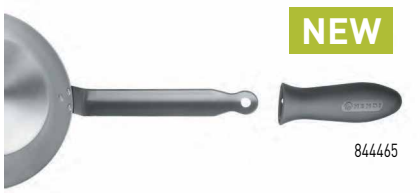
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Doskonałe przewodnictwo cieplne.
- Solidna konstrukcja, bardzo długa wytrzymałość.
- Uwaga: Wymagają zaimpregnowania przed pierwszym użyciem.


629420 – 629475


629482


629499


629529


844465

PATELNIA LYONNAISE

- Klasyczna okrągła patelnia ze stali węglowej o kształcie Lyonnaise.
- Idealnie nadaje się do różnych sposobów przygotowywania potraw - od obsmażania i smażenia po opiekanie i duszenie.
- Lekka i łatwa w obsłudze – idealna do codziennego użytku.
- Z czasem, dzięki procesowi sezonowania, wytwarza naturalną powierzchnię nieprzywierającą.
- Szybko się nagrzewa – doskonale nadaje się do smażenia i karmelizacji.
- Wygodny uchwyt w stylu francuskim.
- Wyposażona w otwór do zawieszania ułatwiający przechowywanie.
- Przystosowana do użytku w piekarniku – do 10 minut w maksymalnej temperaturze 200°C.

kod	mm	PLN
629420	ø210x(H)100	**56,00**
629437	ø220x(H)100	**60,00**
629444	ø240x(H)100	**67,50**
629451	ø270x(H)130	**76,00**
629468	ø280x(H)130	**93,00**
629475	ø320x(H)130	**106,00**
629482	ø360x(H)140	**139,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- Krawędź zaprojektowana tak, aby ułatwić zsuwanie naleśników.

kod	mm	PLN
629499	ø290x(H)100	**87,50**

PATELNIA DO PANCAKES

- Ostry kąt przy dnie ułatwiający przewracanie pancakes.

kod	mm	PLN
629512	ø120x(H)100	**30,00**
629529	ø140x(H)100	**34,50**
629536	ø180x(H)100	**42,00**



OSŁONA UCHWYTU DO PATELNI

- Wykonana z silikonu odpornego na wysoką temperaturę.
- Odpowiednia do uchwytów patelni, w tym patelni żeliwnych i ze stali nierdzewnej.
- Dopasowuje się stabilnie do metalowych uchwytów.

kod	mm	PLN
844465	141xx(H)50	**12,00**

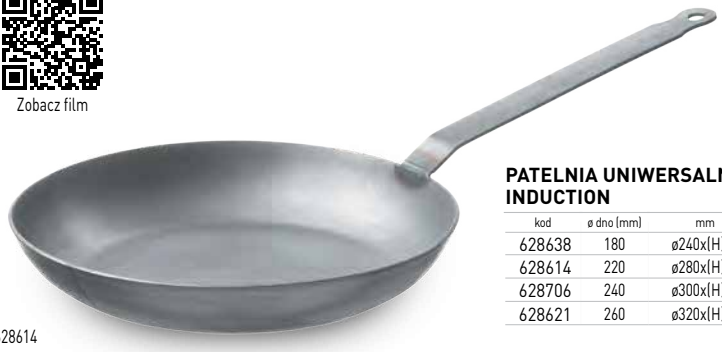
PATELNIE PROFI LINE INDUCTION ZE STALI WALCOWANEJ

- Tradycyjne patelnie wykonane ze stali walcowanej
- Ulubione patelnie mistrzów kuchni
- Prostota, solidne wykonanie i wszechstronność zastosowań to cechy doceniane od pokoleń

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas | induction | wash | stackable

INDUCTION READY

Zobacz film



628614

PATELNIA UNIWERSALNA INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628638	180	ø240x(H)45	**78,00**
628614	220	ø280x(H)50	**115,00**
628706	240	ø300x(H)50	**119,00**
628621	260	ø320x(H)50	**140,00**



628805

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628805	200	ø230x(H)25	**71,00**

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Krok 1
Rozgrzej patelnię z olejem. Wrzuć obierki od ziemniaków i dużo soli, a następnie smaż przez kilka minut.

Krok 2
Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaniną wnętrze patelni.

Krok 3
Po dokładnym przetarciu opróżnij patelnię. Pozostaw na niej resztki obierek ziemniaków.

Krok 4
Wsyp dużą ilość soli na patelnię i ponownie przetrzyj ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki obierek. Uwaga! Nie wykonuj tej czynności na włączonej kuchence.

Krok 5
Usuń brudną sól, wytrzyj dokładnie patelnię i wlej ponownie niewielką ilość oleju.

Krok 6
Rozprowadź olej na patelni czystym ręcznikiem papierowym.
Patelnia jest gotowa do pierwszego użycia lub przechowywania.



PATELNIA ŻELIWNA

- Z 2 dzióbkami, 1 po każdej stronie.
- Duży uchwyt z otworem do zawieszenia.
- Dostępna w 3 rozmiarach (629314, 629321, 629338).

kod	mm	PLN
629314	ø165x(H)35	**44,00**
629321	ø200x(H)40	**50,00**
629338	ø250x(H)40	**64,00**

S.S. stainless steel · ceramic · electro · gas · induction · oven · wash

INDUCTION READY



629925

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, OKRĄGŁA

- Żeliwny uchwyt.
- Z 2 dzióbkami do łatwego wylewania nadmiaru tłuszczu.

kod	mm	PLN
629925	398x265x(H)48	**89,00**







629376

KOCIOŁEK ŻELIWNY

- Kompletny zestaw z pokrywą i uchwytem.
- Uchwyt jest idealny do przenoszenia kociołka lub zawieszenia go nad otwartym ogniem.

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
629376	7,2	4	ø310x(H)130	**199,00**



629291

KOCIOŁEK ŻELIWNY

- Kompletny zestaw z pokrywą i uchwytem.
- Uchwyt jest idealny do przenoszenia kociołka lub zawieszenia go nad otwartym ogniem.
- Na 3 nogach – tradycyjny design wywodzący się z RPA.

kod	mm	PLN
629291	ø245x(H)280	**219,00**

PÓŁMISEK ŻELIWNY Z DREWNIANĄ PODSTAWĄ I UCHWYTEM

- Półmisek i uchwyt wykonane z żeliwa.
- Podkładka wykonana z drewna brzozowego.
- Półmisek nadaje się do użytku w piecu.
- Z demontowaną rączką.
- Zestaw nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
629383	280x143x(H)33	**71,00**



629383





629932

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	**63,00**



629369

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA

- Żebrowana powierzchnia przeznaczona do grillowania.
- Z dzióbkiem do łatwego wylewania nadmiaru tłuszczu.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia.

kod	mm	PLN
629369	250x250x(H)50	**82,00**

GARNKI DO MULI I SOSÓW





625057

GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	poj. (l)	poj. użyt. (l)	mm	PLN
625002	1	2	2,0	ø200x(H)180	**51,00**
625057	1,5	2,5	2,5	ø220x(H)190	**62,00**
625101	2	4,2	4,2	ø260x(H)210	**76,00**



625804

625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	kolor	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,3	ø115x(H)90	**41,50**
625705	czarny	0,5	ø135x(H)105	**46,00**



839003

WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprowadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno ø125 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)100	**239,00**



PATELNIA EMALIOWANA

- Wykonana ze stali węglowej z emaliowaną powłoką.
- Wyposażona w dwa uchwyty.
- Przeznaczona do użytku na kuchenkach gazowych, ceramicznych i elektrycznych.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**20,00**
622711	ø120x(H)25	**24,00**
622728	ø150x(H)27	**30,00**
622735	ø200x(H)36	**36,00**
622742	ø240x(H)40	**39,00**
622773	ø300x(H)50	**65,00**
622780	ø340x(H)50	**79,00**



PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**26,00**
622827	ø170x(H)40	**26,50**
622834	ø185x(H)43	**31,50**
622841	ø205x(H)57	**34,00**
622858	ø245x(H)70	**38,00**

PATELNIA EMALIOWANA

- Wykonana ze stali węglowej.
- Emaliowane wykończenie.
- 2 uchwyty.
- Nadaje się do kuchenek gazowych, ceramicznych i elektrycznych.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
622551	ø200x(H)45	**34,00**
622544	ø160x(H)45	**30,00**
622537	ø140x(H)45	**27,00**
622520	ø120x(H)40	**24,00**
622513	ø100x(H)40	**21,00**





SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane z uwzględnieniem tych wymiarów, np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych, szafach chłodniczych, bemarach, wózkach do transportu



WYSOKOŚĆ



20 mm



40 mm



65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



GN 2/1
650x530 mm



GN 1/1
530x325 mm



GN 2/3
354x325 mm



GN 2/4
530x162 mm



GN 1/2
325x265 mm



GN 1/3
325x176 mm



GN 1/4
265x162 mm



GN 1/6
176x162 mm



GN 1/9
176x108 mm

Pojemniki GN

POJEMNIKI GN STALOWE



	PROFI LINE PLUS	PROFI LINE	KITCHEN LINE	BUDGET LINE
PRZEZNACZENIE:				
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✓	✓	✓	✓
Bemary	✓	✓	✓	✓
Podgrzewacze	✓	✓	✓	✓
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✓	✓	✓	✓
Do przechowywania żywności	✓	✓	✓	✓
Mycie w zmywarkach	✓	✓	✓	✓
WŁAŚCIWOŚCI:				
Zakres temperatury	-40 / 300°C	-40 / 300°C	-40 / 300°C	-40 / 300°C
Możliwość piętrowania	✓	✓	✓	✓
BUDOWA:				
Materiał	AISI 304	AISI 304	AISI 201	AISI 201
Grubość ścianki (mm)	0,8	0,7-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7
Dostępne wysokości (mm)	20-200	20-200	20-200	20-200
AKCESORIA:				
Pojemniki perforowane	✓	✓	✓	
Pokrywki	✓	✓	✓	✓
Pokrywki z uszczelką silikonową	✓	✓	✓	✓
Pokrywki z wycięciem na chochlę	✓	✓	✓	
Ociekacz			✓	✓
Listwa wspornikowa	✓	✓	✓	✓
DODATKOWE INFORMACJE	Stała grubość 0,8 mm, również na górnej krawędzi, zapewnia zwiększoną wytrzymałość i lepsze zachowanie kształtu. Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali). Doskonała odporność na korozję. Bardzo mocne i trwałe.	Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali). Doskonała odporność na korozję. Bardzo mocne i trwałe	Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom. Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu. Oznaczenie rozmiaru GN.	Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu.

BPA FREE

	POJEMNIKI GN Z TWORZYWA SZTUCZNEGO				POJEMNIKI GN Z PORCELANY
	SAN	Z POLIPROPYLENU			
					
	COOL	PROFI LINE	KITCHEN LINE	HACCP	
					✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	-40 / 90°C	-40 / 80°C	-40 / 100°C	-40 / 80°C	-40 / 600°C
	✓	✓	✓	✓	✓
	SAN	polipropylen	polipropylen	polipropylen	porcelana
	2,0-3,0	2,0-2,9	2,0-2,9	2,0-2,9	
	65-200	100-200	65-200	65-200	20-65
	✓	✓	✓	✓	
		✓			
	✓				
	Świetnie sprawdzają się w zamrażarkach. Doskonała przejrzystość. Dobra odporność na uderzenia. Dno posiada fotograwerowaną, odporną na zarysowania powierzchnię. Oznaczenie rozmiaru GN i pojemności.	Oznaczenie rozmiaru GN pojemności. Półprzezroczysty materiał.	Oznaczenie rozmiaru GN i pojemności. Półprzezroczysty lub czarny materiał.	Oznaczenie rozmiaru GN i pojemności. Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności. Przezroczysty materiał. Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP. Szczelne.	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępnej na rynku. Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny. Niezwykle czysta, biała barwa. Idealne do prezentacji.

POJEMNIKI GN PROFI LINE PLUS ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Wykonane z wysokiej jakości stali AISI 304.
- Grubość: 0,8 mm.
- Wzmocnione krawędzie o jednakowej grubości 0,8 mm zapewniające dodatkową wytrzymałość.
- Solidna konstrukcja o gładkich krawędziach.
- Doskonała odporność na korozję.
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
- Zakres temperatury: -40°C do 300°C.
- Przystosowane do kontaktu z żywnością.
- Zoptymalizowany kąt wewnętrznych narożników zwiększają pojemność użytkową.
- Możliwość sztaplowania.



NEW





GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

2/1



818664

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818688	58	200	**298,50**
818671	44	150	**240,00**
818664	29	100	**186,50**
818657	19	65	**153,00**
818640	11	40	**137,00**
818633	5,5	20	**128,00**

1/1



818244

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818268	28	200	**209,00**
818251	21	150	**150,00**
818244	14	100	**112,00**
818237	9	65	**85,00**
818220	5	40	**76,50**
818213	2,5	20	**69,00**

2/3



818428

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818442	15,5	200	**170,50**
818435	13	150	**129,00**
818428	9	100	**89,00**
818411	5,5	65	**68,00**
818404	3	40	**59,00**
818398	1,5	20	**49,00**

2/4



818619

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818626	8,6	150	**112,50**
818619	5,8	100	**86,50**
818602	4	65	**63,50**
818596	2,5	40	**55,50**
818589	1,2	20	**43,00**

1/2



818305

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818329	12,5	200	**135,50**
818312	9,5	150	**96,00**
818305	6,5	100	**68,50**
818299	4	65	**54,00**
818282	2	40	**43,50**
818275	1	20	**37,50**

1/3



818367

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818381	7,8	200	**108,50**
818374	5,7	150	**83,00**
818367	4	100	**53,50**
818350	2,5	65	**45,00**
818343	1,5	40	**36,50**
818336	0,8	20	**28,00**

1/4



818480

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818503	5,5	200	**93,50**
818497	4	150	**69,50**
818480	2,8	100	**47,00**
818473	1,7	65	**35,00**
818466	1,3	40	**29,00**
818459	0,9	20	**24,50**

1/6



818527

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818541	3,4	200	**99,50**
818534	2,4	150	**53,00**
818527	1,6	100	**36,50**
818510	1	65	**27,00**

1/9



818565

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818572	1,3	150	**54,50**
818565	1	100	**32,00**
818558	0,6	65	**21,50**

POJEMNIKI GN PERFOROWANE

- Perforowane dno.
- Pojemniki o głębokości 100 mm lub większej oprócz perforowanego dna posiadają także perforowane ścianki boczne.
- Zoptymalizowany kąt wewnętrznych narożników zwiększają pojemność użytkową.
- Możliwość sztaplowania.



NEW

1/1



818022

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818008	28	200	**219,50**
818015	21	150	**161,50**
818022	14	100	**122,50**
818039	9	65	**95,50**
818046	5	40	**87,00**
818053	2,5	20	**79,50**

2/3



818084

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818060	15,5	200	**178,50**
818077	13	150	**137,00**
818084	9	100	**95,00**
818091	5,5	65	**75,50**
818107	3	40	**67,00**

1/2



818138

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818114	12,5	200	**143,50**
818121	9,5	150	**104,00**
818138	6,5	100	**76,50**
818145	4	65	**62,00**
818152	2	40	**52,00**

1/3



818183

kod	litry	wys. (mm)	PLN
818169	7,8	200	**114,50**
818176	5,7	150	**91,00**
818183	4	100	**61,50**
818190	2,5	65	**53,00**
818206	1,5	40	**45,00**



818862

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
818848	GN 1/1	530x325	**71,00**
818855	GN 1/2	325x265	**39,50**
818862	GN 1/3	325x176	**30,00**
818879	GN 2/3	354x325	**51,00**
818886	GN 1/4	265x162	**26,00**
818893	GN 1/6	176x162	**17,50**
818909	GN 1/9	176x108	**17,00**
818916	GN 2/4	530x162	**46,50**
818923	GN 2/1	650x530	**136,50**



819005

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

- Wycięcie na chochlę umożliwia wygodne korzystanie z przyborów do serwowania.

kod	GN	mm	PLN
818992	GN 1/1	530x325	**72,50**
819005	GN 2/3	354x325	**51,50**
819012	GN 1/2	325x265	**40,50**
819029	GN 1/3	325x176	**31,00**
819036	GN 1/4	265x162	**27,00**
819043	GN 1/6	176x162	**18,50**

POJEMNIK Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

- Chowane uchwyty ułatwiają podnoszenie i przenoszenie pojemnika.
- Zoptymalizowany kąt wewnętrznych narożników zwiększają pojemność użytkową.
- Możliwość sztaplowania.

NEW

1/1



kod	litry	wys. (mm)	PLN
818695	28	200	**223,50**
818701	21	150	**164,50**
818718	14	100	**126,50**

1/2



kod	litry	wys. (mm)	PLN
818725	12,5	200	**150,00**
818732	9,5	150	**110,50**
818749	6,5	100	**82,50**

1/3



kod	litry	wys. (mm)	PLN
818756	7,8	200	**123,00**
818763	5,7	150	**97,50**
818770	4	100	**68,00**

1/4



kod	litry	wys. (mm)	PLN
818787	5,5	200	**107,50**
818794	4	150	**84,00**
818800	2,8	100	**61,50**

1/6



kod	litry	wys. (mm)	PLN
818817	3,4	200	**114,00**
818824	2,4	150	**67,00**
818831	1,6	100	**51,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

- Zintegrowane wycięcie na uchwyt.

kod	GN	mm	PLN
819050	GN 1/1	530x325	**74,00**
819067	GN 1/2	325x265	**41,50**
819074	GN 1/3	325x176	**32,50**
819081	GN 1/4	265x162	**28,50**
819098	GN 1/6	176x162	**20,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Zintegrowana silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamknięcie pojemnika.

kod	GN	mm	PLN
818930	GN 1/1	530x325	**200,00**
818947	GN 2/3	354x325	**179,50**
818954	GN 1/2	325x265	**140,00**
818961	GN 1/3	325x176	**118,50**
818978	GN 1/4	265x162	**108,50**
818985	GN 1/6	176x162	**70,50**

UNIQ

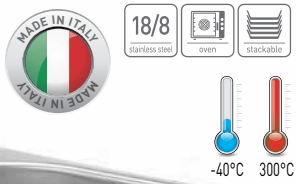
Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



POJEMNIKI GN PROFI LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8.
- Bardzo solidna konstrukcja.
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość.





GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

2/1



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801109	58	0,8	200	**389,00**
801116	43	0,8	150	**337,00**
801123	30	0,8	100	**245,00**
801130	19	0,8	65	**219,00**
801147	11	0,8	40	**193,00**
801154	5,5	0,8	20	**192,00**

1/1



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801208	28	0,8	200	**219,00**
801215	21	0,8	150	**194,00**
801222	14	0,8	100	**154,00**
801239	9	0,8	65	**107,00**
801246	5	0,8	40	**107,00**
801253	2,5	0,8	20	**94,00**

2/3



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801307	18	0,8	200	**171,00**
801314	13	0,8	150	**149,00**
801321	9	0,7	100	**103,00**
801338	5,5	0,7	65	**84,00**
801345	3	0,7	40	**69,00**
801352	1,5	0,7	20	**67,00**

2/4



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801840	8,6	0,7	150	**161,00**
801666	5,8	0,7	100	**129,00**
801857	4	0,7	65	**88,00**
801864	2,5	0,7	40	**78,00**
801871	1,2	0,7	20	**64,00**

1/2



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801406	12,5	0,8	200	**161,00**
801413	9,5	0,7	150	**120,00**
801420	6,5	0,7	100	**85,00**
801437	4	0,7	65	**72,00**
801444	2	0,7	40	**58,00**
801451	1	0,7	20	**51,00**

1/3



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801505	7,8	0,8	200	**128,00**
801512	5,7	0,7	150	**98,00**
801529	4	0,7	100	**74,00**
801536	2,5	0,7	65	**56,00**
801543	1,5	0,7	40	**50,00**
801550	0,8	0,7	20	**43,00**

1/4



801628

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801604	5,5	0,8	200	**99,00**
801611	4	0,7	150	**85,00**
801628	2,8	0,7	100	**66,00**
801635	1,8	0,7	65	**52,00**
801642	1,7	0,7	40	**48,00**
801659	0,9	0,7	20	**42,00**

1/6



801727

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801703	3,4	1	200	**124,00**
801710	2,4	0,8	150	**76,00**
801727	1,6	0,7	100	**49,00**
801734	1	0,7	65	**39,00**

1/9



801826

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801826	1	0,7	100	**60,00**
801833	0,6	0,7	65	**40,00**

POJEMNIKI GN PERFOROWANE

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno
- Perforowane ścianki (wysokość 100mm i wyżej)



1/1



802229

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802205	28	0,8	200	**279,00**
802212	21	0,8	150	**260,00**
802229	14	0,8	100	**166,00**
802236	9	0,8	65	**125,00**
802243	5	0,8	40	**99,00**
802168	2,5	0,8	20	**89,00**

2/3



802328

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802328	9	0,7	100	**119,00**
802335	5,5	0,7	65	**84,00**
802342	3	0,7	40	**79,00**

1/2



802427

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802427	6,5	0,7	100	**89,00**
802434	4	0,7	65	**69,00**
802441	2	0,7	40	**62,00**

1/3



802526

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802502	7,8	0,7	200	**149,00**
802519	5,7	0,7	150	**119,00**
802526	4	0,7	100	**79,00**
802533	2,5	0,7	65	**60,00**
802540	1,2	0,7	40	**49,00**

POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

1/1



803202

kod	litry	wys. (mm)	PLN
803240	14	100	**147,00**
803202	28	200	**234,00**

2/3



803301

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0,8	200	**198,00**

1/2



803400

kod	litry	wys. (mm)	PLN
803400	12,5	200	**160,00**
803257	6,25	100	**91,00**

1/3



803509

kod	litry	wys. (mm)	PLN
803509	7,8	200	**138,00**
803264	3,9	100	**80,00**

1/4



803608

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5,5	0,8	200	**119,00**

1/6



803707

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3,4	0,8	200	**125,00**

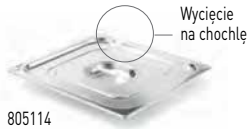


804100

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiedni do pojemników GN Profi Line.

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**91,00**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**61,00**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**63,00**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**56,00**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**43,00**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**37,00**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**33,00**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**26,00**



805114

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

- Odpowiedni do pojemników GN Profi Line.

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**41,00**
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**83,00**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**60,00**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**51,00**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**35,00**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**32,00**



802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	**225,00**
802618	GN 2/3	354x325	**162,00**
802625	GN 1/2	265x325	**152,00**
802632	GN 1/3	325x176	**116,00**
802649	GN 1/4	265x162	**95,00**
802656	GN 1/6	176x162	**89,00**



804209

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	**88,00**
804223	GN 1/2	265x325	**56,00**
804230	GN 1/3	325x176	**46,00**
804216	GN 2/3	354x325	**64,00**



804322

POKRYWA Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY I SILIKONOWĄ USZCZELKĄ

- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line.
- Zawiera silikonową uszczelkę.
- Zawiera wycięcie na uchwyty.
- Możliwość piętrowania.

kod	GN	mm	PLN
804322	GN 1/2	265x325	**163,00**
804339	GN 1/3	325x176	**121,00**
804346	GN 1/4	265x162	**105,00**



POJEMNIKI GN KITCHEN LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnerzowi
- Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników
- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość

S.S. stainless steel | oven | stackable

-40°C 300°C



Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



806135

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806159	28	0,7	200	**100,00**
806142	21	0,7	150	**81,00**
806135	14	0,6	100	**56,00**
806128	9	0,6	65	**42,00**
806111	5	0,6	40	**37,00**
806104	2,5	0,6	20	**32,00**

2/3



806234

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806258	15,5	0,7	200	**92,00**
806241	13	0,7	150	**72,00**
806234	9	0,6	100	**48,00**
806227	5,5	0,6	65	**35,00**
806210	3	0,6	40	**31,00**
806203	1,5	0,6	20	**27,00**

1/2



806333

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806357	12,5	0,7	200	**66,00**
806340	9,5	0,7	150	**53,00**
806333	6,5	0,6	100	**39,00**
806326	4	0,6	65	**26,00**
806319	2	0,6	40	**23,00**
806302	1	0,6	20	**19,00**

1/3



806432

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806449	5,7	0,7	150	**42,00**
806456	7,8	0,7	200	**55,00**
806432	4	0,6	100	**29,00**
806425	2,5	0,6	65	**20,00**
806418	1,5	0,6	40	**19,00**
806401	0,6	0,6	20	**17,00**

1/4



806531

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806555	5,5	0,7	200	**46,00**
806548	4	0,7	150	**38,00**
806531	2,8	0,6	100	**27,00**
806524	1,8	0,6	65	**20,00**

1/6



806630

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806654	3,4	0,7	200	**43,00**
806647	2,4	0,7	150	**28,00**
806630	1,6	0,6	100	**20,00**
806623	1	0,6	65	**16,00**

1/9



806722

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806746	1,3	0,7	150	**27,00**
806739	1	0,7	100	**19,00**
806722	0,6	0,6	65	**13,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE – PERFOROWANE

1/1



807132

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno
- Perforowane ścianki (wysokość 100mm i wyżej)

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807118	5	0,6	40	**53,00**
807132	14	0,6	100	**76,00**
807125	9	0,6	65	**59,00**

2/3



807224

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5,5	0,6	65	**47,00**

1/2



807330

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno
- Perforowane ścianki (wysokość 100mm i wyżej)

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807330	6,5	0,6	100	**48,00**
807323	4	0,6	65	**34,00**



806845

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**34,00**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**32,00**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**19,00**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**18,00**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**15,00**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**10,00**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**8,00**



806937

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**37,00**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**34,00**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**20,00**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**19,00**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**16,00**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**12,00**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**10,00**



806197

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	**56,00**
806296	GN 2/3	**49,00**
806395	GN 1/2	**35,00**
806494	GN 1/3	**26,00**
806593	GN 1/4	**26,00**
806692	GN 1/6	**18,00**



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**14,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**18,00**



807606

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewniająca szczelne zamykanie pojemnika.
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomagająca zachować świeżość żywności i zapobiegająca przeciekaniu podczas transportu.
- Pasuje do pojemników Kitchen Line i Budget Line, pojemniki muszą mieć głębokość większą niż 65 mm, aby zapewnić szczelne zamknięcie.

kod	GN	mm	PLN
807606	GN 1/1	530x325	**136,00**
807613	GN 2/3	354x325	**117,00**
807620	GN 1/2	265x325	**93,00**
807637	GN 1/3	325x176	**76,00**
807644	GN 1/4	265x162	**70,00**
807651	GN 1/6	156x142	**45,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 201 zapewnia trwałość nawet podczas intensywnego użytkowania pojemnika.
- Dzięki dużej odporności termicznej (od -40°C do 300°C) pojemnik na żywność nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
- Wygodny w magazynowaniu dzięki możliwości piętrowego układania.
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie pojemnika.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.







GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800157	28	200	**88,00**
800140	21	150	**70,50**
800133	14	100	**49,00**
800126	9	65	**35,50**
800119	5	40	**31,50**
800102	2,5	20	**27,50**

2/3



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800225	5,5	65	**30,50**
800249	13	150	**62,00**
800232	9	100	**41,00**
800218	3	40	**26,50**

1/2



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800355	12,5	200	**56,50**
800348	9,5	150	**46,00**
800331	6,5	100	**34,00**
800324	4	65	**23,00**
800317	2	40	**20,00**
800300	1	20	**16,00**

1/3



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800454	7,8	200	**47,50**
800447	5,7	150	**37,00**
800430	4	100	**25,50**
800423	2,5	65	**18,00**
800416	1,5	40	**16,00**
800409	0,8	20	**14,50**

1/4



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800553	5,5	200	**40,00**
800546	4	150	**33,00**
800539	2,8	100	**22,00**
800522	1,8	65	**17,00**

1/6



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800652	3,4	200	**37,00**
800645	2,4	150	**24,00**
800638	1,6	100	**17,00**
800621	1	65	**13,50**

1/9



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800744	1,3	150	**23,00**
800737	1	100	**16,00**
800720	0,6	65	**11,50**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

1/1



817148

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817155	28	200	**104,00**
817148	21	150	**86,00**

2/3



817247

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817247	13	150	**84,00**

1/2



817346

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817353	12,5	200	**71,50**
817346	9,5	150	**60,00**

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817452	7,8	200	**61,00**
817445	5,7	150	**49,50**

1/3



817445



806845



806937



817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**34,00**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**32,00**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**19,00**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**18,00**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**15,00**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**10,00**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**8,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**37,00**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**34,00**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**20,00**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**19,00**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**16,00**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**12,00**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**10,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

- Z wycięciem po obu stronach na uchwyty

kod	GN	mm	PLN
817810	GN 1/1	530x325	**38,00**
817827	GN 2/3	354x325	**35,00**
817834	GN 1/2	325x265	**22,00**
817841	GN 1/3	325x176	**21,00**



807613

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewniająca szczelne zamykanie pojemnika.
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomagająca zachować świeżość żywności i zapobiegająca przeciekaniu podczas transportu.
- Pasuje do pojemników Kitchen Line i Budget Line, pojemniki muszą mieć głębokość większą niż 65 mm, aby zapewnić szczelne zamknięcie.

kod	GN	mm	PLN
807606	GN 1/1	530x325	**136,00**
807613	GN 2/3	354x325	**117,00**
807620	GN 1/2	265x325	**93,00**
807637	GN 1/3	325x176	**76,00**
807644	GN 1/4	265x162	**70,00**
807651	GN 1/6	156x142	**45,00**



806197

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	**56,00**
806296	GN 2/3	**49,00**
806395	GN 1/2	**35,00**
806494	GN 1/3	**26,00**
806593	GN 1/4	**26,00**
806692	GN 1/6	**18,00**



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**14,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**18,00**

arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION

A HENDI BRAND



2 LATA GWARANCJI

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU PROFI LINE

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z polipropylenu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C.

BPA FREE

PP polypropylene stackable

-40°C 80°C



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1


880029

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880005	24	200	**71,00**
880012	18	150	**57,00**
880029	12	100	**50,00**

1/2


880128

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880104	11	200	**38,00**
880111	8	150	**32,00**
880128	5	100	**25,00**

1/3


880227

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880203	6,5	200	**32,00**
880210	5	150	**27,00**
880227	3,5	100	**20,50**

1/4

880326

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880302	4,5	200	**25,50**
880319	3,5	150	**21,50**
880326	2	100	**18,00**

1/6

880425

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880401	2,5	200	**21,50**
880418	2	150	**18,50**
880425	1,5	100	**12,50**

1/9

880524

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880524	0,75	100	**10,00**

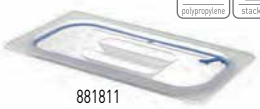

880609

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**11,00**
880630	GN 1/4	265x162	**9,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**6,00**

PP polypropylene stackable


881811

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Hermetyczna uszczelka santopren zapobiegająca wylewaniu się zawartości w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Rant ułatwiający odpowietrzenie i otwieranie



kod	GN	mm	PLN
881804	GN 1/1	530x325	**62,00**
881811	GN 1/2	325x265	**45,00**
881828	GN 1/3	325x176	**32,00**
881835	GN 1/4	265x162	**26,00**
881842	GN 1/6	176x162	**23,00**
881859	GN 1/9	176x108	**21,00**

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU KITCHEN LINE

- Wykonane z polipropylenu.
- Odporność na temperaturę w zakresie od -40°C do 100°C.
- Nie pochłaniają zapachów ani smaków.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Dostępne w wersji półprzezroczystej i czarnej.
- Wymiary GNów są orientacyjne.
- Skala pomiarowa w litrach oraz w jednostkach amerykańskich (kwartach i uncjach).
- Możliwość sztaplowania.

BPA FREE

PP polypropylene | indoor | stackable

NEW

-40°C 100°C



1/1



865019

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865033	18	200	**58,00**
865026	13,5	150	**47,00**
865019	9	100	**35,00**
865002	5,8	65	**29,50**

1/2



865057

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865071	9	200	**26,00**
865064	6,5	150	**20,50**
865057	4,5	100	**16,50**
865040	2,9	65	**13,50**

1/3



865095

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865163	5,5	200	**20,00**
865118	4,5	150	**15,50**
865095	3	100	**11,90**
865088	2	65	**9,50**

1/4



865187

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865194	3,5	150	**11,65**
865187	2	100	**8,90**
865170	1,5	65	**7,60**

1/6

865217

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865224	2,2	150	**9,50**
865217	1,5	100	**6,50**
865200	0,9	65	**6,00**

1/9

865248

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865255	1,5	150	**7,00**
865248	1	100	**6,00**
865231	0,6	65	**5,00**

865262

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
865262	GN 1/1	530x325	**20,00**
865279	GN 1/2	325x265	**10,00**
865286	GN 1/3	325x176	**7,50**
865293	GN 1/4	265x162	**6,00**
865309	GN 1/6	175x162	**4,50**
865316	GN 1/9	176x108	**3,00**

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU KITCHEN LINE

- Wykonane z polipropylenu.
- Odporność na temperaturę w zakresie od -40°C do 100°C.
- Nie pochłaniają zapachów ani smaków.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Dostępne w wersji półprzezroczystej i czarnej.
- Wymiary GNów są orientacyjne.
- Skala pomiarowa w litrach oraz w jednostkach amerykańskich (kwartach i uncjach).
- Możliwość sztaplowania.

BPA FREE

PP polypropylene | indoor | stackable

NEW

-40°C 100°C



1/1


865330

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865354	18	200	**59,00**
865347	13,5	150	**49,00**
865330	9	100	**36,00**
865323	5,8	65	**30,50**

1/2


865378

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865392	9	200	**27,00**
865385	6,5	150	**21,50**
865378	4,5	100	**17,00**
865361	2,9	65	**14,50**

1/3


865415

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865439	5,5	200	**21,00**
865422	4,5	150	**16,50**
865415	3	100	**12,60**
865408	2	65	**10,20**

1/4


865453

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865460	3,5	150	**12,20**
865453	2	100	**9,50**
865446	1,5	65	**7,90**


865538

1/6


865484

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865491	2,2	150	**9,70**
865484	1,5	100	**6,70**
865477	0,9	65	**5,80**

1/9


865514

kod	litry	wys. (mm)	PLN
865521	1,5	150	**7,50**
865514	1	100	**6,00**
865507	0,6	65	**5,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
865538	2,5	GN 1/1	530x325	**20,00**
865545	2,5	GN 1/2	325x265	**10,50**
865552	2,5	GN 1/3	325x175	**7,50**
865569	2,5	GN 1/4	265x160	**6,00**
865576	2,5	GN 1/6	175x162	**4,50**
865583	2,5	GN 1/9	176x108	**3,00**

POJEMNIKI GN COOL

- Wykonane z wysokiej jakości tworzywa SAN.
- Odporność na temperaturę od -40°C do +90°C.
- Przeznaczone do przechowywania w warunkach chłodniczych i mroźniczych.
- Nie zaleca się stosowania w bemarach.
- Wysoka odporność na uszkodzenia mechaniczne.
- Nie absorbują zapachów ani smaków.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Dostępne w kolorze czarnym i półprzezroczystym.
- Rekomendowana ostrożność przy użytkowaniu.
- Zaleca się stosowanie z detergentami o pH < 11.

BPA FREE

SAN plastic | outdoor | indoor | in- & outdoor | stackable

NEW

-40°C 90°C



2/1

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882412	55,5	100	**228,00**

1/1


882023

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882061	26,4	200	**120,00**
882047	20	150	**95,00**
882023	13,3	100	**85,00**
882009	9	65	**68,00**

1/2


882092

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882139	11,9	200	**63,00**
882115	9	150	**53,00**
882092	6,1	100	**40,00**
882078	4	65	**36,00**

1/3


882177

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882214	7,1	200	**53,00**
882191	5,5	150	**43,00**
882177	3,8	100	**34,00**
882153	2,5	65	**28,00**

1/4


882252

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882290	4,8	200	**40,00**
882276	3,8	150	**33,00**
882252	2,6	100	**27,00**
882238	1,7	65	**23,00**

1/6


882320

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882368	2,8	200	**31,50**
882344	2,3	150	**28,50**
882320	1,6	100	**17,00**
882306	1	65	**14,50**

1/9


882399

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882399	0,9	100	**13,00**
882382	0,6	65	**11,50**


882542

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN COOL

kod	GN	mm	PLN
882542	GN 1/1	530x325	**31,50**
882559	GN 1/2	325x265	**15,50**
882566	GN 1/3	325x176	**10,00**
882573	GN 1/6	176x162	**5,50**


882429

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN COOL

kod	GN	mm	PLN
882429	GN 1/1	530x325	**53,00**
882443	GN 1/2	325x265	**28,50**
882467	GN 1/3	325x176	**20,00**
882481	GN 1/4	265x163	**15,50**
882504	GN 1/6	176x162	**11,50**
882528	GN 1/9	108x176	**8,50**
882535	GN 2/1	650x325	**136,00**

POJEMNIKI GN COOL

- Wykonane z wysokiej jakości tworzywa SAN.
- Odporność na temperaturę od -40°C do +90°C.
- Przeznaczone do przechowywania w warunkach chłodniczych i mroźniczych.
- Nie zaleca się stosowania w bemarach.
- Wysoka odporność na uszkodzenia mechaniczne.
- Nie absorbują zapachów ani smaków.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Dostępne w kolorze czarnym i półprzezroczystym.
- Rekomendowana ostrożność przy użytkowaniu.
- Zaleca się stosowanie z detergentami o pH < 11.

BPA FREE

SAN plastic | outdoor | indoor | in- & outdoor | stackable

NEW

-40°C 90°C



1/1



882030

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882054	20	150	**99,00**
882030	13,3	100	**92,00**
882016	9	65	**72,00**

1/2



882108

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882146	11,9	200	**67,00**
882122	9	150	**55,00**
882108	6,1	100	**41,00**
882085	4	65	**37,00**

1/3



882184

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882221	7,1	200	**55,00**
882207	5,5	150	**46,00**
882184	3,8	100	**34,00**
882160	2,5	65	**28,00**

1/4



882269

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882283	3,8	150	**35,50**
882269	2,6	100	**27,00**
882245	1,7	65	**23,00**

1/6



882337

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882375	2,8	200	**31,50**
882351	2,3	150	**28,50**
882337	1,6	100	**18,50**
882313	1	65	**15,50**

1/9



882405

kod	litry	wys. (mm)	PLN
882405	0,9	100	**13,00**



882436

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN COOL

kod	GN	mm	PLN
882436	GN 1/1	530x325	**54,50**
882450	GN 1/2	325x265	**28,50**
882474	GN 1/3	325x176	**20,00**
882498	GN 1/4	265x163	**17,00**
882511	GN 1/6	176x162	**13,00**



POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Hermetycznie zamykane.
- Nie wchłania zapachów ani aromatów.
- Pokrywki i klipsy na nie (zielone, żółte, niebieskie, czerwone lub fioletowe zgodnie z wytycznymi HACCP) są dostępne oddzielnie.
- Odporna na zużycie etykieta służąca do monitorowania procesu przechowywania żywności.
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C.
- Zmazywalne markery nie są dołączone do zestawu.

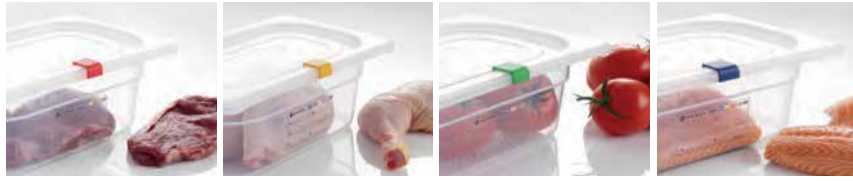
BPA FREE

PP polypropylene stackable

-40°C 80°C



Zobacz film



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880050

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**79,00**
880067	21	150	**62,00**
880074	12	100	**56,00**
880036	9	65	**48,00**

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12,5	200	**44,00**
880166	9,5	150	**37,00**
880173	6,5	100	**29,00**

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7,8	200	**37,00**
880265	5,7	150	**32,00**
880272	4	100	**25,00**
880289	2,5	65	**22,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

1/4



880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5,5	200	**33,00**
880364	3,5	150	**29,00**
880371	2,8	100	**21,00**
880388	1,8	65	**19,00**

1/6



880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3,4	200	**23,00**
880463	2,4	150	**21,00**
880470	1,6	100	**17,00**
880487	1	65	**14,50**

1/9



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0,9	100	**13,50**
880562	0,6	65	**13,00**



871546

NEW



871553

FLAMASTRY HORECA

- Do użytku w restauracjach, barach i firmach cateringowych
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Zmywalne

kod	kolor	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	czarny	2	**9,50/19,00**
871553	biały	2	**9,50/19,00** N



880623



881705

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**11,00**
880630	GN 1/4	265x162	**9,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**6,00**

POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	**25,00**
881712	GN 1/2	325x265	**16,00**
881729	GN 1/3	325x176	**12,00**
881736	GN 1/4	265x162	**9,00**
881743	GN 1/6	176x162	**8,00**
881750	GN 1/9	176x108	**7,00**

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 szt. w blistrze

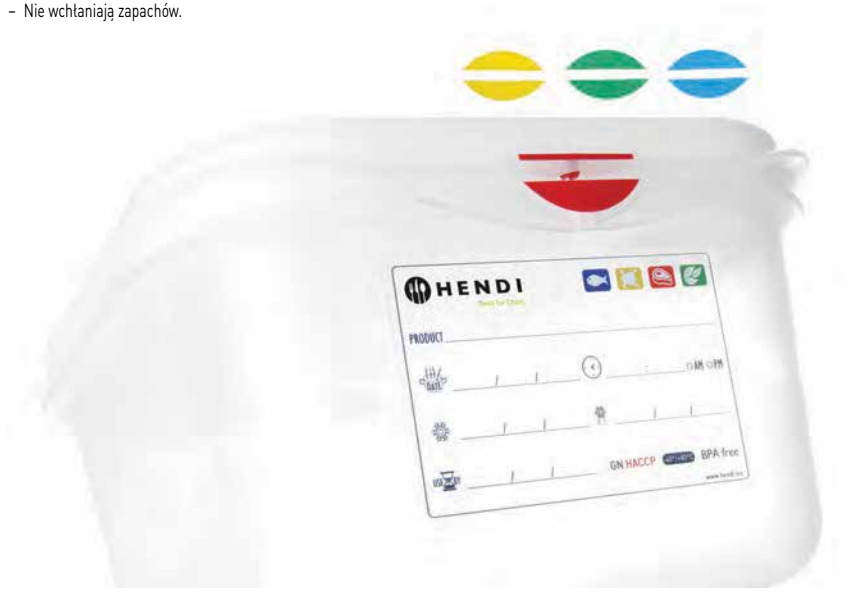
kod	kolor	ilość szt. w opak.	szt./opak.
880661	czerwony	12	**1,70/20,40**
880678	zielony	12	**1,70/20,40**
880685	żółty	12	**1,70/20,40**
880692	niebieski	12	**1,70/20,40**
880869	fioletowy	12	**1,70/20,40**



880661 880685 880692 880678 880869

POJEMNIKI POLIPROPYLENOWE GN HACCP Z POKRYWKAMI

- Wykonane z polipropylenu.
- W zestawie znajdują się kolorowe klipsy (w kolorach: zielonym, żółtym, niebieskim i czerwonym, zgodnie z wytycznymi HACCP).
- Etykieta wtopiona w pojemnik; można po niej pisać zmazywalnymi markerami.
- Szczelnie zamykane.
- Nie wchłaniają zapachów.
- Odporność na temperaturę: od -40º do +100ºC.
- Możliwość piętrowania.
- Z pokrywką.
- Markery do wypełniania etykiet należy zamawiać osobno.



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



873342

2/3



873298

POJEMNIK GN 1/1 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873366	28	200	**94,00**
873359	21	150	**87,00**
873342	13	100	**76,00**
873335	8	65	**73,00**

POJEMNIK GN 2/3 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873328	19	200	**75,00**
873311	13,5	150	**67,00**
873298	9	100	**59,00**

1/2



873267

POJEMNIK GN 1/2 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873281	12,5	200	**58,00**
873267	6,5	100	**45,00**
873274	10	150	**51,00**
873250	4	65	**43,00**

1/3



873236

POJEMNIK GN 1/3 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873243	6	150	**40,00**
873236	4	100	**34,00**
873229	2,5	65	**31,00**

1/4



873199

POJEMNIK GN 1/4 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873212	4,3	150	**31,00**
873199	2,8	100	**29,00**
873182	1,8	65	**27,00**

1/6



873168

POJEMNIK GN 1/6 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873175	2,6	150	**25,00**
873168	1,7	100	**24,00**
873151	1,1	65	**21,00**

1/9



873137

POJEMNIK GN 1/9 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873144	1,5	150	**22,00**
873137	1	100	**21,00**
873120	0,6	65	**18,00**



871546

NEW



871553

FLAMASTRY HORECA

- Do użytku w restauracjach, barach i firmach cateringowych
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Zmywalne

kod	kolor	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	czarny	2	**9,50/19,00**
871553	biały	2	**9,50/19,00** N



POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ Z PODZIAŁKĄ

PP polypropylene stackable

BPA FREE



1,9 l 870907 | 3,8 l 870914 | 5,7 l 870921 | 7,6 l 870938 | 11,4 l 870945 | 17,2 l 870952 | 20,8 l 870969

- Wykonany z przezroczystego polipropylenu.
- BPA-free.
- Miarka objętości na ściance pojemnika.
- Skala jest oznaczona w litrach i kwartach.
- Odporność na temperaturę: od –40°C do +70°C.
- Możliwość piętrowania.
- Nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nadaje się do recyklingu.
- Pokrywa do zakupienia oddzielnie.

kod	litry	mm	PLN
870969	20,8	290x290x(H)400	**87,00**
870952	17,2	290x290x(H)320	**67,00**
870938	7,6	235x235x(H)230	**39,00**
870945	11,4	290x290x(H)210	**49,00**
870921	5,7	235x235x(H)180	**31,00**
870914	3,8	190x190x(H)180	**23,00**
870907	1,9	190x190x(H)95	**17,00**

PP polypropylene stackable



POKRYWA POJEMNIKA NA ŻYWNOŚĆ

- Wykonana z polipropylenu.
- Materiał całkowicie BPA-free.
- Odporność termiczna: od –40°C do +70°C
- Nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Możliwość recyklingu.

kod	mm	PLN
870976	190x190	**7,50**
870983	235x235	**10,00**
870990	290x290	**15,00**

POJEMNIK NA JAJKA HENDI OVOBOX 120

- Pojemnik przeznaczony do bezpiecznego przechowywania sterylizowanych jajek w komorze chłodniczej – bez ryzyka ponownego przeniesienia salmonelli na jajka lub do komory.
- Idealnie przezroczysty pojemnik wykonany z polipropylenu, o gładkiej, nieporowatej powierzchni – zawartość pojemnika zawsze jest widoczna.
- Pojemnik w rozmiarze GN 2/3, mieszczący 4 wypełnione tacki z jajkami.
- Zestaw zawiera: pojemnik, pokrywę, 8 tacek na jajka.
- Tacki wykonane z PS, z możliwością piętrowania oraz z profilowanymi wcięciami po obu stronach ułatwiającymi wyjmowanie tacek z pojemnika.
- Każda tacka mieści 30 jajek (5 × 6 rzędów) – cały pojemnik mieści 120 jajek.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do +60°C.
- Pojemnik przystosowany do mycia w zmywarce.
- Dodatkowe tacki dostępne do zakupienia oddzielnie (kod: 870792).
- UWAGA: Jajka muszą zostać poddane sterylizacji przed umieszczeniem na tackach i w pojemniku, aby zapobiec skażeniu salmonellą.
- Tacki z jajkami należy układać naprzemiennie w pojemniku, obracając każdą o 90 stopni względem poprzedniej.

kod	litry	mm	PLN
870785	18	355x325x(H)200	**132,00**

Zobacz film

PP polypropylene

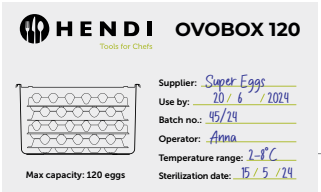


870785

w zestawie

8x





ZESTAW 4 TACEK NA JAJKA HENDI OVOBOX 120

- Wykonane z PS.
- Każda tacka mieści 30 jajek (5 × 6 rzędów) – cały zestaw mieści razem 120 jajek.
- Możliwość piętrowania.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do +60°C.
- Polecane do użytku z pojemnikiem na jajka OVOBOX 120 (kod: 870785).
- UWAGA: przed ułożeniem jajek na tacce muszą one zostać poddane sterylizacji.

kod	mm	szt./opak.
870792	291x288x(H)41	**10,50/42,00**

wash



870792

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE

- Łatwe do usunięcia z plastiku, metalu i szkła.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć.
- Samoprzylepne etykiety ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych, tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa.



850305

ZESTAW ETYKIET WIELORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 1000 szt. wielorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (7000 szt.).
- Podajnik na 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: 25x25 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850305	240x80x(H)100	**139,00**



850077 850084 850091 850107

850114 850121 850138

ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

- Wielorazowe.
- Łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metalu i szkła.
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem.
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim.
- Miejsce na wpisanie dodatkowych oznaczeń.
- Liczba naklejek na rolce: 1000 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić.

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850077	Poniedziałek	1000	25x25	**18,00**
850084	Wtorek	1000	25x25	**18,00**
850091	Środa	1000	25x25	**18,00**
850107	Czwartek	1000	25x25	**18,00**
850114	Piątek	1000	25x25	**18,00**
850121	Sobota	1000	25x25	**18,00**
850138	Niedziela	1000	25x25	**18,00**



850145

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE - „SPOŻYĆ PRZED"

- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji.
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Etykieta w 3 językach: polskim, angielskim i rosyjskim.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	**34,00**



850152

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELOKROTNEGO UŻYTKU – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI"

- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Etykieta w 3 językach: polskim, angielskim i rosyjskim.

kod	mm	PLN
850152	ø50	**28,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „DATA PRZYDATNOŚCI"

- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji.
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Etykieta w 3 językach: polskim, angielskim i rosyjskim.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	**37,00**



850206

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



STOJAK NA POJEMNIKI GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Do uporządkowania pojemników GN. **(Pojemniki nie są dołączone do zestawu).**
- Antypoślizgowe gumowe nóżki.
- Możliwość montażu na ścianie.

kod	mm	PLN
820049	745x245x(H)215	**299,00**
820032	512x245x(H)215	**239,00**



820032

3x GN 1/6



2x GN 1/9 + 3x GN 1/6 820049



PŁASKI POJEMNIK DO PANIEROWANIA

- Wykonany z polietylenu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
873410	3	340x235x(H)70	**17,00**
873427	6	430x285x(H)75	**21,00**
873434	8	480x330x(H)80	**29,00**
873441	12	535x385x(H)85	**41,00**



02

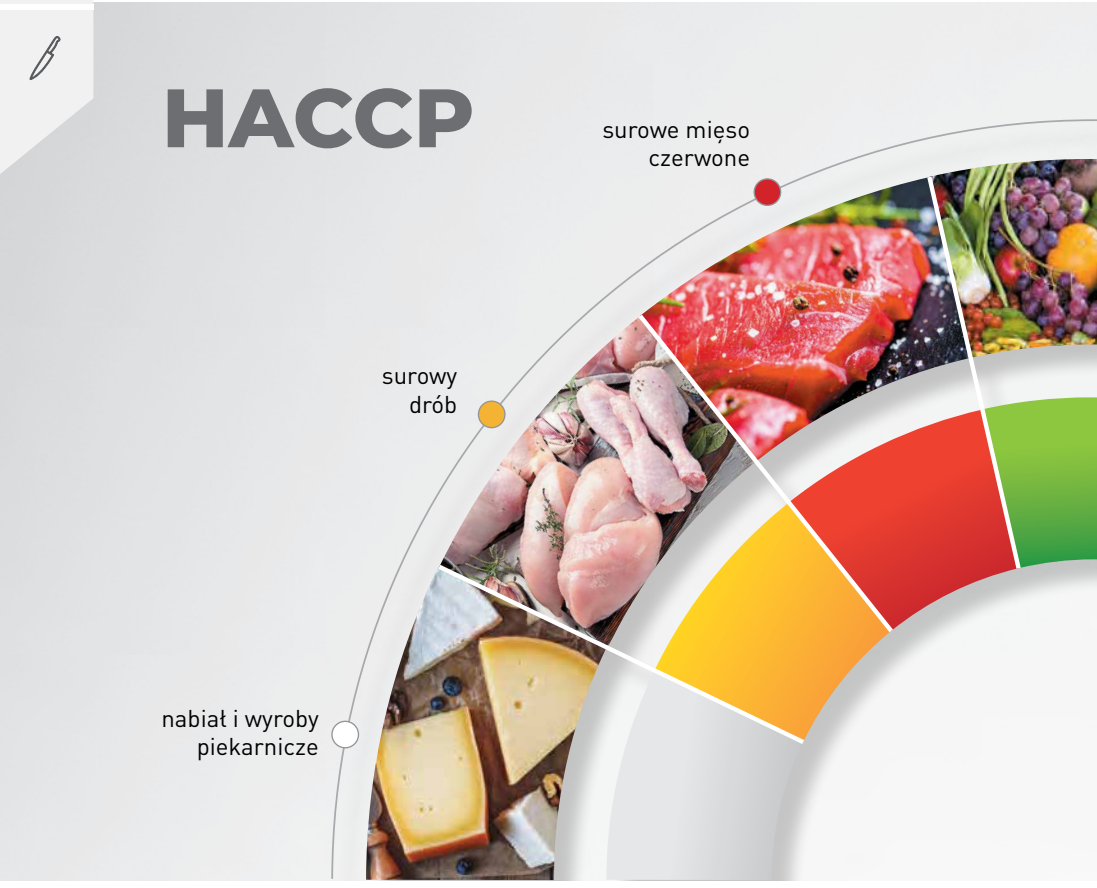
Knives, kitchen tools

Precision in every cut





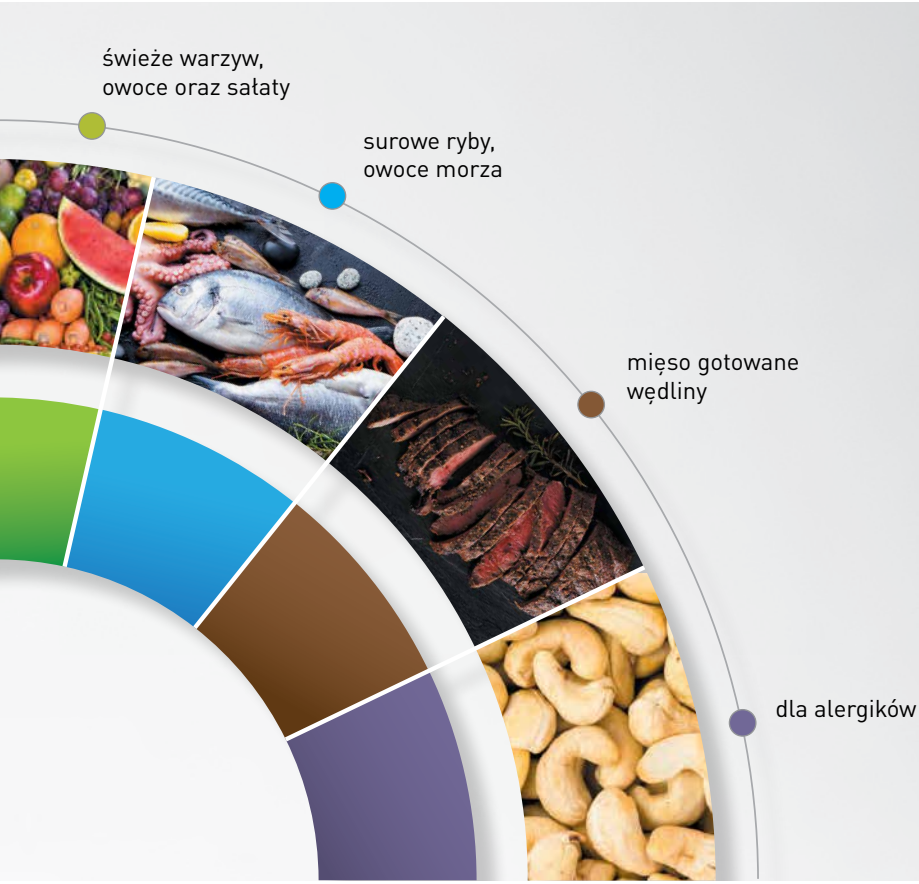
HACCP



Bezpieczeństwo żywności w Twojej kuchni – HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
to system zarządzania bezpieczeństwem żywności, który identyfikuje i kontroluje potencjalne zagrożenia na każdym etapie przygotowania posiłków.
Obowiązkowy dla wszystkich placówek gastronomicznych w UE.

Dobre praktyki HACCP – warto wiedzieć:
- Używaj osobnych narzędzi dla różnych grup żywności (np. mięso, warzywa, ryby).
- Monitoruj temperaturę podczas przechowywania i gotowania – to kluczowy element systemu.
- Dokumentuj kontrole – nasze urządzenia pomagają w prowadzeniu rejestrów.



Kategoria produktu HACCP	Jak wspiera HACCP	Produkty HENDI
Zestawy HACCP kolorystyczne	Redukują ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia	Pojemniki GN wraz z klipsami, noże, deski, szczypce do serwowania, radełko do pizzy, gałkownice do lodów
Termometry i rejestratory temperatury	Monitorują krytyczne punkty kontrolne (CCP)	Termometry cyfrowe z sondą
Produkty utrzymujące stałą temperaturę	Stała rejestracja temperatur	Szafy chłodnicze, cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide, piece, pojemniki termoizolacyjne
Stal nierdzewna i łatwe czyszczenie	Higieniczne powierzchnie robocze	Przybory kuchenne, stoły, zlewy, worki do szprycowania



Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

HDPE polyethylene



BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKA DO KROJENIA HACCP 600×400

- Dwustronna gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	biały	600x400	18	**137,00**
825617	czerwony	600x400	18	**137,00**
825624	niebieski	600x400	18	**137,00**
825631	zielony	600x400	18	**137,00**
825648	brązowy	600x400	18	**137,00**
825655	żółty	600x400	18	**137,00**
825662	fioletowy	600x400	18	**137,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450×300

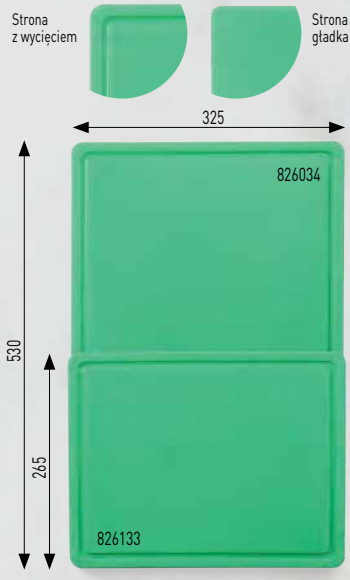
kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	biały	450x300	13	**44,00**
825525	czerwony	450x300	13	**44,00**
825532	niebieski	450x300	13	**44,00**
825549	zielony	450x300	13	**44,00**
825556	brązowy	450x300	13	**44,00**
825563	żółty	450x300	13	**44,00**
825570	fioletowy	450x300	13	**44,00**

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

HDPE polyethylene

Zobacz film





BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Jedna strona gładka, a druga z rowkiem.

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN	
826003	biały	530x325	15	**78,00**	
826010	czerwony	530x325	15	**78,00**	
826027	niebieski	530x325	15	**78,00**	
826034	zielony	530x325	15	**78,00**	
826041	brązowy	530x325	15	**78,00**	
826058	żółty	530x325	15	**78,00**	
826065	fioletowy	530x325	15	**78,00**	
826072	czarny	530x325	15	**78,00**	N

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Obie strony przystosowane do cięcia

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	biały	325x265	12	**38,00**
826119	czerwony	325x265	12	**38,00**
826126	niebieski	325x265	12	**38,00**
826133	zielony	325x265	12	**38,00**
826140	brązowy	325x265	12	**38,00**
826157	żółty	325x265	12	**38,00**
826164	fioletowy	325x265	12	**38,00**
826171	czarny	325x265	12	**38,00**



826676

HDPE polyethylene

ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1 - W 6 KOLORACH

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: czerwonym, brązowym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym
- Grubość deski 10 mm
- Zaokrąglone bezpieczne krawędzie
- Dwustronnie gładka

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	**58,20/349,20**

NEW

BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKI DO KROJENIA HACCP O GRUBOŚCI 20-25 MM

HDPE polyethylene

- Wykonane z trwałego polietylenu (HDPE).
- Grubsza konstrukcja zapewnia stabilność desek podczas intensywnej pracy.
- Spełniają standardy HACCP.
- Dwustronne: jedna strona z rowkiem, druga gładka.
- Obie strony nadają się do krojenia.
- Struktura powierzchni poprawia kontrolę noża podczas krojenia.
- Trwała powierzchnia ogranicza widoczne ślady zużycia przy intensywnym użytkowaniu noży.
- Nadają się do mycia w zmywarce.







DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
827253	biały	530x325	20	**118,00**
827246	czerwony	530x325	20	**118,00**
827215	niebieski	530x325	20	**118,00**
827239	zielony	530x325	20	**118,00**
827222	brązowy	530x325	20	**118,00**
827260	żółty	530x325	20	**118,00**
827208	czarny	530x325	20	**118,00**
827321	biały	530x325	25	**147,00**
827314	czerwony	530x325	25	**147,00**
827284	niebieski	530x325	25	**147,00**
827307	zielony	530x325	25	**147,00**
827291	brązowy	530x325	25	**147,00**
827338	żółty	530x325	25	**147,00**
827277	czarny	530x325	25	**147,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
827390	biały	600x400	20	**139,00**
827383	czerwony	600x400	20	**139,00**
827352	niebieski	600x400	20	**139,00**
827376	zielony	600x400	20	**139,00**
827369	brązowy	600x400	20	**139,00**
827406	żółty	600x400	20	**139,00**
827345	czarny	600x400	20	**139,00**
827468	biały	600x400	25	**172,00**
827451	czerwony	600x400	25	**172,00**
827420	niebieski	600x400	25	**172,00**
827444	zielony	600x400	25	**172,00**
827437	brązowy	600x400	25	**172,00**
827475	żółty	600x400	25	**172,00**
827413	czarny	600x400	25	**172,00**

NEW

LDPE polyethylene S.S. stainless steel

SKROBAK DO DESEK DO KROJENIA

- Wykonany z tworzywa LDPE z ostrzem ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczny uchwyt.
- Gładka krawędź robocza.
- Przeznaczony do usuwania resztek jedzenia z porysowanych powierzchni desek do krojenia.
- Przeznaczony do regularnego czyszczenia desek.

kod	mm	PLN
827482	190x60x(H)95	**134,00**



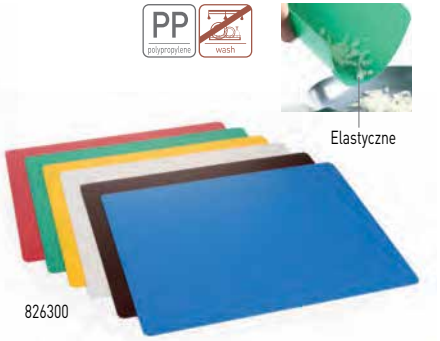




DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**15,00**
826478	czarny	250x150	10	**15,00**
826355	biały	300x200	10	**22,00**
826485	czarny	300x200	10	**22,00**



PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

- Zestaw 6 szt. (po jednej z koloru); zgodne z normami HACCP
- Idealne do cateringu i małych punktów gastronomicznych
- Elastyczne, co pozwala na precyzyjne przełożenie pokrojonych produktów, np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826300	1	380x305	**9,00/54,00**

ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1 - W 6 KOLORACH

- Zestaw w 6 kolorach: czerwony, brązowy, niebieski, zielony, biały, żółty.
- Grubość każdej deski - 10 mm.
- Nadają się do mycia w zmywarce w krótkich cyklach.

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	**58,20/349,20**



DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE BIAŁE



DESKA DO KROJENIA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z HDPE (polietylen o wysokiej gęstości).
- Wycięcie po obwodzie do gromadzenia płynów – zapobiega rozlewaniu się płynów na blat.
- Nadaje się do mycia wyłącznie w profesjonalnych zmywarkach w cyklu krótkim.

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	**55,00**

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	grubość (mm)	mm	PLN
826379	20	450x300	**96,00**
826386	18	500x350	**115,00**
826393	20	600x400	**162,00**

LDPE
polyethylene

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z LDPE (polietylen o niskiej gęstości).
- Obie strony są gładkie i przeznaczone do użytkowania
- Zgodne ze standardem HACCP.
- Dostępne w 6 kolorach.
- Nadają się do mycia w zmywarkach w krótkim cyklu.



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
827109	biały	600x400	15	**95,00**
827116	czerwony	600x400	15	**95,00**
827123	niebieski	600x400	15	**95,00**
827130	zielony	600x400	15	**95,00**
827147	brązowy	600x400	15	**95,00**
827154	żółty	600x400	15	**95,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826805	biały	530x325	10	**44,00**
826812	czerwony	530x325	10	**44,00**
826850	żółty	530x325	10	**44,00**
826829	niebieski	530x325	10	**44,00**
826836	zielony	530x325	10	**44,00**
826843	brązowy	530x325	10	**44,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826904	biały	325x265	10	**21,00**
826911	czerwony	325x265	10	**21,00**
826928	niebieski	325x265	10	**21,00**
826935	zielony	325x265	10	**21,00**
826942	brązowy	325x265	10	**21,00**
826959	żółty	325x265	10	**21,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
827000	biały	450x300	10	**35,00**
827017	czerwony	450x300	10	**35,00**
827024	niebieski	450x300	10	**35,00**
827031	zielony	450x300	10	**35,00**
827048	brązowy	450x300	10	**35,00**
827055	żółty	450x300	10	**35,00**

LDPE polyethylene PP polypropylene



825686

ZESTAW 6 DESEK DO KROJENIA HACCP ZE STOJAKIEM

- Deski do krojenia wykonane z LDPE (polietylenu o niskiej gęstości),
- Stojak wykonany z PP (polipropylenu).
- Deski dwustronne, gładkie i przeznaczone do użytku z każdej strony
- 6 desek oznaczonych kolorami, zgodnie ze normami HACCP:
- niebieska deska zalecana do surowych ryb,
- biała deska do nabiału,
- brązowa deska do mięsa poddanego obróbce termicznej,
- czerwona do surowego mięsa,
- żółta deska do drobiu.
- zielona deska do warzyw i owoców.
- Deski nadają się do mycia w zmywarce w krótkich cyklach.
- Stojak dostępny również do zakupienia osobno (kod: 825693).

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
825686	10	450x300	**38,20/229,20**



MATA ANTYPOŚLIZGOWA

- Wielofunkcyjna mata antypoślizgowa
- Wykonana z pianki PVC
- Można ją przycinać do wymaganego rozmiaru
- Należy prać ręcznie w temp. maks. 40°C
- Nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
598047	1500x300	**13,00**

DESKA DWUSTRONNA

- Solidne drewno bukowe.
- Model dwustronny – jedna strona z rowkami, druga z ryflowaną powierzchnią.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	**94,00**

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505205	16	390x230	**45,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505007	14	340x200	**35,00**

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505106	13	390x160	**38,00**



DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

kod	grubość (mm)	mm	PLN
506905	45	530x325	**174,00**
506912	45	265x325	**94,00**



HDPE polyethylene | wash

DESKA DO KROJENIA Z WŁÓKNA DRZEWNEGO

- Wykonana z kompozytu z włóknem drzewnym – gęstszy i bardziej wytrzymały niż zwykłe naturalne drewno.
- Z jednej strony posiada wgłębienia na soki wypływające podczas krojenia produktów, a z drugiej jest gładka.
- Silikonowe nóżki antypoślizgowe.
- Otwór do zawieszenia.
- Dostępna w 3 rozmiarach i 2 kolorach:
  – czarny (kody: 505755, 505762, 505779),
  – naturalne (kody: 505724, 505731, 505748).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
505724	brązowy	300x235x(H)6	**76,00**
505731	brązowy	370x275x(H)6	**102,00**
505748	brązowy	440x325x(H)6	**126,00**
505755	czarny	300x235x(H)6	**76,00**
505762	czarny	370x275x(H)6	**102,00**
505779	czarny	440x325x(H)6	**126,00**



wash

DESKA DO KROJENIA PIECZYWA

- Wykonana z drewna kauczukowego.
- Wyjmowana kratka – poziome rowki.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas cięcia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505502	20	475x322	**151,00**



S.S. stainless steel

STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	315x212x(H)200	**59,00**



PP polypropylene | wash

STOJAK NA DESKI DO KROJENIA

- Wykonany z PP (polipropylenu).
- Mieści 6 desek do 2,6 cm grubości.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
825693	320x230x(H)160	**38,00**



NEW

POM
POM plastic

German Steel
X50CrMoV15

NOŻE KUTE PROFI LINE PLUS

- Ostrze z niemieckiej stali o twardości 56 HRC.
- Klasyczna seria noży kutych, wykonanych z jednego kawałka stali nierdzewnej.
- Dobrze wyważona konstrukcja zapewniająca precyzję podczas użytkowania.
- Zaoblony bolster.
- Rękojeść wykonana z trwałego tworzywa POM.
- Rękojeść mocowana do ostrza za pomocą 3 stalowych nitów.
- Klasyczny wygląd odpowiedni do kuchni otwartych i estetycznej prezentacji potraw na bufecie.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
783740	1	Nóż szefa kuchni	2,7	260	385	**199,00**
783733	2	Nóż szefa kuchni	2,8	210	332	**179,00**
783757	3	Nóż szefa kuchni	2,6	150	277	**159,00**
783832	4	Nóż uniwersalny	2,4	152	275	**139,00**
783825	5	Nóż do łososia	2,4	263	378	**179,00**
783788	6	Nóż do chleba	2,4	222	337	**149,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
783795	7	Nóż Santoku	2,5	192	307	**16,00**
783771	8	Nóż do trybowania	2	160	272	**119,00**
783818	9	Nóż rzeźniczy	2,4	200	326	**149,00**
783849	10	Nóż do pomidorów	1,7	128	240	**19,00**
783764	11	Nóż do obierania	1,8	108	212	**99,00**
783801	12	Widelec do mięs		150	298	**145,00**



German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

NOŻE KUTE PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowowanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
  - doskonałe właściwości tnące
  - bardzo ostre i trwałe ostrze
  - łatwe ostrzenie
  - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844205	1	Nóż kucharski	3,3	250	390	**149,00**
844212	2		3,3	200	335	**139,00**
844250	3	Nóż uniwersalny	2	148	262	**104,00**
844311	4	Nóż rzeźniczy	2,7	250	380	**119,00**
844304	5		2,6	202	330	**119,00**
844267	6	Nóż do filetowania, giętki	2	150	270	**89,00**
844236	7	Nóż do obierania	1,9	88	198	**74,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844328	8	Nóż do szynki i łososia, giętki	2,6	300	430	**166,00**
844298	9	Nóż do chleba	2,4	213	345	**109,00**
844281	10		2,4	220	350	**119,00**
844335	11	Tasak, szlif kulowy	3	165	300	**179,00**
844274	12	Nóż Santoku	3	180	310	**149,00**
844229	13	Widelec do mięsa	9	150	285	**99,00**
844403	14	Ostrzałka diamentowa	10,4	310	450	**158,00**



S.S. stainless steel | POM POM plastic

NOŻE KUTE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromoe wo-molibdenowej, uchwyt z wysokiej jakości tworzywa POM
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Unikalna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781319	1	Nóż kucharski	3,3	200	340	**51,00**
781357	2		3,3	150	285	**47,00**
781340	3	Nóż rzeźniczy	3,3	200	330	**45,00**
781371	4	Nóż do filetowania	2,8	150	285	**38,00**
781333	5	Nóż do chleba	3,3	210	335	**45,00**
781388	6	Nóż do jarzyn	3,5	125	240	**30,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781395	7	Nóż do obierania	3	90	200	**28,00**
781401	8	Nożyce do drobiu	5,8	140	260	**36,00**
781364	9	Widelec do mięs	1,9	175	290	**47,00**
781302	10	Tasak	2,4	180	300	**60,00**
781326	11	Nóż do szynki i łososia	2,4	215	350	**45,00**
781418	12	Ostrzałka	10	230	350	**29,00**



NOŻE GOURMET, TŁOCZONE PROFI LINE

NEW

POM POM plastic

German Steel X50CrMoV15

- Ostrze wykonane z niemieckiej stali.
- Klasyczna seria noży tłoczonych, wykonanych z jednego kawałka stali nierdzewnej.
- Dobrze wyważona konstrukcja zapewniająca precyzję podczas użytkowania.
- Rękojeść wykonana z trwałego tworzywa POM.
- Rękojeść mocowana do ostrza za pomocą 3 stalowych nitów.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844502	1	Nóż szefa kuchni	2,4	250	385	**103,00**
844496	2	Nóż szefa kuchni	2,4	205	340	**97,00**
844489	3	Nóż szefa kuchni	2,4	165	285	**91,00**
844588	4	Nóż uniwersalny	2,3	152	272	**65,00**
844526	5	Nóż do łososia	2,4	260	377	**85,00**
844519	6	Nóż do chleba	2,4	202	322	**76,00**
844533	7	Tasak	4,4	160	290	**159,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844571	8	Nóż Santoku	2,3	174	297	**85,00**
844557	9	Nóż do trybowania	2,3	153	273	**68,00**
844564	10	Nóż do porcjowania	1,8	201	322	**81,00**
844595	11	Nóż do pomidorów	1,3	130	236	**52,00**
844540	12	Nóż do obierania	1,3	100	207	**47,00**
844472	13	Nóż do obierania	1,4	67	175	**46,00**

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

NOŻE GREEN LINE

- Ostrza wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°) testowana przy pomocy urządzeń laserowych
- Długa żywotność ostrza i bardzo łatwe ostrzenie
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu, antypoślizgowa i dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Nóż dobrze widoczny na blacie roboczym dzięki zielonemu kolorowi
- Można myć w zmywarce i dezynfekować

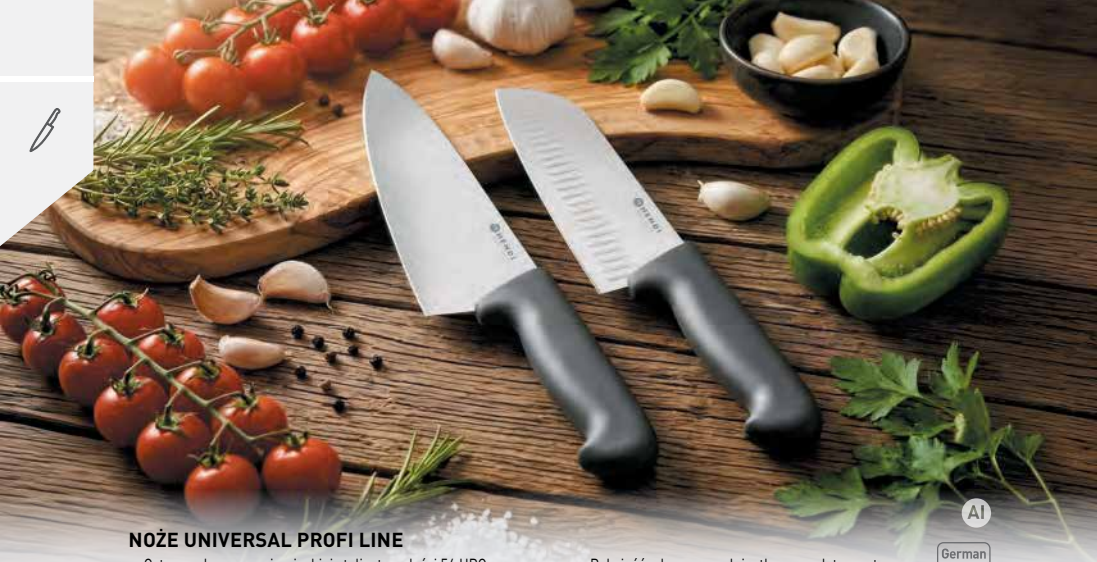


1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

kod		nazwa	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843802	1	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	1,5	70	170	**42,00**
843826	2	Nóż do warzyw	1,5	110	210	**41,00**
843833	3	Nóż kuchenny	2	140	260	**55,00**
843857	4		2	180	300	**64,00**
843864	5		2	200	320	**70,00**
843888	6	Nóż do chleba	2	260	380	**73,00**
843895	7		2	300	420	**83,00**

kod		nazwa	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843918	8	Nóż do szynki i łososia	2	280	400	**84,00**
843932	9	Tasak	4	190	330	**143,00**
843307	10	Nóż szefa kuchni	3	220	360	**96,00**
843949	11		3	260	400	**112,00**
843956	12	Nóż do krojenia	3	260	400	**114,00**
843994	13	Nóż do oddzielania kości	3	160	280	**74,00**
843321	14	Nóż do filetowania ryb, giętki	2	210	330	**81,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



NOŻE UNIVERSAL PROFI LINE

- Ostrze wykonane z niemieckiej stali o twardości 56 HRC zapewnia niezawodne cięcie i długotrwałe utrzymanie ostrości.
- Lekka konstrukcja.
- Rękojeść odporna na oleje, tłuszcze, detergenty i środki stosowane w kuchni.

German Steel X50CrMoV15

NEW



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845431	1	Nóż szefa kuchni	2,5	250	383	**96,00**
845387	2	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845318	3	Nóż szefa kuchni	2,3	160	293	**71,00**
845646	4	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**
845561	5	Nóż do łososia	1,5	308	442	**91,00**
845202	6	Nóż do chleba	1,9	200	340	**60,00**
845523	7	Tasak	3,5	173	327	**130,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845264	8	Nóż Santoku	2,4	172	295	**67,00**
845493	9	Nóż rzeźniczy	2,5	250	381	**87,00**
845462	10	Nóż rzeźniczy	2,9	195	331	**75,00**
845752	11	Nóż do trybowania	2,8	159	286	**52,00**
845714	12	Nóż do trybowania	2,8	134	261	**50,00**
845615	13	Nóż cukierniczy	2,2	350	490	**105,00**
845233	14	Nóż cukierniczy	2,4	250	383	**71,00**



NOŻE UNIVERSAL KITCHEN LINE

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

PP polypropylene S.S. stainless steel

Zobacz film

SZLIF KULOWY
– krojenie bez przywierania



	kod		grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
1	842201	Nóż uniwersalny	1,2	90	200	**14,00**
2	842102		1,2	100	210	**14,00**
3	842409	Nóż do mięsa	2,5	150	290	**20,00**
4	842607	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
5	842706		2,5	240	380	**29,00**
6	842904	Nóż do szynki i kebaba ze szlifem kulowym	1,7	350	490	**38,00**

	kod		grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
7	843000	Nóż do chleba	1,5	250	380	**26,00**
8	843109		1,5	300	430	**29,00**
9	844427	Nóż rzeźniczy	2,5	200	330	**27,00**
10	844410		2,5	250	380	**31,00**
11	844441	Nóż do oddzielania kości	1,8	150	280	**23,00**
12	844434	Nóż do filetowania	1,8	150	260	**23,00**
13	781418	Ostrzałka	10	230	350	**29,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



NOŻE HACCP PROFI LINE

NEW German Steel X50CrMoV15

- Ostrza wykonane z niemieckiej stali o twardości 56 HRC zapewniają niezawodne cięcie i długotrwałe utrzymanie ostrości.
- Przeznaczone do higienicznego przygotowywania żywności i ograniczenia ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych.
- Kolorowe rękojeści zgodne z systemem HACCP i normami bezpieczeństwa żywności.
- Lekka konstrukcja.
- Rękojeści odporne na oleje, tłuszcze, detergenty i środki stosowane w kuchni.



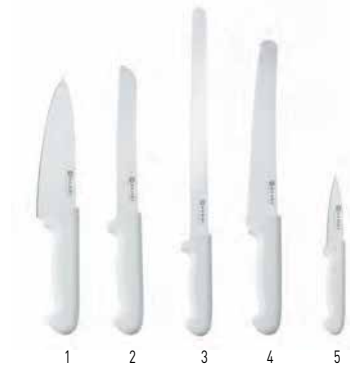
NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845455	1	Nóż szefa kuchni	2,5	252	383	**96,00**
845400	2	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845349	3	Nóż szefa kuchni	2,3	160	293	**71,00**
845585	4	Nóż do łososia	1,5	308	442	**91,00**
845288	5	Nóż Santoku	2,4	172	295	**67,00**
845516	6	Nóż rzeźniczy	2,5	250	381	**87,00**
845486	7	Nóż rzeźniczy	2,9	195	331	**75,00**
845547	8	Tasak	3,5	173	327	**130,00**
845776	9	Nóż do trybowania	2,8	159	286	**52,00**
845738	10	Nóż do trybowania	2,8	134	261	**50,00**
845677	11	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11


1
2
3
4
5
6
7


1
2
3
4
5


1
2
3
4
5
6


1
2
3
4
5

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845448	1	Nóż szefa kuchni	2,5	252	383	**96,00**
845394	2	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845332	3	Nóż szefa kuchni	2,3	160	293	**71,00**
845578	4	Nóż do łososia	1,5	308	442	**91,00**
845271	5	Nóż Santoku	2,4	172	295	**67,00**
845509	6	Nóż rzeźniczy	2,5	250	381	**87,00**
845479	7	Nóż rzeźniczy	2,9	195	331	**75,00**
845530	8	Tasak	3,5	173	327	**130,00**
845769	9	Nóż do trybowania	2,8	159	286	**52,00**
845721	10	Nóż do trybowania	2,8	134	261	**50,00**
845660	11	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845554	1	Nóż szefa kuchni	2,5	252	383	**96,00**
845417	2	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845356	3	Nóż szefa kuchni	2,3	160	293	**71,00**
845592	4	Nóż do łososia	1,5	308	442	**91,00**
845295	5	Nóż Santoku	2,4	172	295	**67,00**
845783	6	Nóż do trybowania	2,8	159	286	**52,00**
845684	7	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM – DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845325	1	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845219	2	Nóż do chleba	0,9	208	340	**60,00**
845622	3	Nóż cukierniczy	2,2	350	490	**105,00**
845240	4	Nóż cukierniczy	2,4	250	383	**71,00**
845653	5	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845608	1	Nóż szefa kuchni	2,5	252	383	**96,00**
845424	2	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845363	3	Nóż szefa kuchni	2,3	160	293	**71,00**
845301	4	Nóż Santoku	2,4	172	295	**67,00**
845745	5	Nóż do trybowania	2,8	134	261	**50,00**
845691	6	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**

NÓŻ HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW

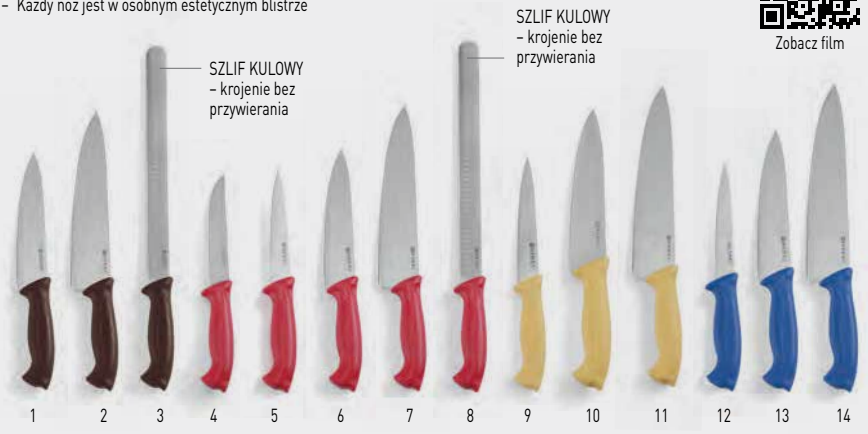


kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845370	1	Nóż szefa kuchni	2,4	205	335	**79,00**
845226	2	Nóż do chleba	0,9	208	340	**60,00**
845639	3	Nóż cukierniczy	2,2	350	490	**105,00**
845257	4	Nóż cukierniczy	2,4	250	383	**71,00**
845707	5	Nóż do obierania	1,3	100	204	**36,00**

NOŻE HACCP KITCHEN LINE

- Wykonane ze stali 3Cr13
- Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

Zobacz film



NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842669	1	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842799	2	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**
842966	3	Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	1,7	350	490	**39,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842423	4	Nóż rzeźniczy	2,5	150	285	**22,00**
842522	5	Nóż do filetowania	0,9	150	300	**21,00**
842621	6	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842720	7	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**
842928	8	Nóż do kebaba, szynki ze szlifem kulowym	1,7	350	490	**38,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842539	9	Nóż do filetowania	0,9	150	300	**21,00**
842638	10	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842737	11	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842546	12	Nóż do filetowania	0,9	150	300	**21,00**
842645	13	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842744	14	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**

ANTY-
POŚLIZGOWY
ERGONOMICZNY
UCHWYT

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

SZLIF KULOWY
– krojenie bez
przywierania

SZLIF KULOWY
– krojenie bez
przywierania



NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM – DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842355	15	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	1,2	130	230	**15,00**
842652	16	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842751	17	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**
843055	18	Nóż do chleba, z ząbkowanym ostrzem	1,5	250	385	**25,00**
843154	19	Nóż do chleba, z ząbkowanym ostrzem	1,5	300	430	**29,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842218	20	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	1,2	90	190	**16,00**
842119	21	Nóż uniwersalny	1,2	100	205	**14,00**
842317	22	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	1,2	130	230	**17,00**
842614	23	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842713	24	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**

NÓŻ HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842676	25	Nóż kucharski	2,5	180	320	**22,00**
842775	26	Nóż kucharski	2,5	240	385	**26,00**



NOŻE VICTORINOX

- Noże Victorinox łączą w sobie ponad 135-letnią tradycję, szwajcarską jakość i innowacyjne rozwiązania
- Idealny zestaw do doskonalenia umiejętności szefów kuchni
- Wyprodukowane w Szwajcarii
- Bardzo ostre, idealne do krojenia, porcjowania i siekania
- Modele wyposażone w ergonomiczną rękojeść i ostrze ze stali nierdzewnej

MADE IN SWITZERLAND

STERYLIZACJA DO 110 °C

VICTORINOX



NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z poliamidu

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
5.2003.15	1	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	1,5	150/284	**18,00**
5.2003.19	2		1,7	190/314	**139,00**
5.2003.25	3		1,9	250/380	**209,00**
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	1,9	200/340	**199,00**
5.2533.21	5	Nóż do chleba ząbkowanym ostrzem	1,7	210/348	**133,00**
5.2933.26	6		1,7	260/382	**165,00**
5.3703.16	7	Nóż do filetowania	1,2	160/283	**117,00**
5.3763.20	8		1,3	200/339	**129,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
5.3813.18	9	Nóż do filetowania	1,2	180/310	**135,00**
5.6303.15	10	Trybownik	2,3	150/289	**94,00**
5.6603.15	11	Nóż do trybowania	2,3	150/286	**85,00**
5.6413.15	12		1,8	150/287	**89,00**
7.8303	13	Ostrzałka stalowa		250/365	**82,00**
5.4063.18	14	Nóż szefa kuchni, styl chiński		180/308	**259,00**

NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z polipropylenu



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	1,7	190/318	**139,00**
6.8063.20B	2		1,9	200/329	**194,00**
6.8503.17B	3	Nóż Santoku	1,8	170/298	**154,00**
6.8523.17B	4	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1,8	170/298	**199,00**
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	1,7	210/340	**135,00**
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	1,7	260/390	**169,00**
6.7403	7	Nóż do obierania	1,2	80/189	**22,00**
6.7433	8		1,2	80/189	**22,00**
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera	1,5	130/251	**99,00**

OBIERACZKI VICTORINOX SWISS CLASSIC



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod			PLN
6.0912	1	Obieraczka Star – ostrze gładkie	**29,00**
6.0914	2	Obieraczka Star – ostrze Julienne	**35,00**
6.0930	3	Obieraczka Rapid	**25,00**

OBIERACZKA UNIWERSALNA POZIOMA YPSO Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod		kolor	mm	PLN
6.0963.3	4	czarny	(L)145	**26,00**
6.0963.4	5	zielony	(L)145	**26,00**
6.0963.1	6	czerwony	(L)145	**26,00**

OBIERACZKA UNIWERSALNA IOTA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod		kolor	mm	PLN
6.0943.3	7	czarny	(L)165	**26,00**
6.0943.4	8	zielony	(L)165	**26,00**
6.0943.1	9	czerwony	(L)165	**26,00**



VICTORINOX

PP polypropylene

German Steel X50CrMoV15

MADE IN SWITZERLAND



kod			kolor	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
6.7501.C1	1	Nóż do jarzyn zagięty	czerwony	60/162	**22,00**
6.7503	2		czarny	60/162	**22,00**
6.7601.C1	3	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	80/190	**26,00**
6.7603	4		czarny	80/190	**26,00**
6.7604.C1	5		zielony	80/190	**26,00**
6.7608.C1	6		żółty	80/190	**26,00**
6.7634.C1	7	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	zielony	80/190	**26,00**
6.7638.C1	8		żółty	80/190	**26,00**
6.7701.C1	9	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	100/212	**30,00**
6.7703	10		czarny	100/212	**30,00**
6.7704.C1	11		zielony	100/212	**30,00**
6.7708.C1	12		żółty	100/212	**30,00**

kod			kolor	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
6.7731.C1	13	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	czerwony	100/212	**30,00**
6.7733	14		czarny	100/212	**30,00**
6.7734.C1	15		zielony	100/212	**30,00**
6.7738.C1	16		żółty	100/212	**30,00**
6.7831.C1	17	Nóż do pomidorów	czerwony	110/219	**30,00**
6.7833	18		czarny	110/219	**30,00**
6.7834.C1	19		zielony	110/219	**30,00**
6.7838.C1	20		żółty	110/219	**30,00**
6.7861.C1	21	Nóż do sera i kiełbasy	czerwony	110/219	**30,00**
6.7863	22		czarny	110/219	**30,00**
6.7234.C1	23	Nóż do steków i pizzy	zielony	120/232	**31,00**
6.7238.C1	24		żółty	120/232	**31,00**
6.7233	25		czarny	120/232	**31,00**





kod			mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu	(L)248	**209,00**
7.6363.3	2	Nożyce kuchenne 20 cm	(L)256	**99,00**
7.6857.3	3	Otwieracz do butelek i puszek	(L)178	**89,00**
7.6912.3	4	Otwieracz PET	(L)158	**39,00**
7.6924	5	Korkociąg z nożykiem do folii	(L)200	**65,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



842003



842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	1,2	75	175	**9,80/58,80**

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842010	2,5	90	185	**9,80/58,80**

NOŻE UNIWERSALNE

- Ostrze wykonane z niemieckiej stali nierdzewnej X50CRMoV-15.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Grubość ostrza: 1,3 mm.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene

kod			długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842447	1	Nóż do obierania, zakrzywiony	60	170	**13,00**
842454	2	Nóż do obierania, prosty	70	180	**13,00**
842461	3	Nóż do obierania, spiczasty	85	195	**13,00**
842485	4	Nóż stekowy, ząbkowany	117	227	**13,00**
842492	5	Nóż uniwersalny	105	215	**13,00**



842447 842454 842461 842485 842492



856413

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

NÓŻ DO SERA Z DWOMA UCHWYTAMI

- Długie, sztywne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczne uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856413	3	380	655	**79,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%



NOŻE DO OBIERANIA

- Ostrze wykonane z chromowo-molibdenowo-wanadowej stali nierdzewnej (X50CrMoV15).
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylen).
- Dostępne w 3 kolorach: czarnym, czerwonym, zielonym.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene



kod			kolor	długość ostrza (mm)	PLN
841129	1	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	czarny	(L)158	**17,00**
841532	2		czerwony	(L)158	**17,00**
841549	3		zielony	(L)158	**17,00**
841105	4	Nóż do obierania	czarny	(L)180	**17,00**
841556	5		czerwony	(L)180	**17,00**
841563	6		zielony	(L)180	**17,00**
841136	7	Nóż do pomidorów	czarny	(L)214	**17,00**
841594	8		czerwony	(L)214	**17,00**
841600	9		zielony	(L)214	**17,00**

kod			kolor	długość ostrza (mm)	PLN
841112	10	Nóż do obierania spiczasty	czarny	(L)192	**17,00**
841570	11		czerwony	(L)192	**17,00**
841587	12		zielony	(L)192	**17,00**
841617	13	Nóż uniwersalny	czarny	(L)211	**17,00**
841624	14		czerwony	(L)211	**16,00**
841631	15		zielony	(L)211	**17,00**

OBIERACZKI UNIWERSALNE

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylen).
- Dostępne w 3 kolorach: czarnym, czerwonym, zielonym.
- Nadają się do mycia w zmywarce.





OBIERACZKA UNIWERSALNA POZIOMA

kod	kolor	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841501	czarny	50	110	**25,00**
841518	czerwony	50	110	**25,00**
841525	zielony	50	110	**25,00**

OBIERACZKA UNIWERSALNA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod	kolor	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841471	czarny	50	175	**21,00**
841488	czerwony	50	175	**21,00**
841495	zielony	50	175	**21,00**

OBIERAK

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Model poprzeczny
- Wygodny uchwyt
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841228	50	110	**10,00**



OBIERAK

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z ruchomym ostrzem
- Wygodny uchwyt
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	**12,00**



OBIERACZKA DO SZPARAGÓW

- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczne uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej, dobrze leżące w dłoni dla wygodnego użytkowania.
- W zestawie osłonki na ostrza wykonane z PP (polipropylenu).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856406	43	200x50x(H)30	**21,00**





856420



ROZKŁADANE NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali nierdzewnej i aluminium.
- Rozkładane.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856420	3,5	130	260	**59,00**



1013.000

NOŻYCE DO DROBIU

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Twardość: 54-55HRC
- Ostrza zakrzywione, dolne z ostrymi zębami tnącymi
- Profilowany uchwyt z chropowatą powierzchnią sprawia, że nożyce pewnie leżą w dłoni
- Z blokadą zapobiegającą przypadkowemu otwarciu narzędzia
- Sprężyna ułatwia płynne operowanie nożycami
- Waga netto: 0,35 kg

kod	mm	PLN
1013.000	(L)250	**209,00**



856314

NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856314	3,5	115	240	**59,00**



782590

NOŻYCE KUCHENNE

- 2 ostrza wykonane ze stali nierdzewnej: 1 ząbkowane i 1 gładkie.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie do rozłupywania orzechów.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
782590	(L)252	**17,00**



856307

NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu, miękki w środku.
- Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
856307	(L)200	**39,00**



856284

NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu, miękki w środku.
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do zdejmowania kapsli z butelek.
- Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
856284	(L)225	**56,00**



856260

18/0 stainless steel

PRASKA DO CZOSNKU

- Wykonana ze stali nierdzewnej – wytrzymała i łatwa w czyszczeniu.
- Kształt łuku umożliwia szybką pracę bez wysiłku.
- Możliwość miażdżenia kilku ząbków czosnku równocześnie dzięki rozmiarowi praski oraz wielu otworom.
- Sprawdzi się również do innych produktów niż czosnek, na przykład do imbiru.
- Średnica otworów: ø3 mm

kod	mm	PLN
856260	105x50	**39,00**



570715

Al aluminium, wash

PRASKA DO CZOSNKU

- Praska do czosnku jest solidnie wykonana z jednego kawałka aluminium.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
570715	175x30	**33,00**



856123

PP polypropylene, S.S. stainless steel

PRASKA DO CZOSNKU

- 2 wyjmowane wkłady z otworami ø1,5 mm oraz ø3 mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	**41,00**

ABS plastic, wash

NEW

KRAJALNICA DO MANGO

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej 18/0.
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Antypoślizgowe uchwyty wykonane z tworzywa TPE.
- W celu usunięcia pestki, należy przecisnąć ostrzem po mango z góry na dół.
- Stałe, równomiernie rozmieszczone ostrza zapewniają każdorazowo równą grubość plastrów.

kod	mm	PLN
570173	195x133	**24,00**



570173

ABS plastic, 18/0 stainless steel, wash

KRAJALNICA DO ANANASA

- Centralny rdzeń wykonany ze stali nierdzewnej 18/0.
- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
856437	240x100	**36,00**



856437



S.S.
stainless steel

ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3Cr13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
  1 – Widelec do mięsa – 320 mm
  2 – Ostrzałka – 340 mm
  3 – Nóż Santoku – 336 mm
  4 – Nóż kucharski – 370 mm
  5 – Nóż kucharski – 330 mm
  6 – Nóż do szynki – 331 mm
  7 – Nóż do chleba – 333 mm
  8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
  9 – Nóż do obierania – 193 mm
  10 – Poręczne etui

kod	mm	szt./opak.
975770	445x260x(H)65	**34,30/308,70**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





1 2 3 4

ZESTAW NOŻY — 4-ELEMENTOWY

- Wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Solidne wykonanie i odporność na korozję
- Długa żywotność ostrza
- Wyprofilowana rękojeść zapewniająca bezpieczeństwo podczas używania
- W zestawie:
  - 1- Nóż kucharski – 373 mm
  - 2- Nóż kucharski – 333 mm
  - 3- Nóż do szynki – 333 mm
  - 4- Nóż do obierania – 195 mm

kod	szt./opak.
781029	**26,75/107,00**



ZESTAW NOŻY Z OSTRZAŁKĄ

- Ostrza noży wykonane ze stali nierdzewnej, a ostrzałka ze stali węglowej.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Zestaw zawiera:
  - Nóż szefa kuchni 18 cm (wymiary ostrza: 180 x 38 mm, uchwyt 140 mm, grubość 2,5 mm).
  - Nóż szefa kuchni 24 cm (wymiary ostrza: 240 x 50 mm, uchwyt 140 mm, grubość 2,5 mm).
  - Ostrzałka 23 cm (wymiary: 230x10 mm, uchwyt 125 mm).

kod	PLN
842683	**72,00**



856291

PP polypropylene S.S. stainless steel

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH – 6 ELEMENTOWY

- W zestawie:
  - Nóż dekoracyjny do kulek (podwójny)
  - Wydrążacz do jabłek ø20 mm
  - Nóż dekoracyjny
  - Nóż dekoracyjny do kulek, karbowany (pojedynczy)
  - Nóż dekoracyjny do cytrusów
  - Nóż dekoracyjny kanałowy

kod	mm	szt./opak.
856291	280x100x(H)50	**31,50/189,00**



400081

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

ZESTAW SZEFA KUCHNI DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, SATYNOWANY

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane z satynowanej stali nierdzewnej
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyżeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm
- Przeznaczone do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
400081	255x25x(H)100	**18,50/111,00**



400074

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

ZESTAW SZEFA KUCHNI DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, CZARNY

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane ze stali nierdzewnej z czarną powłoką PVD.
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyżeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm
- Nieprzeznaczone do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
400074	255x25x(H)100	**23,50/141,00**



781913

NÓŻ DO OSTRYG

- Nóż do ostryg to praktyczne akcesorium przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i do użytku domowego.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada ergonomiczny uchwyt z tworzywa POM.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781913	2,3	60	165	**25,00**



781920

NÓŻ DO OSTRYG PROSTY

- Nóż do ostryg prosty to praktyczne akcesorium, przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i gospodarstw domowych.
- Nóż jest wykonany ze stali nierdzewnej.
- Posiada ergonomiczny uchwyt z polipropylenu.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781920	1,6	60	160	**13,00**

TORBA NA NOŻE

- Torba na 6 noży o maks. długości 400 mm
- Posiada elastyczne przegródki na noże
- Wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary rozłożonej torby: 450x400 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856383	450x70x(H)110	**79,00**



6 noży
(max dł. 400 mm)

856383

TORBA NA NOŻE

- Kompaktowa składana torba z dużą ilością miejsca na noże i akcesoria
- Mieści do 10 noży (maks. długości 450 mm), noże są noże są utrzymywane na miejscu za pomocą gumki
- Dodatkowe osłony, zapinane na zamek lub mocowane na rzep, chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515x675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**139,00**



856277

10 noży
(max dł. 450 mm)

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 paski magnetyczne

kod	-	mm	PLN
820209	3	(L)340	**26,00**
820308	5	(L)470	**36,00**
820407	6	(L)620	**44,00**



820209

820308

820407


sammic
Equipment for
dynamic food
preparation
2 LATA
GWARANCJI



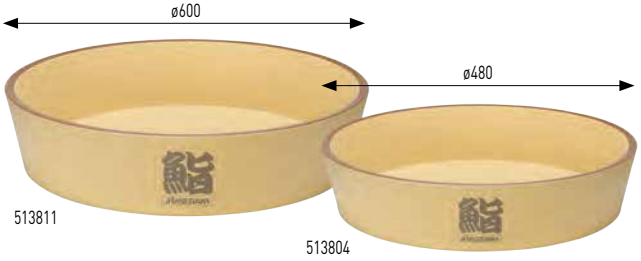
NOŻE JAPOŃSKIE

- Wyprodukowane w Japonii – tradycyjny japoński design. Wszystkie noże z tej linii tworzą kompletny zestaw do tradycyjnego przygotowywania sushi.
- Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Rękojeść wykonana z drewna topolowego.
- Twardość ostrza: ok. 53 HRC.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845035	1	Santoku	1,5	165	290	**89,00**
845097	2	Deba	3	150	275	**119,00**
845028	3	Nakiri	1,5	165	290	**99,00**
845059	4	Sashimi	2	210	335	**109,00**
845042	5	Sashimi	2,5	240	375	**139,00**
845127	6	Sashimi	2,5	270	405	**169,00**









MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Doskonałe naczynie do mieszania ryżu do sushi z octem.
- Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu – zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu.
- Powierzchnia zapobiegająca rozwojowi bakterii, niechłonąca wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstania czarnej pleśni.
- Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia krawędzi umożliwia piętrowanie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odporność termiczna: do 90°C.
- Dostępna w kilku rozmiarach (kod: 513804, 513811).

kod	mm	PLN
513804	ø480x(H)110	**2 749,00**
513811	ø600x(H)140	**3 749,00**

SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Do mieszania ryżu do sushi
- Wykonana z polipropylenu i nylonu
- Bardzo lekka
- Wąska końcówka
- Specjalna powierzchnia o falowej strukturze umożliwiająca doskonałe wymieszanie ryżu i octu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
513859	400x115	**479,00**



513835

513842

MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI

PP polypropylene

- Do rolowania sushi
- Wykonana z polipropylenu
- Łączenia z włókien nylonowych
- Łatwa w zwijaniu
- Nie wymaga stosowania folii
- Łatwe czyszczenie i suszenie
- Właściwości antybakteryjne
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513842	250x165	**169,00**
513835	250x240	**193,00**

HASEGAWA®



513866

DESKA DO SUSHI

PE polyethylene

- Wykonana z tworzywa sztucznego (elastomer PB) z wewnętrznym drewnianym rdzeniem zabezpieczonym polietylenem (PE)
- Właściwości antybakteryjne
- 30% lżejsza od desek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego
- Drewniany rdzeń zapobiegający wygięciom i zapewniający trwałość
- Proces produkcyjny przyjazny środowisku dzięki ograniczeniu ilości tworzywa sztucznego
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513866	600x300	**889,00**
513897	900x400	**1 899,00**



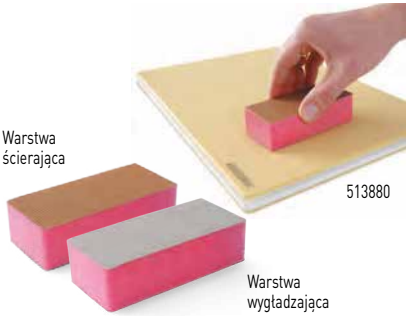
513828

PODSTAWKA POD DESKĘ DO SUSHI, 45×50×300 MM

PE polyethylene

- Wykonana z polietylenu (PE)
- Antypoślizgowe elementy podtrzymujące deskę wykonane z elastomeru
- Ochrona przed przemieszczeniem deski nawet na mokrym blacie
- Wysoka higiena i ergonomia pracy
- Właściwości antybakteryjne
- Możliwość zbierania pokrojonych składników do pojemnika ustawionego pod deską
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513828	300x50x(H)45	**259,00**



513880

SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ

PE polyethylene

- Rdzeń wykonany z pianki polietylenowej.
- Warstwa ścierna wykonana z tlenku glinu i stearynianu cynku.
- Produkt dwustronny – właściwości ścierające i wygładzające.
- Przeznaczony do desek do krojenia Hasegawa oraz desek HACCP firmy HENDI drewnianych lub z tworzywa sztucznego PE.
- UWAGA: Powierzchnia deski przed użyciem skrobaka powinna zostać zwilżona.

kod	mm	PLN
513880	115x50x(H)30	**67,00**

Zobacz film



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856031	(L)155	**27,00**



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	**32,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel



WYDRĄŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	**28,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	22	(L)150	**26,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK PODWÓJNY

kod	-	mm	PLN
856000	ø 22-25 mm	(L)165	**37,00**



WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	20	(L)215	**24,00**



RADEŁKO DO CIASTA Z FALOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	60	(L)188	**27,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

– Z ząbkowanym ostrzem

kod	mm	PLN
856192	(L)194	**29,00**



NÓŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	**23,00**



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	**22,00**



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	116	228	**33,00**



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	**30,00**



ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	PLN
856208	(L)200	**36,00**



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	PLN
856215	(L)160	**30,00**



PP polypropylene

S.S. stainless steel

TARKA DO SERA

kod	mm	PLN
856222	(L)170	**32,00**



Zobacz film

NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	**37,00**



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	**34,00**



RADEŁKO DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	100	(L)230	**16,00**



RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	100	(L)230	**31,00**

S.S. stainless steel

MANDOLINA DO TRUFLI

- Grubość plastrów regulowana za pomocą śruby przy ostrzu — do 4 mm.
- Otwór do zawieszenia.

kod	-	mm	PLN
229835	Gładkie ostrze	175x83	**54,00**
856444	Ząbkowane ostrze	175x83	**54,00**

NEW MODEL



229835 856444



224403

Zobacz film

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

ABS plastic

- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży
- Łatwa wymiana okładziny ściernej
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców

kod	V	W	mm	PLN
224403	230	50	295x110x(H)110	**849,00**

OKŁADZINA ŚCIERNA DO OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNEJ DO NOŻY – ZESTAW 2 SZT.

kod	-	mm	PLN
224410	Grys 320	200x50	**32,00**
229828	Grys 1000	200x50	**45,00** N



820612



820605

OSTRZAŁKA DO NOŻY

ABS plastic

- Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania
- 3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych
- Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek

kod	mm	PLN
820612	200x46x(H)75	**49,00**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

PP polypropylene

- Elementy ostrzące wykonane z karbidu.
- Przeznaczona do wszystkich rodzajów noży, w tym z ząbkowanym ostrzem.
- Z osłoną na palce.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	**52,00**

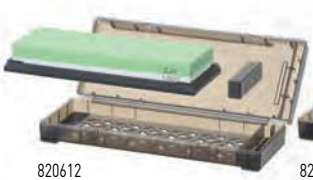
SIL silicone ABS plastic wash

NEW

KAMIENIE DO OSTRZENIA NOŻY

- Wykonane z białego tlenku aluminium (korundu) jako materiału ściernego.
- Twarda konstrukcja spoiwa zwiększa trwałość i odporność kamienia na zużycie.
- Nadają się do ostrzenia noży, brzytew, dłut i nożyczek.
- Do użycia z wodą podczas ostrzenia.
- W zestawie znajduje się ochronne etui do przechowywania kamienia.





820612



820698



820704

KAMIEŃ DO OSTRZENIA

- Przeznaczony do naprawy i ostrzenia krawędzi tnących.
- Zielona strona (ziarnistość #220) do regeneracji i naprawy tępych i uszkodzonych noży.
- Biała strona (ziarnistość #1000) do regularnego ostrzenia i utrzymania ostrości krawędzi.

kod	mm	PLN
820681	234x95x(H)41	**79,00**

KAMIEŃ DO OSTRZENIA

- Przeznaczony do regeneracji i ostrzenia krawędzi tnących.
- Niebieska strona (ziarnistość #280) służy do regeneracji uszkodzonych lub bardzo stępionych ostrzy.
- Biała strona (ziarnistość #1000) służy do regularnego ostrzenia i konserwacji krawędzi.

kod	mm	PLN
820698	234x95x(H)41	**89,00**

KAMIEŃ DO OSTRZENIA

- Przeznaczony do ostrzenia i polerowania krawędzi tnących.
- Biała strona (ziarnistość #1000) do regularnego ostrzenia i przywracania ostrości krawędzi.
- Żółta strona (ziarnistość #3000) do precyzyjnego ostrzenia i finalnego wygładzania krawędzi.

kod	mm	PLN
820704	234x95x(H)41	**99,00**

OSTRZENIE NOŻY NA JAPOŃSKIM KAMIENIU



Krok 1

Zanurz ostrzałkę w wodzie na 3-5 minut.



Krok 2

Ustaw nóż na osełce pod kątem 10-15° i przesuwaj nóż po kamieniu w obie strony, utrzymując stały kąt i lekki nacisk. Sprawdzaj stałość kąta po dźwięku.



Krok 3

Powtarzaj dla obu stron ostrza, aż znikną zadziory.



Krok 4

Nie wycieraj mokrego proszku z kamienia podczas ostrzenia.



556641



556665







18/10 stainless steel

RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE – ZESTAW 2 SZT.

- Wykonane z włókien HPPE, poliestrowych i nylonowych.
- Odporność na przecięcie – poziom 2
- Odporność na przecięcie metodą TDM: D.
- Odporność na ścieranie – poziom 3

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556641	2	(L)260	**58,00**

RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE, CERTYFIKOWANE

- Zewnętrzna rękawica wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Wewnętrzna rękawica wykonana z poliestru.
- Do użytku zarówno na prawą, jak i na lewą rękę.
- Klasa F, odporna na proste cięcia.
- Dopuszczono do kontaktu z żywnością.
- W zestawie:
- 2 rękawice: 1 wewnętrzna z poliestru i 1 zewnętrzna z siatki stalowej.

kod	-	mm	PLN
556672	rozmiar L	(L)305	**126,00**
556665	rozmiar M	(L)280	**126,00**

Al aluminium | wash


570104

KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

- Krajalnica do jajek prostokątna to akcesorium kuchenne o uniwersalnym zastosowaniu.
- Wykonana jest z aluminium, charakteryzuje się lekką, ale solidną konstrukcją.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	**32,00**

Al aluminium | wash


570012

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

- Krajalnica do jajek owalna to akcesorium kuchenne o uniwersalnym zastosowaniu.
- Wykonana jest z aluminium, charakteryzuje się lekką, ale solidną konstrukcją.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	**46,00**

ABS plastic | 18/8 stainless steel

NEW


570029

KRAJALNICA DO JAJEK

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Struny wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Matowe wykończenie.
- Skutecznie ułatwia krojenie gotowanych jajek.

kod	mm	PLN
570029	152x112	**59,00**





S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK

- Posiada mocowanie do blatu.
- Przystosowany do blatów o max. grubości 55 mm.
- Otwiera puszki do 335 mm wysokości.

kod	mm	PLN
690000	250x115x(H)550	**369,00**

Cr chrome plated S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK

- Otwieracz do puszek to akcesorium kuchenne o uniwersalnym zastosowaniu.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodną polipropylenową rękojeść.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
856116	(L)180	**32,00**



856116

PP polypropylene S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY

- Otwieracz nacina wieczko z boku bez pozostawienia ostrych krawędzi.
- Wieczko można ponownie nałożyć na puszkę.
- Mechanizm tnący działa przez cięcie boku tuż pod pokrywką.

kod	mm	PLN
856161	(L)190	**37,00**



856161



ABS plastic | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

237922

MANDOLINA JAPOŃSKA SAMURAI

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, ABS i polipropylenu.
- Powierzchnia wykończona nieprzywierającą powłoką PTFE zapewniającą skuteczne i płynne krojenie.
- Ultra-ostre elementy tnące w wariantach: gładkim i ząbkowanym - możliwość prostej wymiany.
- Grubość cięcia można regulować w zakresie od 0,5 do 9 mm.
- Z wbudowanymi ostrzami do frytek o grubości 4,5 mm i 9 mm.
- Możliwość wyjęcia ostrzy julienne do czyszczenia, pozycja odblokowania wydrukowana na tarczy.
- Dzięki wysuwanej stopce i zaczepowi na miskę może być używana jako urządzenie wolnostojące, ustawione na misce lub trzymane w ręce.
- Zaczep na miskę i nóżki wyścielane antypoślizgowym TPR (kauczuk termoplastyczny) zapewniają stabilność podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się uchwyt chroniący palce podczas krojenia oraz osłony na ostrza zapewniające bezpieczne przechowywanie.

kod	mm	PLN
237922	395x165x(H)115	**139,00**



ABS plastic | S.S. stainless steel

222652

MANDOLINA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt i pokrętło wykonane z tworzywa ABS.
- Wyjątkowo ostre ostrze główne; grubość plastrowania można ustawić w zakresie od 0,5 do 9 mm.
- Możliwość wyjęcia ostrza do czyszczenia, pozycja odblokowania oznaczona na pokrętle.
- Wysuwane nóżki są pokryte antypoślizgowym tworzywem TPR.
- Pozycja ostrza zmieniana jest za pomocą pokrętła, co umożliwia cięcia słupków julienne o grubości 4,5 mm lub 9 mm.
- Wyposażona w uchwyt na produkty zapewniający ochronę.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
222652	418x135x(H)135	**229,00**

MANDOLINA TYP V Z ZESTAWEM TARCZ

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże ze stali nierdzewnej najwyższej jakości.
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V.
- W zestawie 5 wymiennych tarcz.
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami.
- Możliwość uzyskania 2 grubości słupków: 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne).
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1 do 9 mm.
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw.
- Wysokość na rozłożonej podpórce: 140 mm.

Zobacz film

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	**109,00**
229903	Zestaw 5 wymiennych tarcz tnących do mandoliny 222614	**49,00**



Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614





222676

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel



Zobacz film

MANDOLINA TYP V

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Regulacja grubości krojenia poprzez wymienne nakładki: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm.
- W zestawie 2 nakładki do słupków julienne: 4,5 mm i 9 mm.
- Pojemnik na żywność jest wykonany z PP i stali nierdzewnej 18/8.
- Wymiana nakładek dzięki jednemu przyciskowi blokującemu lub zwalniającemu nakładkę.
- Wysuwane nóżki wyłożone antypoślizgowym tworzywem TPR zapewniają stabilność urządzenia podczas użytkowania.
- Możliwość użytkowania jako urządzenie wolnostojące, ustawione na misce lub obsługiwane w dłoni.
- W zestawie znajduje się pojemnik na nakładki, osłona ochronna na palce oraz osłona na ostrza.

kod	mm	PLN
222676	405x135x(H)145	**199,00**



MANDOLINY JAPOŃSKIE SHŌGUN 将軍

- Ostrza wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Płynna regulacja grubości cięcia: 1-5 mm.
- Wyposażone w:
  - płaskie, wbudowane ostrze tnące, które może ciąć na bardzo cienkie, prawie przezroczyste plastry,
  - osłonę na palce/holder wykonany z polipropylenu, służący do ochrony palców i przytrzymania warzyw/owoców podczas cięcia.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.



221280



MANDOLINA JAPOŃSKA HENDI SHŌGUN 将軍

- W zestawie: 3 wymienne ostrza ząbkowane do cięcia w słupki julienne o grubościach: 1mm, 2 mm, 8 mm.

kod	mm	PLN
221280	380x158x(H)47	**225,00**



słupki 1 mm



słupki 2 mm



słupki 8 mm



grubość 1-5 mm



221297



MANDOLINA JAPOŃSKA HENDI SHŌGUN 将軍 PRO

- Szeroka powierzchnia cięcia odpowiednia do dużych warzyw i owoców.

kod	mm	PLN
221297	380x180x(H)45	**190,00**



grubość 1-5 mm

PA polyamide PP polypropylene

Zobacz film

WIRÓWKA DO SAŁATY

- Idealna do osuszania dużych ilości warzyw i owoców po ich umyciu
- Łatwy w użyciu system odprowadzania wody
- Wyjmowany kosz wewnętrzny

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	**399,00**
222560	25	ø430x(H)530	**479,00**



222560



513750

Al aluminium

LISTWA DO BONÓW

- Wykonana z satynowanego aluminium.
- Mocowanie za pomocą śrub lub kleju montażowego - w zestawie.

kod	mm	PLN
513736	(L)455	**32,00**
513705	(L)610	**44,00**
513712	(L)915	**69,00**
513743	(L)1015	**81,00**
513750	(L)1220	**92,00**

Zobacz film

S.S. stainless steel 18/8 stainless steel

NEW

DOZOWNIK ROZTOPIONEGO MASŁA

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- System wałkowy zapewnia równomierne rozprowadzanie masła.
- Konstrukcja oparta na pełnym pręcie zapewnia trwałość i stabilność wałka.
- Przeznaczony do masła i margaryny.
- Przeznaczony do użytku w gastronomii.

kod	mm	PLN
443101	176x162x(H)65	**109,00**



443101

Laserowo ostrzone,
ekstremalnie ostre

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



Zobacz film

856352 856369 856376





856321 856338 856345

TARKI

- Laserowo ostrzone, niezwykle precyzyjne, ekstremalnie ostre.

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856352	bardzo drobne	220	36x395	**55,00**
856369	średnie	220	35x405	**49,00**
856376	płatki	220	36x395	**55,00**

TARKI

- Laserowo ostrzone, niezwykle precyzyjne, ekstremalnie ostre.

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856321	średnie	134	65x318	**44,00**
856338	płatki	135	65x318	**44,00**
856345	plastry	134	65x330	**44,00**



PP polypropylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Idealny do rozdrabniania ziół
- 2 wygodne uchwyty z polipropylenu umożliwiające bezpieczne operowanie nożem
- Solidne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Dostępny model z pojedynczym i podwójnym ostrzem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
844359	pojedyncze ostrze	220	215x150	**55,00**
844366	podwójne ostrze	220	215x150	**79,00**

TARKA 4-STRONNA

- Solidna konstrukcja

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	**22,00**





443002

TARKA 4-STRONNA Z POJEMNIKIEM

- Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, z uchwytem wykonanym z ABS i antypoślizgową podstawą.
- Pojemnik na starte składniki wykonany z PP.
- 4 różne strony tarki: drobna, średnia, gruba, przeznaczona do cięcia na plastry.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
443026	158x130x(H)310	**40,00**



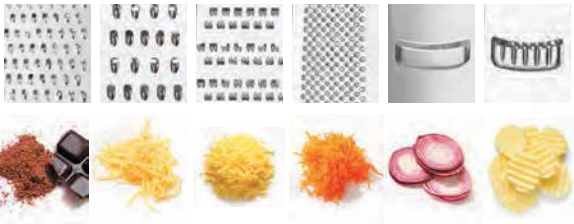


443026

TARKA 6-STRONNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- 4 różne strony przeznaczone do tarcia i 2 do krojenia na plastry.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
443033	135x113x(H)215	**24,00**





443033



Zobacz film









Al die-cast | S.S. stainless steel | wash

MASZYNKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przyssawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole

kod	mm	PLN
630402	430x168x(H)290	**579,00**

Mocowanie do blatu
za pomocą przyssawek



Al aluminium | S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

NEW



630419





932933

OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK DO MASZYNKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Do maszynki do krojenia ziemniaków 630402
- Solidne wykonanie
- Element dociskowy w zestawie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod		PLN	
932902	6x6 mm	**52,00**	
932919	9x9 mm	**52,00**	
630419	11x11 mm	**52,00**	
932926	13x13 mm	**52,00**	
932933	ćwiartki	**66,00**	N

S.S. stainless steel | PP polypropylene

KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW CF-5

- Wytrzymała konstrukcja z lekkiego stopu stali nierdzewnej, prasa dociskowa z trwałego polipropylenu
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny sprawiają, że urządzenie obsługuje się prosto i bez wysiłku; umożliwiają dużą wydajność urządzenia aż do 100-150 kg/h
- Rączka pokryta gumą, co zwiększa wygodę eksploatacji
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność krajalnicy podczas pracy
- Do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 o max. wysokości: 150 mm
- Waga netto: 4 kg
- Wymiary krajalnicy przy uniesionym ramieniu dźwigni: 280x512x(H)735 mm
- W zestawie: prasa z nożami 10x10 mm (1020070)
- Do nabycia osobno: prasy z nożami 8x8 mm (1020065) oraz 12x12 mm (1020075)

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	**1 797,00**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**409,00**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**409,00**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**409,00**

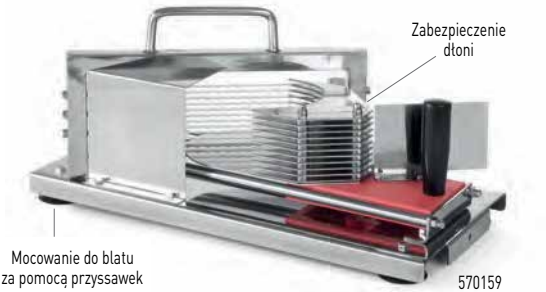


S.S. stainless steel | wash

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Do krojenia pomidorów, miękkich warzyw i owoców
- Grubość plastra: ≈ 5 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Nóżki z przyssawkami
- Narzędzia do dokręcania, takie jak klucz nasadowy, nie są dołączone do urządzenia

kod	mm	PLN
570159	432x202x(H)210	**549,00**









TOPÓR MASARSKI

S.S. stainless steel | PE polyethylene

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z PE (polietylenu) – w przeciwieństwie do drewnianych uchwytów ten się nie łamie, nie kruszy ani nie pozostawia drzazg.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843390	125	450	**396,00**
843383	79	250	**209,00**



KLOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505632	500x400x(H)150	**799,00**





KLOC MASARSKI DREWNIANY Z PODSTAWĄ

- Wykonany z drewna bukowego
- Podstawa drewniana
- Wysokość całkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kloc zespolony jest z podstawa za pomocą rzepów

kod	mm	PLN
505618	400x400x(H)110	**649,00**
505625	400x400x(H)150	**779,00**
505694	500x400x(H)150	**899,00**
506011	500x400x(H)200	**1 049,00**

KLOC MASARSKI Z POLIETYLENU Z PODSTAWĄ

- Wykonany z polietylenu HDPE500, grubość 50 mm
- Podstawa ze stali nierdzewnej

kod		mm	PLN
505687	505656 + 505670	500x400x(H)800	**829,00**
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	**929,00**
505656	kloc masarski	500x400x(H)50	**279,00**
505663	kloc masarski	500x400x(H)80	**449,00**
505670	podstawa pod kloc	500x400x(H)750	**589,00**



559291

SIATKA WĘDLINIARSKA

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 50 m
- Dostępne warianty:
  - 125x32x3 (kod: 559260)szerokość: 125 mm liczba oczek w obwodzie: 32
  - 125x48 (kod: 559277)szerokość: 125 mm liczba oczek w obwodzie: 48
  - 160x32x4 (kod: 559284)szerokość: 160 mm liczba oczek w obwodzie: 32
  - 200x48 (kod: 559291)szerokość: 200 mm liczba oczek w obwodzie: 48

kod	długość (mm)	PLN
559277	ø190x(H)125	**72,00**
559260	ø190x(H)125	**70,00**
559284	ø190x(H)160	**80,00**
559291	ø190x(H)200	**93,00**



559246

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Przeznaczony do wiązania i zawieszania wędlin i mięs w celu nadania im jednolitej formy przed wędzeniem, parzeniem lub pieczeniem
- Wykonany z białej przędzy bawełnianej wzmocnionej przędzą poliestrową
- Grubość nici: tex 1480
- Wytrzymałość nici: 19 (+/-5%) [DAN]
- Zastosowanie:
  - gotowanie: 2,5 h – 90°C
  - wędzenie: 3 h – 150°C
- Produkt wolny od metali ciężkich
- Posiada atest PZH oraz deklarację zgodności

kod	-	PLN
559246	42 m	**6,00**
559253	90 m	**10,00**

oven

SIATKA WĘDLINIARSKA

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 5 m.

kod	mm	PLN
559307	ø65x(H)125	**11,00**



559208

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Sprawne przyrządzanie mięs o odpowiedniej strukturze
- Wykonany z surowej bawełny
- Długość: 70 m
- Szpulka ze 100 g sznurka
- Kolor biały

kod	-	PLN
559208	70 m	**19,00**
559222	140 m	**39,00**



559239

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 200 g sznurka
- Wykonany z bawełny i poliestru

kod	-	PLN
559239	132 m	**23,00**

S.S. stainless steel

HAKI RZEŹNICZE

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	**4,25/17,00**
513545	110x5	**5,13/20,50**
513569	150x6	**7,25/29,00**



513538

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA





TŁUCZEK DO MIĘSA

- Wykonany ze stopu aluminium.
- Dwustronny: wypukła strona do rozbijania i zmiękczania, płaska strona do ubijania.
- Długa rękojeść z otworem do zawieszenia.

kod	kolor	mm	PLN
513002	jasnoszary	255x65x(H)70	**39,00**
513118	czarny	255x65x(H)70	**39,00**



TŁUCZEK DO MIĘSA XL

- Przeznaczony do rozbijania i zmiękczania wołowiny, wieprzowiny, drobiu oraz ryb.
- Solidny i wytrzymały, z dwustronną głowicą. Jej wypukła strona ze szpikulcami doskonale rozbija i zmiękcza mięso, natomiast płaska jest idealna dla miękkich, delikatnych mięs.
- Ze względu na znaczny rozmiar głowicy – tłuczek doskonale radzi sobie także z rozbiciem dużych i twardych kawałków mięsa.
- Wygodna, ergonomiczna, długa rękojeść z otworem pozwalającym na zawieszenie narzędzia.
- Tłuczek wykonany jest ze stopu aluminium; pokryty powłoką dopuszczoną do kontaktu z żywością; posiada certyfikat „Food Contact Compliance".

kod	kolor	mm	PLN
513057	jasnoszary	300x80x(H)80	**69,00**
513125	czarny	300x80x(H)80	**69,00**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszynki do zmiękczania mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 56 ostrzy – w 4 rzędach po 14 ostrzy ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	56 noży	280x57x(H)70	**139,00**



513071

ABS plastic | 18/8 stainless steel | PA polyamide

Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt



843468 843451 843499

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczania oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Połączenie metody głębokiego nacinania włókien mięsa przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynce skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa
- Podczas uderzania ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa
- Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny

Zobacz film

51 OSTRZY rozcinanie włókien

FALE lepszy efekt zmiękczania



kod	kolor	mm	PLN
843499	czarny	42x150x(H)118	**109,00**
843451	czerwony	42x150x(H)118	**109,00**
843468	biały	42x150x(H)118	**109,00**



S.S. stainless steel

680223

SKROBAK DO RYB

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Bardzo ostre i specjalnie ukształtowane ostrze do łatwego usuwania łusek bez ich zrywania.

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
680223	105	240	**49,00**





wielkość oczka:
7,5x7,5 mm

PA polyamide | S.S. stainless steel

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu
- Głęboki nabierak

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	**96,00**
640920	ø260x650	**101,00**



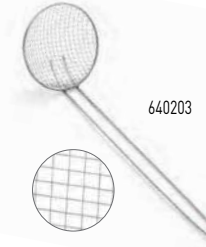
wielkość oczka:
5x5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	**52,00**
640500	ø180x470	**59,00**
640609	ø200x510	**63,00**
640708	ø220x540	**80,00**
640807	ø240x540	**90,00**



wielkość oczka:
5x5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	**29,00**
640203	ø125x360	**44,00**



wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	PLN
642504	455x160	**90,00**



wielkość oczka:
5x5 mm / 1x1 mm

S.S. stainless steel

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

kod	mm	PLN
642603	335x175	**107,00**



Al aluminium | wash

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	**109,00**



S.S. stainless steel

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane dno

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	**149,00**

Zobacz film





PIEPRZNICZKA & SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem

kod		mm	PLN
630235	Pieprzniczka	ø63x(H)100	**18,00**
630136	Solniczka	57,00	**57,00**



PIEPRZNICZKA & SOLNICZKA

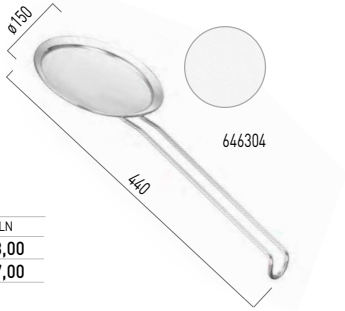
- Wykonana z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem

kod		mm	PLN
630204	Pieprzniczka	ø65x(H)105	**17,00**
630105	Solniczka	44,00	**44,00**

SITO DO TŁUSZCZU

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt
- Gęste

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	**23,00**
646304	ø150x440	**27,00**





SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane uchwyty z tworzywa sztucznego
- Szerokość wlotu: 80 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642559	230x220	**53,00**



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	233x205	**39,00**



632901

S.S. stainless steel

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	**67,00**

Filtr skutecznie wydłuża żywotność frytury

Zobacz film



632802

FILTR DO FRYTURY – 50 SZT.

- Niezbędne w profesjonalnej gastronomii – dzięki filtrowaniu skutecznie wydłuża się żywotność frytury.
- Wykonane z syntetycznego jedwabiu.
- Niezwykle wytrzymałe, mają odporność termiczną nawet do 200°C.
- Sprawnie przechwytują zanieczyszczenia, m.in. cząstki żywności prowadzące do zapalenia tłuszczu.
- W efekcie optymalizują użytkowanie samego urządzenia wykorzystywanego do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Posiadają deklarację wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
632802	50	254x254	**64,00**

NEW



196007

196038

PP polypropylene | in- & outdoor | stackable

WIADRO

- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów
- Wykonane z białego polipropylenu
- Duża odporność na ciepło - możliwość napełniania płynami o temperaturze w zakresie 85-95°C
- Wygodny plastikowy uchwyt
- Pokrywka z polipropylenu (w zestawie)
- Powierzchnia boczna przystosowana do druku offsetowego lub etykietowania
- Możliwość piętrowania (maks. udźwig dolnego wiadra: do 45 kg)
- Waga (z uchwytem i pokrywką): 430 g

kod	litry	mm	PLN	
196038	5,8	ø260x(H)195	**14,50**	N
196007	11,5	ø300x(H)230	**23,00**	



516720

WIADRO Z PIERŚCIENIEM PROFI LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania
- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

kod	litry	mm	PLN
516683	10	ø280x(H)265	**163,00**
516706	12	ø300x(H)310	**185,00**
516720	15	ø305x(H)330	**209,00**



516744

WIADRO KITCHEN LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	**127,00**



516713

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)15	**47,00**
516713	516706	ø290x(H)15	**50,00**
516737	516720	ø305x(H)15	**60,00**



516768

WIADRO BUDGET LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516768	10	ø278x(H)235	**70,00**



518700

LEJEK Z RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
518700	ø128x(H)115	**20,00**



567616

LEJEK

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	**4,50**
567630	ø130x(H)117	**5,50**
567654	ø150x(H)140	**8,00**



516300

NEW PP micro oven

MIARKA Z POLIPROPYLENU PROFI LINE

- Wykonana z polipropylenu o wysokiej gęstości.
- Z wygodnym uchwytem.
- Wytłoczona podziałka w litrach i mililitrach.

kod	litry	mm	PLN
427774	1	ø120x120	**18,50**
427781	2	ø150x150	**22,80**
427798	3	ø170x170	**35,70**
427811	5	ø200x200	**47,00**
427828	0,5	ø90x90	**14,30**



567838

PP polypropylene

MIARKA Z POLIPROPYLENU PIĘTROWALNA KITCHEN LINE

- Wykonana z polipropylenu
- Podziałka na boku miarki
- Wygodny uchwyt
- Kształt uchwytu umożliwiający piętrowanie miarek
- Temperatura użytkowania maks. 80°C

kod	litry	mm	PLN
567814	0,5	ø95x(H)136	**5,70**
567821	1	ø124x(H)170	**10,00**
567838	2	ø160x(H)205	**17,20**
567845	3	ø181x(H)233	**21,50**
567852	5	ø210x(H)270	**31,50**



567401

PP polypropylene wash

MIARKA Z POLIPROPYLENU BUDGET LINE

- Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0,5	ø90x(H)140	**8,50**
567203	1	ø110x(H)170	**14,30**
567302	2	ø140x(H)215	**21,50**
567401	3	ø160x(H)240	**31,50**
567500	5	ø190x(H)270	**44,50**



516300

18/0 stainless steel 18/8 stainless steel

MIARKA STALOWA

- Wysoka jakość
- Podziałka wewnątrz miarki

kod	litry	mm	PLN
516102	0,5	ø90x(H)105	**55,00**
516201	1	ø120x(H)130	**79,00**
516300	2	ø140x(H)170	**99,00**

wygięte przedłużenie dyszy

okrągła dysza płaskostrumieniowa

dysza wachlarzowa



270882

ELEKTRYCZNY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony do produktów od niskiej do średniej kleistości, takich jak: oleje, jajka, galaretki, sosy, marynaty.
- Tłok wykonany ze stali nierdzewnej, pojemnik z tworzywa HDPE.
- Równomierne rozpylanie produktu – od cienkiej warstwy po grubą.
- Regulacja mocy przepływu produktu.
- Odporność termiczna pojemnika: do 70°C.
- Części nieelektryczne po zdemontowaniu można myć w zmywarce.
- Pojemnik przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej (do 70°C).

S.S. stainless steel | HDPE polyethylene

- W zestawie:
  - wkręcany pojemnik o pojemności 700 ml,
  - dysza wachlarzowa,
  - okrągła dysza płaskostrumieniowa,
  - wygięte przedłużenie dyszy.

kod	V	W	mm	PLN
270882	230	60	220x90x(H)240	**2 280,00**

CIŚNIENIOWY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOŚCI

HDPE polyethylene | in- & outdoor | wash

- Doskonały do: natłuszczania form piekarskich, aplikacji dodatków i aromatów spożywczych, zwilżania chleba po wyrośnięciu (strychowanie)
- Rozpyla równomierną warstwę produktu
- Funkcja spryskiwacza ciśnieniowego w kuchni bez konieczności używania ciężkich sprzętów
- Wykonany z grubego, bardzo wytrzymałego tworzywa - polietylenu HDPE
- Kształt pojemnika rozszerzony ku dołowi zapewniający stabilność
- Silikonowe uszczelnienia niewymagające smarowania
- Dysza przegubowa o zmiennej pozycji w 360°
- Rurka ssąca z filtrem zabezpieczającym przed zapchaniem
- Odpowietrznik zabezpieczający przed zassaniem się pokrywy
- Skala pomiarowa do łatwej kontroli poziomu cieczy
- Ciśnienie: 2,2 bar
- Waga: 0,59 kg



270875

kod	litry	mm	PLN
270875	1,5	140x220x(H)330	**155,00**

18/0 stainless steel

wash

Zobacz film



680025

PĘSETA

– Odpowiednia np. do dekorowania potraw, obracania produktów smażonych na patelni

kod	mm	PLN
680049	(L)160	**14,00**
680032	(L)215	**16,00**
680025	(L)230	**20,00**
680018	(L)300	**26,00**
680230	(L)250	**18,00** N



680186

PĘSETA ZAKRZYWIONA Z PROFILOWANĄ RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
680186	(L)240	**24,00**



680063

PĘSETY, ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
680070	(L)160	**16,00**
680063	(L)237	**20,00**
680056	(L)305	**25,00**



680162

PĘSETA Z KWADRATOWYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680162	(L)145	**12,50**



680087

PĘSETA KĄTOWA

kod	mm	PLN
680087	(L)210	**21,00**
680094	(L)160	**16,00**



680124

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680124	(L)150	**16,00**
680193	(L)305	**20,00**



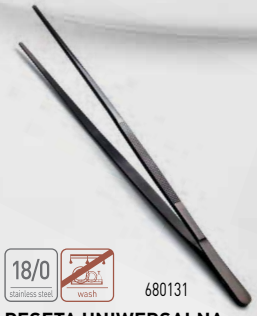




680155

PĘSETA PUNKTOWA

kod	mm	PLN
680155	(L)155	**13,00**



18/0 stainless steel | wash

680131

PĘSETA UNIWERSALNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
- Wysoka jakość i trwałość

kod	mm	PLN
680131	(L)300	**29,00**



18/0 stainless steel | wash

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
- Wysoka jakość i trwałość
- Długość: 30,5 cm

kod	mm	PLN
680216	(L)305	**38,00**



680117 680100

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680117	(L)120	**10,00**
680100	(L)130	**19,00**



680148

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680148	(L)100	**11,00**



171806



S.S. stainless steel

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja

kod	mm	PLN
171707	(L)240	**11,00**
171806	(L)310	**13,00**
171905	(L)400	**17,00**





171318

SIL silicone | 18/0 stainless steel

SZCZYPCE UNIWERSALNE – SILIKONOWANE

- Posiadają odporne na wysoką temperaturę kleszcze pokryte silikonem
- Miękki uchwyt z blokadą
- Nie rysują powierzchni patelni z powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
171301	(L)267	**24,00**
171318	(L)345	**27,00**
171325	(L)445	**30,00**



171349

SIL silicone

SZCZYPCE SILIKONOWE

- Do wygodnego, precyzyjnego chwytania podczas pieczenia, gotowania, grillowania lub serwowania potraw.
- Wykonane z silikonu.
- Odporne na temp. do 280˚C - idealna do użytku podczas gotowania.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
171349	(L)290	**36,00**



524008

SZCZYPCE UNIWERSALNE

Al aluminium | wash

- Z klamrą
- Rozkładane

kod	mm	PLN
524008	(L)270	**24,00**

Zobacz film



SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Dla profesjonalnej gastronomii - kolory rękojeści zgodne z normami HACCP
- Długość: 250 mm

kod	kolor	mm	PLN
171837	czerwony	(L)250	**9,00**
171844	niebieski	(L)250	**9,00**
171875	zielony	(L)250	**9,00**
171882	fioletowy	(L)250	**9,00**
171899	żółty	(L)250	**9,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 300 MM

- Dla profesjonalnej gastronomii - kolory rękojeści zgodne z normami HACCP
- Długość: 300 mm

kod	kolor	mm	PLN
171721	czerwony	(L)300	**13,00**
171738	niebieski	(L)300	**13,00**
171745	zielony	(L)300	**13,00**
171783	fioletowy	(L)300	**13,00**
171790	żółty	(L)300	**13,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	kolor	mm	PLN
171752	czarny	(L)250	**9,00**
171851	czarny	(L)300	**13,00**

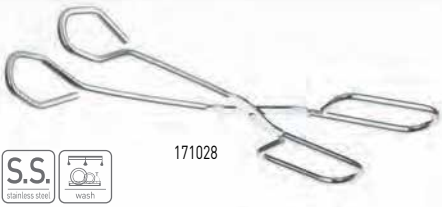


SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657607	czarny	(L)228	**13,00**







171028

S.S. stainless steel

wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
171028	(L)240	**15,50/31,00**
171127	(L)300	**17,50/35,00**



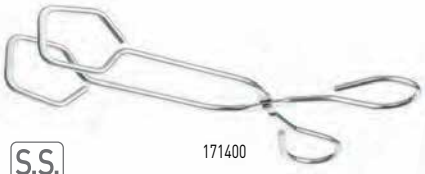
171417

S.S. stainless steel

wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
171417	(L)235	**17,50**
171516	(L)295	**24,00**



171400

S.S. stainless steel

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
171400	(L)220	**13,50**
171509	(L)292	**15,00**



171622

S.S. stainless steel

SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
171608	(L)220	**17,50**
171622	(L)276	**19,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
171615	(L)220	**20,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
523018	(L)215	**18,00**



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	mm	PLN
523315	(L)212	**19,00**



SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	mm	PLN
523216	(L)200	**16,00**



SZCZYPCE DO CUKRU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523629	(L)160	**9,50/19,00**



SZCZYPCE DO LODU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	**8,00/16,00**







SZPATUŁA GIĘTA DREWNIANA - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego, dzięki czemu jest nie tylko wytrzymała, ale też lekka
- Odporna na działanie wysokich temperatur
- Odpowiednia do patelni z powłoką nieprzywierającą – nie rysuje ich delikatnej powierzchni

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525159	2	320x70	**3,50/7,00**

SZPATUŁA DREWNIANA - ZESTAW 4 SZT.

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wszechstronne zastosowanie
- Wykonana z drewna bukowego
- Płaski uchwyt z otworem
- Długość: 300 mm
- 4 szt. w zestawie

kod	mm	szt./opak.
525142	300x55	**2,50/10,00**

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

- Szpatuła do smażenia to akcesorium kuchenne o uniwersalnym zastosowaniu.
- Wykonana jest z poliamidu.
- Charakteryzuje się dużą odpornością termiczną (do 200°C).
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
658000	280x70	**20,00**



SZPATUŁA

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa exoglass

kod	mm	PLN
659502	300x90	**57,00**



SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	PLN
659601	325x90	**58,00**







SZPACHELKA

- Uchwyt z czarnego tworzywa.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	120	249x101	**27,00**

SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	251x100	**21,00**

SZPATUŁA KĄTOWA

- Drewniany uchwyt.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	270x75	**27,00**
855607	150	305x110	**32,00**



855676

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	145	274x76	**35,00**
855652	174	313x108	**52,00**



855669

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa
- Giętka

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855737	239	368x76	**35,00**
855669	160	310x96	**37,00**



855720

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa
- Perforowana
- Giętka

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855720	239	368x76	**32,00**



855799

S.S. stainless steel

ŁOPATKA DO TEPPANYAKI

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855799	85	240x105	**29,00**



520628

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	**99,00**
520611	1000x95	**115,00**
520628	1250x95	**133,00**



525005

ŁYŻKA DREWNIANA - ZESTAW 3 SZT., RÓŻNE ROZMIARY

hand wash

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wszechstronne zastosowanie
- Wykonane z drewna bukowego
- Elegancki, klasyczny kształt

kod	mm	szt./opak.
525005	(L)475	**7,00/21,00**



563106

ŁYŻKA

- Wykonana jest z wytrzymałej i lekkiej PBT.
- Uniwersalna łyżka charakteryzuje się dużą odpornością termiczną (od –40°C do 220°C).
- Nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
563007	375x70	**21,00**
563106	450x80	**28,00**
563205	575x105	**43,00**



659809

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu

kod	mm	PLN
659700	305x50	**41,00**
659809	385x60	**60,00**

NEW



659434 658901

Ergonomiczny uchwyt wykonany z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym, z matowym wykończeniem zwiększającym komfort użytkowania

Elastyczna łopatka wykonana z naturalnej gumy – łatwiejsze wybieranie ciasta, ciasto nie przykleja się do łopatki.

NEW



659434

WYBIERAK DO CIASTA

- Krawędź wybieraka wykonana z nieprzywierającego silikonu.
- Uchwyt wykonany z poliamidu.
- Silikon bez BPA dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- Zakres odporności na temperaturę: Do 175°C.
- Bezpieczny do stosowania we wszystkich rodzajach naczyń.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659410	88	266x50	**24,00**
659427	114	369x71	**35,00**
659434	115	420x71	**39,00**



658604

WYBIERAK DO CIASTA

- Ergonomiczny uchwyt wykonany z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym, z matowym wykończeniem zwiększającym komfort użytkowania.
- Elastyczna łopatka wykonana z naturalnej gumy – łatwiejsze wybieranie ciasta, ciasto nie przykleja się do łopatki.
- Nie nadaje się do gorących potraw.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	260x55	**18,00**



658901

WYBIERAK DO CIASTA

- Ergonomiczny uchwyt wykonany z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym, z matowym wykończeniem zwiększającym komfort użytkowania.
- Elastyczna łopatka wykonana z naturalnej gumy – łatwiejsze wybieranie ciasta, ciasto nie przykleja się do łopatki.
- Nie nadaje się do gorących potraw.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658703	90	320x75	**41,00**
658802	90	425x75	**41,00**
658901	150	515x100	**75,00**


659403

ABS plastic

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS.
- Łopatka wykonana z tworzywa TPR.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	257x52	**10,00**
659304	116	358x70	**15,00**
659403	116	406x70	**16,00**


659472

ABS plastic

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS.
- Łopatka wykonana z tworzywa TPR.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659458	88	254x57	**11,00**
659465	117	357x75	**16,00**
659472	117	408x75	**17,00**


659106

PA polyamide | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

WYBIERAK DO CIASTA KITCHEN LINE

- Uchwyt z tworzywa PA.
- Łopatka z silikonu.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	266x55	**18,00**
659007	105	354x70	**26,00**
659106	105	420x70	**27,00**

PP polypropylene


562079

Al aluminium | wash


521502

SZUFELKA

kod	litry	mm	PLN
562000	0,125	(L)187	**5,70**
562017	0,25	(L)250	**7,10**
562079	0,65	(L)330	**17,00**

SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	mm	PLN
521205	0,125	180x65x(H)33	**14,30**
521304	0,2	205x68x(H)35	**15,70**
521403	0,3	245x90x(H)50	**20,00**
521502	0,5	265x95x(H)50	**28,50**
521601	0,65	310x108x(H)60	**33,00**
521809	2	390x150x(H)80	**71,50**

S.S. stainless steel


521489

SZUFELKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wyposażony w zawieszkę.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
521441	0,11	235x70	**27,00**
521458	0,19	263x80	**33,00**
521465	0,36	335x100	**55,00**
521472	0,54	360x117	**64,00**
521489	0,92	432x140	**88,00**

design by
Robert Bronwasser



PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Grubość uchwytu: 2,7 mm

2.7 MM GRUBOŚĆ







CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540107	0,06	ø60x360	**27,00**
540305	0,12	ø80x400	**36,00**
540404	0,25	ø100x430	**42,00**
540503	0,5	ø120x555	**58,50**
540602	0,75	ø145x575	**64,00**
540701	1	ø165x630	**74,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	**28,00**
541203	ø100x400	**28,00**
541302	ø120x460	**36,00**
541500	ø160x530	**54,00**

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	**39,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	**39,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
542705	465x32	**29,00**

SZPATUŁA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
542200	120	510x100	**55,00**

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM GRUBOŚĆ





CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0,05	ø60x320	**16,00**
527207	0,17	ø90x390	**20,00**
527306	0,25	ø100x420	**23,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	**17,00**
528204	ø115x370	**20,00**

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
526118	85	370x70	**17,00**

SZPATUŁA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
526101	85	370x70	**16,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	**15,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
526309	325x60	**16,00**

RÓZGI



509470



Twarde wrzeciona
Grubość 2 mm

S.S. stainless steel

1 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA

- Rózga twarda, do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Grubość wrzeciona: 1 mm
- Cienki, wygodny uchwyt

kod	mm	PLN
509470	(L)285	**11,00**



510100



Twarde wrzeciona
Grubość 2 mm

S.S. stainless steel

2.2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

kod	mm	PLN
510001	(L)290	**21,00**
510100	(L)335	**22,00**
510209	(L)380	**25,00**
510308	(L)435	**30,00**
510407	(L)490	**33,00**
511503	(L)540	**34,00**
511701	(L)640	**38,00**



Zobacz film

509104



Twarde wrzeciona
Grubość 2 mm

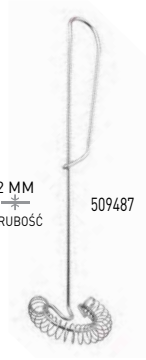
PP polypropylene S.S. stainless steel

2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2 mm

kod	mm	PLN
509005	(L)270	**20,00**
509104	(L)320	**25,00**
509203	(L)365	**26,00**
509302	(L)415	**30,00**
509401	(L)465	**36,00**



2 MM
GRUBOŚĆ

509487

S.S. stainless steel

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
509487	(L)280	**12,00**



2 MM
GRUBOŚĆ

856109

PP polypropylene S.S. stainless steel

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
856109	(L)300	**32,00**

DO UBIJANIA

1.4 MM
GRUBOŚĆ



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

509494

S.S. stainless steel

RÓZGA DO UBIJANIA Z 5 WRZECIONAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- 5 elastycznych wrzecion, przeznaczonych do ubijania małych porcji.
- Uchwyt z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
509494	(L)160	**10,00**



532201



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



Zobacz film

511732



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



509449



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

S.S. stainless steel 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

- 7 miękkich wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
532003	(L)230	**14,00**
532102	(L)275	**16,00**
532201	(L)330	**19,00**
532300	(L)375	**21,00**

S.S. stainless steel 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
511718	(L)285	**17,00**
511725	(L)335	**18,00**
511732	(L)385	**20,00**
511749	(L)435	**22,00**
511756	(L)485	**25,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
509418	(L)250	**18,00**
509425	(L)270	**20,00**
509432	(L)320	**22,00**
509449	(L)360	**27,50**
509456	(L)410	**32,00**
509463	(L)460	**34,00**





567562

MISKA DO UBIJANIA Z GUMOWĄ PODSTAWĄ

- Miska wykonana ze stali nierdzewnej.
- Antypoślizgowa gumowa podstawa.
- Z miarką wewnątrz miski.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
567562	3	ø265x(H)125	**46,00**
567579	6	ø330x(H)155	**69,00**



Podstawa miski ma warstwę antypoślizgową wykonaną z gumy



Miarka wewnątrz miski



530702

MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0,7	ø160x(H)63	**10,00**
530207	1,2	ø205x(H)74	**15,50**
530306	1,5	ø227x(H)83	**20,00**
530405	2,6	ø254x(H)95	**21,50**
530504	3,3	ø281x(H)100	**31,00**
530603	4,4	ø310x(H)107	**39,50**
530702	5,7	ø340x(H)113	**45,50**



517604

MISKA DO UBIJANIA

kod	litry	mm	PLN
517109	0,7	ø158x(H)55	**8,50**
517208	1,4	ø197x(H)68	**14,30**
517307	2,3	ø240x(H)88	**18,50**
517406	3,3	ø259x(H)92	**21,50**
517604	4,9	ø300x(H)118	**25,80**

MIARKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płaskie dno i zaczep do umieszczenia na naczyniu zapewniające stabilność.
- 2 lejki – „dzióbki" na każdej miarce ułatwiające przelewanie lub przesypywanie zawartości.
- Ergonomiczne uchwyty z otworem do zawieszenia.
- Grawerowane oznaczenia pojemności w 2 miejscach – nieścieralne i dobrze widoczne:
  - na bocznej stronie miarki, pojemność w amerykańskiej jednostce cups (kubki),
  - na uchwycie, pojemność w 2 jednostkach: cups i mililitry.
- Miarki mogą być sztaplowane – oszczędność miejsca przy przechowywaniu.
- Nadają się do mycia w zmywarce.



596487



596494

MIARKA - ZESTAW 7 SZT.

- W zestawie aż 7 różnych pojemności: ⅛ cup = 30 ml, ¼ cup = 60 ml, ⅓ cup = 80 ml, ½ cup = 120 ml, ⅔ cup = 160 ml, ¾ cup = 180 ml, 1 cup = 240 ml.

kod	mm	szt./opak.
596487	140x85x(H)52	**11,30/79,10**

MIARKA - ZESTAW 4 SZT.

- W zestawie 4 różne pojemności: ⅛ cup = 30 ml, ⅓ cup = 80 ml, ½ cup = 120 ml, ¾ cup = 180 ml.

kod	mm	szt./opak.
596494	135x80x(H)45	**10,75/43,00**



Zobacz film



515501



2 struny zbierające przecier z sitka

18/10 stainless steel

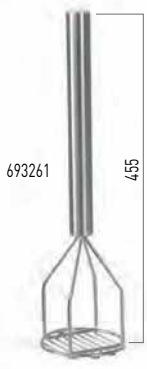
SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

- Idealne do przygotowywania zup kremów i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

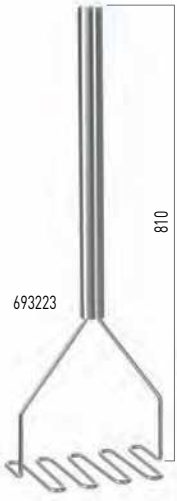
kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	**179,00**

UBIJAKI DO ZIEMNIAKÓW I WYCISKACZE DO PURÉE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do ugniatania i rozdrabniania ziemniaków na purée
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadają się do mycia w zmywarce









UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693254	ø118x310	**76,00**
693261	ø118x455	**77,00**

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)355	**89,00**
693100	600x180x(H)85	**117,00**
693209	770x180x(H)85	**125,00**

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693216	610x200x(H)130	**86,00**
693223	810x200x(H)130	**102,00**



PP polypropylene S.S. stainless steel







UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wygodna rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
856147	ø95x230	**34,00**

PRASKA DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
515181	270x100x(H)95	**39,00**

WYCISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110x(H)110	**140,00**







wielkość oczka: 0,5x0,5 mm



SITO CHIŃSKIE SIATKOWE

- Gęste

kod	ø	długość (mm)	PLN
647516	160	360x160x(H)105	**39,00**
647509	180	415x160x(H)105	**43,00**

wielkość oczka: 0,5x0,5 mm



SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ

- Gęste

kod	ø	długość (mm)	PLN
647554	205	460x205x(H)170	**103,00**
647561	245	500x245x(H)210	**108,00**

wielkość oczka: ø2 mm



SITO CHIŃSKIE

kod	ø	długość (mm)	PLN
547304	180	380x180x(H)150	**61,00**
547502	235	435x235x(H)220	**91,00**

SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ, WZMOCNIONE

- W całości wykonane z satynowanej stali nierdzewnej AISI 201.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Uchwyt z otworem do zawieszania, wzmocniony.
- Wyposażone w dodatkowy uchwyt podtrzymujący.
- Wywinięty rant.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

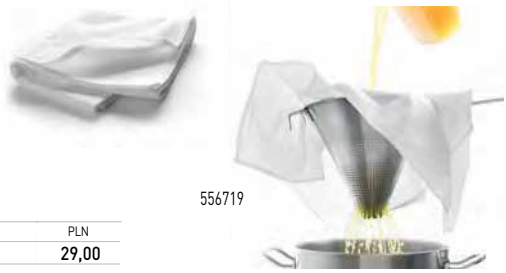
kod	ø	długość (mm)	PLN
567555	250	505x250x(H)200	**132,00**



ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Bawełniana.
- Można prać w temperaturze do 95°C.
- Idealna do klarowania bulionu.

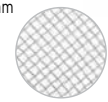
kod	mm	PLN
556719	700x700	**29,00**





635605

wielkość oczka:
1x1 mm



Sn tin plated | wash

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Druciany uchwyt

kod	ø	długość (mm)	PLN
635001	120	280x125x(H)47	**11,00**
635155	160	323x160x(H)65	**16,00**
635209	180	343x190x(H)85	**17,00**
635308	200	360x210x(H)80	**19,00**
635407	230	395x260x(H)90	**21,00**
635605	255	413x280x(H)110	**28,00**



639023

wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm



Sn tin plated | wash

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

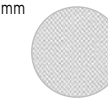
- Z drewnianym uchwytem
- Wspornik wzmacniający

kod	ø	długość (mm)	PLN
639009	260	605x260x(H)120	**77,00**
639016	305	788x305x(H)150	**112,00**
639023	355	840x355x(H)190	**129,00**



638903

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO

- Druciany uchwyt

kod	ø	długość (mm)	PLN
638309	105	250x105x(H)40	**11,00**
638507	145	350x145x(H)50	**20,00**
638705	210	430x210x(H)80	**29,00**
638903	230	450x230x(H)80	**36,00**



637609

wielkość oczka:
1x1 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO Z RĄCZKAMI

- Druciany uchwyt

kod	ø	długość (mm)	PLN
637104	160	325x160x(H)70	**19,00**
637203	182	344x190x(H)80	**25,00**
637302	200	360x210x(H)80	**30,00**
637401	215	385x215x(H)90	**36,00**
637500	240	405x250x(H)110	**39,00**
637609	255	425x255x(H)120	**42,00**



639238

wielkość oczka:
1x1 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO DO ZUPY

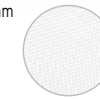
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Z dodatkowym uchwytem do bezpiecznego umieszczenia nad miską lub garnkiem.

kod	ø	długość (mm)	PLN
639238	260	535x260x(H)111	**70,00**



639252

wielkość oczka:
1x1 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO WZMOCNIONE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Druciany uchwyt.
- Z dodatkowymi uchwytami do bezpiecznego umieszczenia nad miską lub garnkiem.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	ø	długość (mm)	PLN
639252	260	560x260x(H)145	**60,00**
639269	305	595x305x(H)145	**78,00**
639276	345	700x345x(H)145	**104,00**

WANNY CEDZAKOWE

WANNA CEDZAKOWA

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535523	ø415x(H)210	**199,00**
535516	ø365x(H)185	**169,00**
535509	ø325x(H)175	**139,00**


535516


535424 535301 639283

CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535400	ø225x(H)90	**29,00**
535417	ø285x(H)100	**37,00**
535424	ø315x(H)120	**42,00**

CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535103	ø240x(H)110	**24,00**
535202	ø280x(H)135	**33,00**
535301	ø340x(H)160	**40,00**

CEDZAK

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
639283	ø257x(H)110	**30,00**
639290	ø310x(H)126	**45,00**
639306	ø363x(H)147	**68,00**

NEW

CEDZAK

- Wykonany z polipropylenu.
- Ma 2 uchwyty.
- Podwyższona podstawa: 20 mm.
- Przeznaczony do płukania i odcedzania.

kod	mm	PLN
427859	ø360x(H)185	**47,00**


427859

CEDZAK ROZSUWANY NA ZLEW

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Uchwyty rozsuwane, antypoślizgowe – pokryte gumą.
- Wsporniki do postawienia bezpośrednio w zlewie.
- Sito gęste.
- Dopasowanie do maks. szerokości zlewu: 545 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
535219	360x240x(H)115	**122,00**



WAGI KUCHENNE



580011



580226



580035

WAGA KUCHENNA 3 KG

- Wykonana z tworzywa ABS i stali nierdzewnej.
- Wbudowany wyświetlacz LED.
- Pomiar do 3000 g.
- Odczyt w gramach (g), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb).
- Funkcje dostępne na panelu dotykowym: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki.
- Automatyczne wyłączanie i zerowanie (auto tara).
- Powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Zasilanie: baterie 3 x 1,5V AAA – dołączone do zestawu.
- Dokładność:
  – do 200 g dokładność 0,1 g,
  – 200-1000 g, dokładność 0,5 g,
  – powyżej 1000 g dokładność 1 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580011	3	165x180x(H)31	**71,00**

WAGA KUCHENNA 5 KG

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wbudowany cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Pomiar do 5000 g.
- Odczyt w gramach (g), uncjach (oz) lub funtach (lb).
- Automatyczne wyłączanie i zerowanie (auto tara).
- Powiadomienia o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Zasilanie: bateria litowa 1 x 3V – dołączone do zestawu.
- Dokładność:
  - do 1 kg: ±4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3-5 kg: ±10 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	169x218x(H)13	**69,00**

WAGA KUCHENNA SKŁADANA

- Wykonana z metalu i ABS.
- Wyświetlacz LCD wskazuje przeciążenie oraz niski poziom baterii.
- Funkcja tarowania i zerowania, automatyczne wyłączanie. Możliwość zmiany jednostek z g na oz lub lb.
- Zasilana baterią CR2032 (nie dołączona).
- Zakres ważenia: od 0 do 5 kg.
- Dokładność:
  - do 1 kg: ± 4 g,
  - 1 kg-3 kg: ± 8 g,
  - 3 kg-5 kg: ± 10 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580035	5	219x180 x(H)16	**119,00**



580462

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 200 KG

- Szalka ze stali nierdzewnej.
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii - od 200 g do 200 kg (440 lb).
- Dokładność: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Odczyt w kg lub lb.
- Funkcja tarowania.
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami.
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem naładowania baterii.
- Powłoka chroniąca przed pozostawaniem odcisków palców.
- Zasilanie: 2 baterie AAA (w zestawie).
- Port USB-C — zestaw zawiera kabel.
- UWAGA: Zasilacz nie jest dołączony do zestawu.
- Dokładność:
  - do 25 kg: ±40 g.
  - 25-50 kg: ±100 g.
  - 50-100 kg: ±200 g.
  - 100-150 kg: ±300 g.
  - 150-200 kg: ±400 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580462	200	298x248x(H)37	**239,00**

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

Zobacz film

18/8 stainless steel



580028



580233

WAGA KUCHENNA 10 KG

- Wodoodporna obudowa wykonana z tworzywa ABS i stali nierdzewnej.
- Wbudowany wyświetlacz LED.
- Pomiar do 10 000 g.
- Odczyt w gramach (g), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb).
- Funkcje dostępne na panelu dotykowym: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki.
- Automatyczne wyłączanie i zerowanie (auto tara).
- Powiadomienia o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Zasilanie: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania.
- Kabel USB do ładowania dołączony w zestawie.
- Współczynnik wodoodporności i odporności na kurz: IP67.
- Dokładność:
  - do 1 kg: ± 4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3 kg-5 kg: ±10 g.
  - 5 kg-8 kg: ±15 g.
  - 8-10 kg: ±20 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580028	10	160x210x(H)19	**95,00**

WAGA KUCHENNA DO 15 KG

- Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ≈ 1 g – waga min. 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem.
- Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar.
- Odczyt w gramach.
- Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on/off i tara.
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Automatyczne wyłączenie.
- Zasilanie: 3 baterie AAA (nie są załączone).
- Dokładność:
  - do 500 g: ±2 g.
  - 500 g–2 kg, ±5 g.
  - 2 kg-5 kg: ±14 g.
  - 5-10 kg: ±29 g.
  - 10-15 kg: ±44 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	**132,00**

S.S. stainless steel

WAGA KUCHENNA Z SZALKĄ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Analogowa tarcza, baterie nie są wymagane.
- Dokładność: 20 g.
- Odczyt w kg.
- Wymiary szalki: Ø207x(wys.)42 mm
- Maks. udźwig: 5 kg
- Ręczne zerowanie.
- Dokładność:
  - <1 kg, ±2d(40 g)
  - 1 kg–3 kg, ±3d(60 g)
  - 3 kg–5 kg, ±4d(80 g)

kod	zakres kg	mm	PLN
580042	5	207x231x(H)254	**114,00**



580042


BARUP
BARWARE

S.S. stainless steel | Fe carbon steel | NEW

WAGA MAGAZYNOWA ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM

- Panel sterowania, wysięgnik i obudowa wykonane ze stali węglowej malowanej proszkowo.
- Platforma ważąca wykonana ze stali nierdzewnej.
- Składany wysięgnik.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LED.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Zakres ważenia: 0–150 kg.
- Rozmiar platformy: 490x390 mm.
- Dokładność odczytu: 50 g.
- Dokładność:
  - 0–100 kg: ±50 g.
  - 100–150 kg: ±75 g.
- Jednostki odczytu: kg / lb / oz / szt. / %.
- Panel sterowania z przyciskami funkcyjnymi:
  - ZERO: zeruje wskazanie wagi.
  - TARA: odejmuje wagę pojemnika/opakowania.
  - HOLD: utrzymuje wyświetlony odczyt.
  - BACKLIGHT: włącza/wyłącza podświetlenie wyświetlacza.
- Przeznaczona do ważenia paczek, towarów i dostaw w magazynie oraz strefie wysyłek.

kod	zakres kg	mm	PLN
580493	150	390x661x(H)819	**475,00**



580493

max 150 kg

AI

ABS plastic S.S. stainless steel

TEM





TEKO+LCD06T-P1



TTB015-O

WAGA SKLEPOWA LCD Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ, SERIA ECO+

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednodziałkowa: do 3 kg działka 1 g, do 6 kg działka 2 g lub do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: 20 g - 6 kg lub 15 kg, w zależności od modelu.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Wbudowany port RS232 pozwala na podłączenie do kasy fiskalnej lub drukarki etykiet i paragonów (oprócz TEKO+LCD06T-P1).
- 3 szalki: 2 płaskie (ze stali nierdzewnej oraz z ABS) oraz głęboka szalka z ABS.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm.
- Wymiar wewnętrzny szalki głębokiej: 250x274x(H)67 mm.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	**599,00**
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**829,00**
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	**599,00**

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednodziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: 0,04 – 15 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Stalowy ogranicznik ułatwiający stabilne ułożenie ważonego produktu na szalce.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm.
- Wbudowana poziomica.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TTB015-O	15	325x320x(H)160	**849,00**

ABS plastic S.S. stainless steel

TEM



TSRP+LCD30T-D



TEM015B1D

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA SRP+, 30 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednodziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: 50 g - 30 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia: 210x280 mm.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	**659,00**

WAGA KALKULACYJNA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga jednodziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 40 g - 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	**999,00**



BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

WAGA PLATFORMOWA LCD ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 60 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu, ale także w sklepach spożywczych czy delikatesach.
- Waga jednodziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na składanym wysięgniku.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 200 g - 60 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5A h pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia ważenia: 350x400 mm.
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki.
- Specjalny system blokowania wysięgnika.
- Wysięgnik z malowanego żeliwa.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	**1 099,00**

WAGA PACZKOWA PRZENOŚNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 150 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu.
- Waga jednodziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: do 150 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie.
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm.
- Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060150-F	150	xx(H)	**1 199,00**



BEK+C050X060300

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 300 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu.
- Waga jednodziałkowa: do 150 kg działka 50 g, do 300 kg działka 100 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: do 300 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę od 40 do 150 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali malowanej elektrostatycznie.
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	**1 199,00**

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od –10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	**1 589,00**



580332



580479



580486

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych.
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara.
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 4 pozycji.
- Czas pracy wbudowanego akumulatora: ok. 200 h.
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi.
- Klawiatura membranowa.
- Wyposażona w port RS232C pozwala na podłączenie do komputera lub kasy.
- 6-cyfrowy panel LCD dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła .
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie.
- Wbudowana poziomica.
- Powierzchnia ważenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wymiary szalki: 290x209 mm.
- Klasa dokładności: III.

kod	zakres kg	mm	PLN
580486	15	304x324x(H)112	**879,00**

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych.
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara.
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 4 pozycji.
- Czas pracy wbudowanego akumulatora: ok. 200 h.
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi.
- Klawiatura membranowa.
- Wyposażona w port RS232C pozwala na podłączenie do komputera lub kasy.
- 6-cyfrowy panel LCD dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła .
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiary szalki: 290x209 mm
- Klasa dokładności: III

kod	zakres kg	mm	PLN
580479	15	304x324x(H)419	**979,00**



580288

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży, jednostronny wyświetlacz LCD, 5-cyfrowy, o wymiarach 91x36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiająca ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6xAA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi, pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Parametry wagi 580271 pozwalają na wykorzystywanie jej w aptekach
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580288	5	239x227x(H)66	**1 019,00**

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Wymiary szalki ze stali nierdzewnej: 239 × 192 mm.
- Wbudowana poziomica.
- Port RS232C do podłączenia do POS, ECR, PC lub drukarki paragonów (kompatybilny z protokołem CAS AP-1).
- Zasilanie: Adapter AC 230V / DC 9V (w zestawie) lub 4 × baterie 1,5V (brak w zestawie).
- Waga: 2,7 kg.

NEW S.S. stainless steel



tylny panel

580066

WAGA Z LEGALIZACJĄ, WODOODPORNA

- Szalka ze stali nierdzewnej: 237 × 192 mm.
- Ochrona IP68.
- Akumulator wewnętrzny żelowy (Pb 6V 3.2Ah).
- Czas pracy baterii do 220 godzin.
- Zasilanie: Adapter AC 100–240V / 9V (w zestawie).
- Funkcja automatycznego wyłączania.
- Waga: 2,6 kg.

kod	zakres kg	mm	PLN
580066	3	299x256x(H)117	**989,00**
580073	15	299x256x(H)117	**989,00**
580080	30	299x256x(H)117	**989,00**

NEW S.S. stainless steel



tylny panel

580196

kod	zakres kg	mm	PLN
580196	3	285x256x(H)123	**879,00**
580240	15	285x256x(H)123	**879,00**
580257	30	285x256x(H)123	**879,00**

Termometry






	Termometr bezdotykowy HENDI 400	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350˚C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✔	✔	✔	✔
Długość sondy		96 mm	213 mm	130 mm
Sonda wykonana z		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachlapania	✔
Automatyczne wyłączanie	✔	✔	✔	✔
Baterie w zestawie	✔		✔	✔
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 Z pokrywą ochronną sondy



	Termometr ze składaną sondą	Termometr cyfrowy ze składaną sondą i na podczerwień	Termometr z sondą	Termometr z sondą	Termometr z sondą	Termometr do spieniania mleka z sondą
Kod	270943	270936	270981	270998	271384	271247
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	średni	standardowy
Temperatura min.	-40°C	-40°C	-40°C	50°C	0°C	-10°C
Temperatura maks.	250°C	500°C	250°C	250°C	300°C	110°C
Stopniowanie	0,1°C	0,1°C	0,1°C	2,5°C		1°C
Długość sondy	107,5 mm	125 mm	130 mm	330 mm	126 mm	140 mm
Sonda wykonana z	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach					✔	
Wodoszczelność	IP65	IP54	IP65			
Automatyczne wyłączanie	✔	✔	✔			
Baterie w zestawie	✔	✔	✔			
Dodatkowe informacje	Wyświetlacz obracany o 180° z podświetleniem	Wyświetlacz z podświetleniem. Funkcja „hold" zachowuje chwilową temperaturę.	Funkcja „Hold" – zapisuje chwilową wartość temperatury	Soczewka ze szkła hartowanego. Czytelna tarcza.	Osłona sondy z klipsem	Posiada klips mocowania do dzbanka







Termometr cyfrowy ze składaną sondą	**Termometr cyfrowy ze składaną sondą**	**Termometr cyfrowy z sondą**	**Termometr cyfrowy z sondą**	**Termometr do piekarników z funkcją timera**
271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
średni	średni	średni	średni	standardowy
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔		✔	✔	✔
110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
				tylko sonda
			✔	✔
✔	✔	✔	✔	✔
✔		✔	✔	✔
Funkcja temperatury Max./Min.	Zapis maksymalnej i minimalnej temperatury podczas pomiaru	Z pokrywą ochronną sondy	Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem	Z funkcją timera Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury










Termometry do steków z sondą	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do pieców i piekarników**	**Termometr do pieców i piekarników**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mroźni i lodówek, cyfrowy**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mroźni i lodówek**
271339	270820	270813	271179	271186	271445	271117	271124
°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C / °F	°C	°C
standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy
	-30°C	-50°C	50°C	-50°C	-20°C	-40°C	-50°C
	30°C	300°C	300°C	25°C	40°C	40°C	50°C
	1°C	10°C	10°C	10°C	0,1°C	1°C	1°C
50 mm							
stal nierdzewna							
✔		✔	✔				
					✔		
Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - - wypieczony	Z wbudowanym haczykiem do zawieszania.	Z wbudowanym haczykiem do zawieszania.	Ze specjalną zawieszką oraz stopką Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką Czytelna tarcza	Ma wbudowany haczyk do zawieszenia. Z magnesem z tyłu	Z zawieszką	Z zawieszką



271254

-60°C 350°C

TERMOMETR CYFROWY NA PODCZERWIEŃ Z SONDĄ

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 90 mm
- Zakres pomiaru: od –60° do 350°C
- Stopniowanie: co 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ≈1°C, 65/350°C ≈1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ≈1°C, -5/65°C ≈0,5°C, 65/350°C ≈1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączanie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**369,00**



271308

-50°C 300°C

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C, dokładność ≈ 1°C w zakresie od -50°C do +300°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatyczne wyłączanie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**94,00**



271148

Zobacz film

-32°C 400°C

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od –32° do +400°C
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do ≈1,5°C/≈1,5%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni: 12:1
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Automatyczne wyłączanie
- Zasilanie: bateria 9 V, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**229,00**



271315

-50°C 300°C

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Rozkładana sonda wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, o długości 115 mm.
- Jednostki pomiaru: °C lub °F.
- Zakres pomiaru: od -50°C do 300°C.
- Dokładność pomiaru:
  - ≈1°C w zakresie: od -19,9°C do 119,9°C,
  - ≈2°C w zakresie: od -50°C do -20°C oraz: od 120°C do 199,9°C,
  - ≈3°C w zakresie: od 200°C do 250°C,
  - ≈5°C w zakresie: od 250°C do 300°C.
- Dokładność odczytu: 0,1°C (wyświetlany wynik pomiaru temperatury z dokładnością do 1 miejsca po przecinku).
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 45 minutach bezczynności.
- Praca możliwa w temperaturze otoczenia w zakresie: od 0°C do 50°C.
- Zapis maksymalnej i minimalnej temperatury podczas pomiaru.
- Zasilanie: 1x bateria AAA (dołączona do zestawu).

kod	zakres	mm	PLN
271315	-50/300°C	160x55x(H)20	**56,00**



271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C / -58°F do +572°F.
- Jednostka pomiaru °C / °F
- Dokładność odczytu: 0,1° dla -19,9° ~ +199,9°, w przeciwnym razie 1°
- Dokładność: ≈1°C w zakresie -30°C ~ +250°C, w pozostałych przypadkach powyżej ≈2°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 164 +/-3 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa.
- Alarm przy osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie.

kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**279,00**

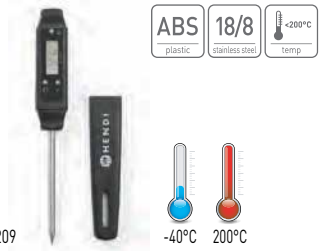


271230

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C / °F
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do 0,8°C/≈ 0,8%
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**229,00**



271209

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od –40º do +200ºC
- Jednostka pomiaru: ºC lub ºF
- Stopniowanie: co 1ºC, dokładność ≈ 1°C w zakresie 0°C do +100°C, ≈ 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**62,00**



271162

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność ≈ 1°C w zakresie -20°C do +100°C.
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy
- Osłona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatyczne wyłączanie przyrządu po 10 min
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**65,00**

ABS plastic | 18/8 stainless steel | <250°C temp

NEW



270943

-40°C 250°C

TERMOMETR ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Długość sondy: 107,5 mm.
- Ze składaną sondą.
- Zakres temperatur od – 40° do 250°C.
- Jednostka pomiaru: °C lub °F.
- Dokładność odczytu 0,1°C.
- Wodoodporność: IP65.
- Wyświetlacz obracany o 180° z podświetleniem — dla wygodnego odczytu w każdej pozycji, nawet w słabym świetle.
- Dokładność:
  - ± 2°C (między -20 a 250°C);
  - ± 3-5°C (między -40 a -20°C);
- Włącza/wyłącza się automatycznie podczas otwierania/zamykania sondy.
- Bateria w zestawie.

kod	zakres	mm	PLN
270943	-40/250	150x35x(H)27	**91,00**

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel

NEW



270936

-40°C 500°C

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ I NA PODCZERWIEŃ

- Obudowa wykonana z nierdzewnej stali 18/0.
- Sonda wykonana z nierdzewnej stali 18/8.
- Długość sondy: 125 mm.
- Zakres temperatur mierzonych sondą od –40° do 250°C.
- Zakres pomiaru temperatur dla podczerwieni: 0°C–500°C.
- Jednostka pomiaru: °C lub °F.
- Stopniowanie: 0,1°C.
- Wyświetlacz z podświetleniem.
- Funkcja „hold" zachowuje chwilową temperaturę.
- Dokładność pomiaru sondy:
  - ±1°C (–10°C do 100°C);
  - ±2°C (100°C do 150°C);
  - ±3–5°C (150°C do 250°C & –40°C do –10°C).
- Dokładność dla pomiaru podczerwieni:
  - ±2,5°C (0°C do 100°C);
  - ±5°C (100°C do 200°C);
  - ±7,5°C (200°C do 300°C);
  - ±10°C (300°C do 400°C);
  - ±12,5°C (400°C do 500°C).
- Bateria w zestawie.

kod	zakres	mm	PLN
270936	-40/500	175x40x(H)22	**129,00**

18/8 stainless steel | SIL silicone | <250°C temp

NEW

-40°C 250°C



270981

TERMOMETR Z SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Długość sondy: 130 mm.
- Zakres temperatur od –40° do 250°C.
- Jednostka pomiaru: °C.
- Podziałka co 0,1°C.
- Wodoodporny, klasa ochrony IP65.
- Funkcja „Hold" – zapisuje chwilową wartość temperatury.
- Dokładność: ±1°C (w zakresie od -10°C do 100°C);
  - ±2°C (w zakresie od 100°C do 150°C);
  - ±3-5°C (w zakresie od 150°C do 250°C oraz od -40°C do -10°C).
- Bateria w zestawie.

kod	zakres	mm	PLN
270981	-40/250	210x25x(H)15	**54,00**

18/0 stainless steel | <250°C temp | NEW



TERMOMETR Z SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Obudowa tarczy wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Długość sondy: 330 mm.
- Średnica obudowy tarczy: 62 mm.
- Soczewka ze szkła hartowanego.
- Czytelna tarcza
- Zakres temperatur mierzonych sondą: od 50° do 250°C.
- Jednostka pomiaru: °C.
- Stopniowanie: 2.5°C.
- Dokładność: ±5°C.

kod	zakres	mm	PLN
270998	50	ø62x(H)330	**27,00**

S.S. stainless steel | <110°C temp



TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ≈2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**22,00**

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | <100°C temp



TERMOMETR Z SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8; koperta zegarowa o długości 18/0 i 127 mm.
- Czytelna tarcza
- Zakres temperatury: od 0°C do 100°C.
- Jednostka miary: °C.
- Dokładność: ≈2°C.
- Zawiera osłonę z metalowym klipsem.

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**18,50**

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel



TERMOMETR Z SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8, koperta zegarowa o długości 18/0 i 126 mm.
- Wyświetlacz analogowy.
- Zakres temperatury: Od 0°C do 300°C.
- Jednostka miary: °C.
- Dokładność:
  - ± 3°C: od 0°C do 75°C.
  - ±5°C: od 75°C do 225°C.
  - ±10°C: od 225°C do 300°C.
- Zawiera osłonę z metalowym klipsem.

kod	zakres	mm	PLN
271384	0/300°C	ø52x(H)140	**21,00**

TERMOMETRY DO STEKÓW Z SONDĄ - ZESTAW 4 SZT.

- Wskazują zakres: surowy – średnio wypieczony – wypieczony
- Dokładność: ≈2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
271339	4	ø25x(H)70	**8,75/35,00**





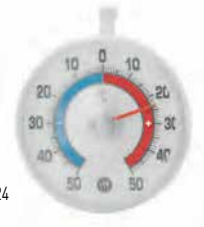
271346

TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW Z FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera z odliczaniem.
- Zakres pomiaru: od -50 do +250°C.
- Możliwość wymiennego stosowania w jednostkach temperatury w: °C i °F.
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury.
- Dokładność:
  - 4/5 °C w zakresie od -50°C do -20°C
  - ±1°C w zakresie -10 ~ 100°C.
  - ±2°C w zakresie 100 ~ 150°C /-20~-10°C.
  - ±3°C w zakresie 150 ~ 200°C.
  - ±5°C w zakresie 200 ~ 250°C.
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym informującym o osiągnięciu zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna); można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia.
- W zestawie 1 bateria alkaliczna AAA 1,5 V (jednorazowa).

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**65,00**





271124

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ≈ 1°C w zakresie od 0°C do +50°C, ≈ 2°C w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**12,00**



271261



TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ≈2,5%

kod	zakres	mm	PLN
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	**14,50**



TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ≈ 1°C w zakresie od 0°C do +40°C, ≈ 2°C w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**10,00**

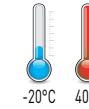


271117



271445

NEW



ABS
plastic

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK, CYFROWY

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Wyświetlacz LCD zapewnia czytelny odczyt temperatury.
- Zakres temperatur od -20°C do 40°C.
- Jednostka pomiaru: °C lub °F.
- Dokładność +- 1°C
- Stopniowanie co 0,1˚C.
- Ma wbudowany haczyk do zawieszenia.
- Z magnesem z tyłu.
- Bateria w zestawie.

kod	mm	PLN
271445	67x62x(H)12	**27,00**

50°C 300°C



271179

S.S. stainless steel

TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ≈5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**20,00**

-50°C 25°C



271186

S.S. stainless steel

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Zakres pomiaru: od -50°C do +25°C
- Stopniowanie co 2,5°C, dokładność: ≈2,5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**19,00**

-30°C 30°C

NEW



270820

18/0 stainless steel

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0, z soczewką ze szkła hartowanego.
- Zakres temperatur od -30°C do 30°C.
- Jednostka pomiarowa: °C.
- Podziałka co 1°C.
- Dokładność: ±2°
- Z wbudowanym haczykiem do zawieszania.

kod	mm	PLN
270820	xx(H)97	**24,00**

50°C 300°C

NEW



270813

18/0 stainless steel

TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Obudowa tarczy wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Soczewka z hartowanego szkła.
- Zakres pomiaru: od 50° do 300°C.
- Jednostka miary: °C.
- Stopniowanie: 10°C.
- Dokładność: ±15°.
- Z wbudowanym haczykiem do zawieszania.

kod	mm	PLN
270813	xx(H)97	**24,00**



582039

ABS plastic

TIMER JEDNOZAKRESOWY

- Obudowa wykonana z ABS, z rozkładaną nóżką, otworem do zawieszenia, a także magnesem do zawieszenia na metalowych powierzchniach.
- 3 tryby alarmu cichy, umiarkowany, głośny.
- Po upływie zadanego czasu:
  - czerwona dioda miga w każdym z trybów,
  - w trybie umiarkowanym i głośnym również włącza się alarm dźwiękowy.
- Dioda i alarm wyłączają się automatycznie po upływie 1 minuty.
- Maks. zadany czas: 100 min. z dokładnością do 10 sek.
- 2 funkcje: odliczanie w dół (99-0 min.), odliczanie w górę (0-99 min.).
- Zasilane bateriami 3x AAA – nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
582039	82x20x(H)88	**43,00**



582046

ABS plastic

TIMER DWUZAKRESOWY

- Obudowa wykonana z ABS, z rozkładaną nóżką, otworem do zawieszenia, a także magnesem do zawieszenia na metalowych powierzchniach.
- 3 tryby alarmu cichy, umiarkowany, głośny.
- Po upływie zadanego czasu:
  - czerwona dioda miga w każdym z trybów,
  - w trybie umiarkowanym i głośnym również włącza się alarm dźwiękowy.
- Dioda i alarm wyłączają się automatycznie po upływie 1 minuty.
- Maks. zadany czas: 100 min. z dokładnością do 1 sek.
- 2 funkcje: odliczanie w dół (99-0 min.), odliczanie w górę (0-99 min.).
- Funkcja zapamiętywania (MEMORY): użytkownik może zapisać swoje ustawienie dla każdego z 2 liczników czasu i uruchamiać je za pomocą 1 przycisku.
- Zasilane bateriami 3x AAA – nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
582046	82x20x(H)86	**43,00**



582015

ABS plastic S.S. stainless steel

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

- Odliczanie 60 min
- Dokładność do 1 minuty
- Tylna obudowa na magnes
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	**40,00**



582022

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	**39,00**





Z funkcjonalnym klipsem



Mocowanie na magnes

ABS plastic

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	**25,00**



551813

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)



18/8 stainless steel



PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1,5	270x195x(H)270	**199,00**



Komfortowa praca - antypoślizgowa powlekana rączka

551806

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)

ABS plastic

S.S. stainless steel



Zobacz film





PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z ABS
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 4, 5 i 6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1,5	ø212x(H)315	**269,00**



558003 558010 558027



Łatwo powraca do pierwotnego kształtu

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

- Wykonane z polietylenu.
- Nasadka zapewnia świeżość sosu i utrzymanie higieny.

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
558003	1	żółty	0,2	ø50x(H)177	**4,00**
558010	1	czerwony	0,2	ø50x(H)177	**4,00**
558027	1	transparentny	0,2	ø50x(H)177	**4,00**
557808	1	żółty	0,35	ø55x(H)205	**4,50**
557815	1	czerwony	0,35	ø55x(H)205	**4,50**
557822	1	transparentny	0,35	ø55x(H)205	**4,50**
557907	1	żółty	0,7	ø70x(H)245	**5,50**
557914	1	czerwony	0,7	ø70x(H)240	**5,50**
557921	1	transparentny	0,7	ø70x(H)245	**5,50**
558058	3	transparentny	0,2	ø50x(H)177	**4,00/12,00**
557853	3	transparentny	0,35	ø55x(H)205	**4,50/13,50**
557952	3	transparentny	0,7	ø70x(H)245	**8,00/24,00**



557990

MINI DYSPENSER DO SOSÓW - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z półtransparentnego polietylenu.
- Nakrętka z korkiem.
- Produkt wielokrotnego użytku.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- 2 pojemności do wyboru: 30 ml (kod: 557981), 50 ml (kod: 557990).

kod	litry	mm	szt./opak.
557990	0,05	ø35x(H)100	**7,75/31,00**
557891	0,03	ø30x(H)85	**7,25/29,00**

design by Robert Bronwasser

DYSPENSER DO SOSÓW NIEKAPIĄCY

- Do użytku w barach, bufetach i restauracjach
- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera
- Wykonany z polietylenu
- Przezroczysta butelka ze specjalnie zaprojektowaną nasadką dozującą
- Konstrukcja butelki pozwalająca postawić ją do góry dnem bez ryzyka wycieku sosu
- Pojemność: 230 ml
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
558096	0,23	ø50x(H)160	**6,00**



558096

Niekapiąca końcówka





18/0 stainless steel

557969

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	**46,00**
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	**57,00**
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	**69,00**



429457

429440

S.S. stainless steel

STOJAK NA KANAPKI

- Stojak na kanapki to eleganckie akcesorium idealne do ekspozycji przekąsek w bufetach.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**26,50**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**44,00**



ABS plastic

203521

203538

203545

POJEMNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- Pojemnik z pompką dozującą na różnego rodzaju sosy
- Do użytku w barach szybkiej obsługi, bufetach, restauracjach i podczas cateringu
- Obudowa wykonana z ABS
- Wewnętrzny pojemnik z miarką, pokrywka i wyjmowana pompka wykonane z polipropylenu
- Materiał pojemników całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Blokada pompki zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu podczas transportu
- Pojemność: 2,5 l
- Dozowanie: 20 ml
- Odporność termiczna: do +70°C
- Prosty demontaż i możliwość piętrowania
- Dostępny kolorach czerwony, żółty i biały
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	kolor	litry	mm	PLN
203521	czerwony	2,5	230x210x(H)327	**95,00**
203545	biały	2,5	230x210x(H)327	**95,00**
203538	żółty	2,5	230x210x(H)327	**95,00**

ABS plastic | Al aluminium | wash

RECHARGEABLE BATTERY

PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	**329,00**



199640





199992

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**119,00**



199664 199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w gumowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)175	**319,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**137,00**



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym.
- Z uszczelką na dolnej krawędzi.

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	**89,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

Al
aluminium

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**17,00/34,00**

03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces – art in every detail




max.
0.50L
HENDI

Zobacz film



588017

588024



S.S. stainless steel

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY



589205

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**89,00**



S.S. stainless steel | wash

do kremów | do płynnych sosów | do dekorowania

S.S. stainless steel

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0,5	ø85x(H)235	**299,00**
588024	1	ø98x(H)330	**338,00**

KOŃCÓWKI DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

- Idealne do dekoracji, napełniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka ø3x(H)106 mm
  - 1 długa końcówka ø5x(H)106 mm
  - 1 krótka końcówka ø3x(H)40 mm
  - 1 krótka końcówka ø5x(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod		PLN
589106	Profi Line	**69,00**

Zobacz film



588369

588376



588420

588598

Al aluminium | wash | micro

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0,25	ø80x(H)200	**139,00**
588369	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
588376	0,95	ø95x(H)320	**189,00**

Al aluminium | wash | micro

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
588598	0,95	ø95x(H)320	**189,00**

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**49,00**



589007

S.S. stainless steel | PP polypropylene



975855 975893 975886 975862 975879

Al aluminium

wash

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboje nie są dołączone

Zobacz film

kod	kolor	litry	mm	PLN
975855	pastelowy żółty	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975862	błękitny	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975879	pistacjowy	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975886	pastelowy różowy	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975893	taupe	0,5	ø80x(H)260	**169,00**



Zobacz film

S.S. stainless steel | POM POM plastic



274231



MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania (do 90 minut)
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10˚C do -35˚C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia i ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopatka mieszająca z POM
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa z systemem zamykania typu „twist-lock" umożliwiająca kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	340x285x(H)357	**2 099,00**

NEW

ABS plastic | S.S. stainless steel | Fe carbon steel



237373

MIKSER DO DESERÓW MROŻONYCH

- Obudowa ze stali węglowej z wykończeniem malowanym proszkowo.
- Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej 18/8, trwałe i odporne na korozję.
- Pokrętło obrotowe wykonane z tworzywa ABS.
- Przezroczysta osłona przeciwrozbryzgowa wykonana z trwałego tworzywa.
- Urządzenie jest napędzane trwałym silnikiem, który zapewnia stabilną i niezawodną pracę.
- Regulacja prędkości za pomocą pokrętła umożliwia prostą obsługę jedną ręką.
- Zaprojektowana do mieszania gęstych, mrożonych deserów.
- Funkcja pulsacyjna zapewnia krótkie, intensywne impulsy pracy, pozwalając na precyzyjne i kontrolowane mieszanie składników.
- Włącznik/wyłącznik z kontrolką sygnalizującą pracę urządzenia.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę urządzenia podczas pracy.
- Otwarta konstrukcja z podstawą, która stabilnie podtrzymuje kubki podczas mieszania.
- Wgłębiona przestrzeń mieszania pomaga zmniejszyć rozchlapywanie składników podczas pracy urządzenia.
- Nadaje się do użytku w lodziarniach, kawiarniach, barach smoothie oraz restauracjach.

kod	V	W	mm	PLN
237373	230	200	253x252x(H)650	**1 999,00**



HOT COLD





ABS plastic | S.S. stainless steel

TERMO SYFON DO CIEPŁYCH I ZIMNYCH SOSÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej o podwójnych ściankach.
- Antypoślizgowa, silikonowa podstawa.
- Termo syfon nadaje się zarówno do sosów ciepłych, jak i zimnych.
- W zestawie 3 różne końcówki ze stali nierdzewnej, nasadka gazowa i szczoteczka do czyszczenia.
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany HENDI 588208, 588215, 586907 (naboje nie są dołączone do zestawu).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.



588697

kod	litry	mm	PLN
588697	0,5	ø95x(H)275	**337,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

588208



588215





586907

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach HENDI może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	jednostka	PLN
588208	10	36	**17,00**
588215	24	25	**38,00**
586907	50	12	**79,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

GAŁKOWNICA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu

kod	litry	mm	PLN
759233	1/24	ø51	**139,00**
759240	1/30	ø49	**139,00**
759257	1/36	ø46	**139,00**
759264	1/40	ø44	**139,00**





18/8 stainless steel

GAŁKOWNICA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
572016	1/10	ø70	**55,00**
572313	1/20	ø56	**55,00**
572115	1/12	ø66	**55,00**
572214	1/16	ø59	**55,00**
572412	1/24	ø53	**55,00**
572511	1/30	ø50	**55,00**
572610	1/36	ø48	**55,00**
572719	1/40	ø44	**55,00**



S.S. stainless steel

GAŁKOWNICA

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji
- Wykonana ze stali nierdzewnej

stöckel

kod	litry	mm	PLN
755006	1/4	ø100	**199,00**
755013	1/8	ø80	**199,00**
755020	1/10	ø70	**199,00**
755037	1/12	ø67	**189,00**
755044	1/16	ø59	**199,00**
755051	1/20	ø56	**199,00**
755068	1/24	ø51	**199,00**
755075	1/30	ø49	**189,00**
755082	1/36	ø47	**189,00**
755099	1/40	ø45	**189,00**
755105	1/50	ø43	**199,00**
755112	1/60	ø40	**199,00**
755143	1/100	ø30	**199,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



GAŁKOWNICA

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
755334	1/12	ø67	**209,00**
755341	1/16	ø59	**209,00**
755358	1/20	ø56	**209,00**
755365	1/24	ø51	**209,00**
755372	1/30	ø49	**199,00**
755389	1/36	ø47	**199,00**
755396	1/40	ø45	**199,00**



GAŁKOWNICA OWALNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
755259	1/20	70x52	**229,00**
755273	1/30	62x43	**229,00**



GAŁKOWNICA DLA LEWORĘCZNYCH

- Uchwyt zaprojektowany specjalnie dla osób leworęcznych.
- Uchwyt wzmocniony włóknem szklanym.
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym oznaczeniom dołączonym do zestawu.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
755211	1/36	ø46	**249,00**
755204	1/30	ø49	**249,00**
755228	1/40	ø45	**249,00**



SZPATUŁA DO LODÓW

- Z uchwytem z tworzywa BPA-free.

kod	kolor	mm	PLN
755808	niebieski	(L)260	**29,00**
755815	czerwony	(L)260	**29,00**
755822	żółty	(L)260	**29,00**
755839	fioletowy	(L)260	**29,00**

stöckel



PORCJONER

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z aluminium
- Niewielka waga
- Długi, wygodny uchwyt wypełniony olejem dla lepszego porcjowania - olej poprzez ciepło dłoni rozgrzewa się, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
759301	1/30	ø56x225	**66,00**



PORCJONER

kod	litry	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	**169,00**
755563	1/24	ø51x120	**169,00**
755570	1/30	ø49x120	**169,00**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	**55,00**









PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki i rękojeść gałkownic przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ ø20 mm

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	**1 519,00**
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	**1 699,00**

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Do użytku w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach
- Dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Zachowanie czystości stanowiska pracy przy niewielkim zużyciu wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wygodne użytkowanie
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość montażu do ściany i innych pionowych powierzchni za pomocą uchwytu: 802014
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	**234,00**

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	**99,00**



KUWETA DO LODÓW PROFI LINE

- Stal nierdzewna o grubości 0,7 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802045	3,6	360x165x(H)80	**66,00**
802052	5,5	360x250x(H)80	**69,00**
802038	5	360x165x(H)120	**71,00**



KUWETA DO LODÓW KITCHEN LINE

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Grubość materiału: 0,6 mm.
- Solidna konstrukcja.
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie.
- Odpowiednia do użycia w lodówkach i mroźniach.

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	**59,00**





KUWETA DO LODÓW, OKRĄGŁA PROFI LINE

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej 18/8 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
802083	7	ø200x(H)250	**139,00**



KUWETA DO LODÓW, OKRĄGŁA KITCHEN LINE

Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej.

- Grubość: 0,9 mm.
- Może być stosowana w lodówkach i zamrażarkach.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
807002	7,6	ø200x(H)260	**115,00**

ABS plastic S.S. stainless steel

BPA FREE

rb design by Robert Bronwasser



Mocny silnik o dwóch prędkościach. 15 000 i 19 000 obr./min.



221600 221617 221624 221631 221648 221655

2 zestawy wymiennych mieszadeł (2 sztuki każda)



2 kubki: wykonane ze stali nierdzewnej (pojemność: 0,95 l) i tworzywa sztucznego BPA Free (pojemność: 0,9 l)

221631

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
- 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z tworzywa sztucznego BPA Free (poj. 0,9 l)
- 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z tworzywa sztucznego (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	**699,00**

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



221617



221600



221624



BPA FREE

961124



961117

S.S. stainless steel



BPA FREE

961131

KUBEK DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Kubek do shakera HENDI zaprojektowany jako dodatkowy lub wymienny element do shakerów do koktajli mlecznych, zaprojektowanych przez Roberta Bronwassera.
- Ułatwia sprawne przygotowywanie napojów i zapewnia płynną obsługę nawet przy większym obciążeniu pracy.

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	**44,50**

KUBEK DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
961117	0,5	ø113x(H)160	**69,00**

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Mieszadła HENDI zostały zaprojektowane jako elementy zamienne do shakerów do koktajli mlecznych HENDI, zaprojektowanych przez Roberta Bronwassera.
- Dostępne w zestawie obejmującym mieszadła pojedyncze i podwójne.
- Zapewniają płynną i niezawodną pracę shakera oraz powtarzalną jakość przygotowywanych napojów.

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	**39,00**



WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Wykonane z LDPE, BPA free.
- Jednorazowe.
- Odpowiednie do ciepłych i zimnych mas.
- Spełnia standardy HACCP.
- Grubość folii: 80 mikronów.
- Opakowanie - rolka 100 sztuk.

kod	mm	szt./opak.
557112	445x220	**0,49/49,00**
557105	530x285	**0,59/59,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Wykonane z TPE, BPA free.
- Jednorazowe.
- Odpowiednie do ciepłych i zimnych mas.
- Spełniają standardy HACCP.
- Grubość warstwy: 80 mikronów.
- Opakowanie - rolka 100 sztuk.

kod	mm	szt./opak.
557303	515x280	**0,79/79,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Wykonane z TPE, BPA free.
- Jednorazowe.
- Odpowiednie do gorących i zimnych mas, do 100°C.
- Spełnia standardy HACCP.
- Grubość folii: 115 mikronów
- Opakowanie - rolka 70 sztuk.

kod	mm	szt./opak.
557150	520x280	**1,13/79,10**



WORKI DO SZPRYCOWANIA, WIELOKROTNEGO UŻYTKU

- Wielokrotnego użytku.
- Wykonane z bawełny, wnętrze pokryte powłoką poliuretanową.
- Z bawełnianą zawieszką.
- Bezpieczne do czyszczenia w wodzie w temperaturze 60–70°C.
- 2 szt.

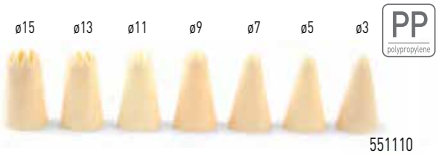
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550120	2	(L)300	**14,50/29,00**
550229	2	(L)350	**16,50/33,00**
550328	2	(L)400	**19,50/39,00**
550427	2	(L)450	**22,00/44,00**
550526	2	(L)500	**24,50/49,00**



WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienke
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

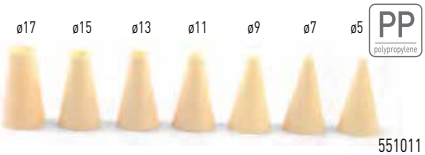
kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
550106	1	(L)300	**25,00**
550205	1	(L)350	**27,00**
550304	1	(L)400	**30,00**
550403	1	(L)450	**34,00**
550502	1	(L)500	**37,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**3,60/25,20**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**3,60/25,20**





KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

PP polypropylene

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	-	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12	**4,90/58,80**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	**8,00/40,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach.

kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**5,00/35,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

18/8 stainless steel



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

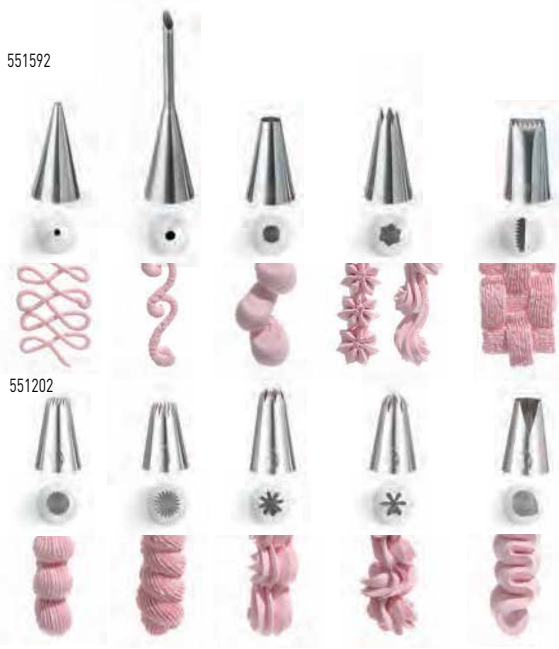
kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	**7,00/35,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach.

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**5,00/35,00**



18/8 stainless steel

Zobacz film

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 różnych końcówek do
  - napełniania
  - formowania makaroników
  - dekorowania (wzór gwiazdka)
  - tworzenia „splotu koszyka"
  - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	**7,00/35,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 końcówek do dekoracji:
  - 2 x wzór gwiazdka
  - 1 x wzór kwiatek
  - 1 x wzór gwiazdka francuska
  - 1 x końcówka w kształcie litery „V"
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551202	**4,80/24,00**

SKROBKI DO CIASTA

- Skrobka wykonana z polipropylenu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Skrobki prostokątne, półokrągłe i trapezowe można zakupić pojedynczo lub w zestawach po 6 szt.

554258

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA

kod	mm	PLN
554258	120x88	**2,00**

554265

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
554265	120x96	**2,00**

554272

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA

kod	mm	PLN
554272	216x128	**4,00**

PP polypropylene

6x



554166

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

- Giętka

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554166	6	120x88	**2,00/12,00**

6x



554364

SKROBKI DO CIASTA, PROSTOKĄTNE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	**2,50/15,00**

3x



554364

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554432	3	216x128	**5,00/15,00**



855751

PP polypropylene S.S. stainless steel

NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	**17,00**



553404

S.S. stainless steel

NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	**18,00**



FORMA DO BABECZEK

kod	-	mm	PLN
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	**14,00**
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	**15,00**



FORMA DO CIAST

– Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	**42,00**
682302	260x100x(H)75	**50,00**
682401	300x110x(H)75	**63,00**





18/0 stainless steel

Zobacz film

Zobacz film







FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

kod	-	mm	PLN
512166	forma	67x67x(H)45	**16,00**
512173	forma	81x81x(H)45	**19,00**
512227	dociskacz	64x64x(H)55	**9,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**10,00**

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**14,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**18,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**9,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**11,00**

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**12,00**
512104	ø70x(H)45	**12,00**
512302	ø90x(H)45	**15,00**

FORMY DO WYCINANIA OKRĄGŁE - ZESTAW

- Okrągłe
- Zestaw 14 szt. w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673416	gładka, ø19-112	(H)35	**52,00**
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	**4,20/58,80**





RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

- Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	**42,00**
512340	ø140x(H)60	**51,00**
512258	ø160x(H)50	**55,00**
512357	ø160x(H)60	**62,00**
512265	ø180x(H)50	**55,00**
512265	ø180x(H)50	**55,00**
512364	ø180x(H)60	**62,00**
512371	ø200x(H)60	**62,00**
512272	ø200x(H)50	**55,00**
512371	ø200x(H)60	**62,00**
512289	ø220x(H)50	**65,00**
512388	ø220x(H)60	**74,00**



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

- Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512418	383x285x(H)50	**93,00**
512432	385x285x(H)60	**103,00**
512401	585x385x(H)50	**117,00**
512425	585x385x(H)60	**132,00**



RANT PIEKARNICZO - CUKIERNICZY, OKRĄGŁY - REGULOWANY

- Wykonany z stali nierdzewnej.
- Okrągły kształt.
- Regulowana średnica: od 150 do 270 mm.

kod	mm	PLN
427736	ø320x(H)70	**37,00**



FORMA DO PIECZENIA REGULOWANA

- Wykonana z elastycznej stali nierdzewnej.
- Prostokątny kształt.
- Regulowany rozmiar od 285x195 mm do 340x540 mm.

kod	mm	PLN
427712	280x340x(H)50	**89,00**

FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu.
- Doskonałe do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji.
- Odporność termiczna: od -30°C do 230°C.
- Nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej oraz do mycia w zmywarce.

SIL silicone micro


677261



FORMA SILIKONOWA SQUARE

- Formy kwadratowe o wymiarach 5,5x5,5 cm.

kod	porcja	mm	PLN
677261	35	570x375x(H)25	**153,00**


677254



FORMA SILIKONOWA HEART

- Formy w kształcie serc o wymiarach 7,5x6 cm.

kod	porcja	mm	PLN
677254	20	570x375x(H)35	**135,00**


677247



FORMA SILIKONOWA OVAL

- Owalne formy o wymiarach 5x3 cm.

kod	porcja	mm	PLN
677247	50	570x375x(H)20	**160,00**


677230



FORMA SILIKONOWA MINI-MUFFIN

- Okrągłe formy o średnicy ø3,5 cm.

kod	porcja	mm	PLN
677230	48	570x375x(H)25	**135,00**


677223



FORMA SILIKONOWA MUFFIN

- Okrągłe formy o średnicy ø7 cm.

kod	porcja	mm	PLN
677223	24	570x375x(H)40	**157,00**


677216



FORMA SILIKONOWA SEMI-SPHERE

- Półkoliste formy o średnicy ø7 cm.

kod	porcja	mm	PLN
677216	24	600x395x(H)35	**145,00**





WAŁEK DO CIASTA DREWNIANY

- Wykonany z litego drewna bukowego.
- Z płynnie działającymi łożyskami kulkowymi z niklowanej stali.
- Ergonomiczne, profilowane uchwyty.
- Solidny metalowy trzpień wzmacniający konstrukcję wałka.
- Wałek o kodzie 515020 dzięki swojemu rozmiarowi i wadze sprawdzi się w wałkowaniu dużej ilości ciasta naraz.
- Nieprzystosowany do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
515020	ø75x640	**149,00**
515167	ø90x667	**169,00**



Wykonany z litego drewna bukowego



Z łożyskami kulkowymi z niklowanej stali

WAŁEK DO CIASTA ALUMINIOWY

- Wykonany z aluminium.
- Z płynnie działającymi łożyskami kulkowymi.
- Ergonomiczne, profilowane uchwyty.
- Solidny metalowy trzpień wzmacniający konstrukcję wałka.
- Dzięki swojemu rozmiarowi i wadze sprawdzi się w wałkowaniu dużej ilości ciasta naraz.

kod	mm	PLN
515174	ø90x545	**167,00**



WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Na tulejach ślizgowych.

kod	mm	PLN
515006	ø62x470	**104,00**



WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ NIEPRZYWIERAJĄCY

- Na tulejach ślizgowych
- W zestawie stojak chromowany

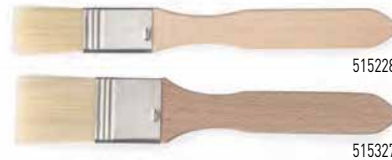
Zobacz film

kod	mm	PLN
515013	ø62x470	**175,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%





515228

515327

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM NATURALNYM - ZESTAW 2 SZT.

- Włosie ze szczeciny świńskiej
- Uchwyt z drewna bukowego

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
515228	2	190x20	**8,00/16,00**
515327	2	210x40	**11,00/22,00**





515358

515365

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM SILIKONOWYM

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515358	220x32	**13,00**
515365	230x45	**15,00**





833032

Zobacz film

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**86,00**



Zobacz film



SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu bez nitów

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855775	0,7	110	220	**25,00**
855782	0,7	198	325	**29,00**
855683	0,7	249	376	**37,00**

SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855706	0,5	110	220	**25,00**
855690	0,5	205	335	**29,00**
855744	0,5	258	389	**41,00**



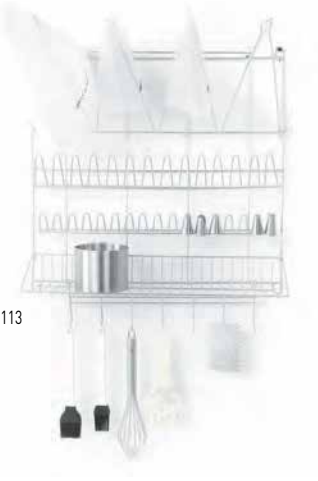
677810

-40°C 250°C

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca to wyjątkowe akcesorium ułatwiające pracę w kuchni.
- Mata nadaje się do użytku w mroźniach, piecach i kuchenkach mikrofalowych.
- Wykonana jest z nieprzywierającego silikonu, co znacznie ułatwia proces pieczenia.
- Mata do pieczenia charakteryzuje się dużą odpornością termiczną (od -40°C do 250°C).
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
677827	0,7	600x400	**76,00**
677810	0,7	530x325	**57,00**
677834	0,7	300x400	**44,00**



550113

WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
  - 4 uchwyty na worki
  - 31 uchwytów na końcówki
  - 7 haczyków do powieszenia przyborów, takich jak np. szpatuły
  - małą półkę na drobne akcesoria

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	**249,00**



POJEDYNCZA GITARA CUKIERNICZA

- Narzędzie służące do precyzyjnego, wzdłużnego i poprzecznego cięcia oraz szybkiego porcjowania miękkich wyrobów cukierniczych typu ganache, kremów śmietankowych, marshmallows, pralin i konfekcji ciast bankietowych.
- Efektowny czarny design: rama podstawy i ramki strun wykonane z aluminium anodowanego na czarno.
- Blat roboczy i płyta wykonane ze stali nierdzewnej – gwarantowana wytrzymałość i łatwe utrzymanie w czystości.
- Struny wykonane z higienicznej stali chirurgicznej.
- Wyprofilowanie blatu i struny gwarantują wyjątkową precyzję pracy; cięcie z chirurgiczną dokładnością.
- Specjalnie zaprojektowane zawiasy wykonane z mosiądzu – długa żywotność produktu w odróżnieniu od innych produktów na rynku posiadających zawiasy z tworzywa sztucznego.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas pracy.
- W zestawie:
  - 1 podstawa o wymiarach 600×400×(H)100 mm,
  - 3 ramki do cięcia z wizualnym oznakowaniem rozstawu strun:
    - 9 strun z rozstawem 45 mm
    - 13 strun z rozstawem 30 mm
    - 17 strun z rozstawem 22,5 mm
  - stalowa płyta,
  - klucz do wymiany strun.

kod	mm	PLN
195789	636x441x(H)109	**4 499,00**



3 ramki do cięcia z rozstawem strun do cięcia co:
22,5 mm (17 strun), 30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)

Korzyści z używania gitary cukierniczej

- Usprawnienie produkcji w cukierniach, piekarniach i punktach gastronomicznych.
- Wysoka precyzja: cięcie masy, ciast, musów na wiele równych kawałków bez zniekształceń i nadszarpnięć za pomocą zamontowanych stalowych strun rozstawionych w różnych kombinacjach wymiarowych.
- Sprawne i bezproblemowe nakładanie masy i zdejmowanie pokrojonego produktu dzięki stalowej płycie dołączonej do zestawu.
- Możliwość dokładnego określenia wagi każdego wykrojonego produktu końcowego przy odpowiedniej konstrukcji gramatury całego ciasta.
- Prosta zasada działania pozwala na idealne pokrojenie masy nawet dla osób mniej doświadczonych.
- Łatwy montaż, demontaż oraz utrzymanie w czystości.

Al aluminium 18/10 stainless steel

PIŁA DO BISZKOPTU

- Efektowny czarny design: obudowa wykonana z higienicznego anodowanego aluminium.
- Ostrze ze stali nierdzewnej, jedyne na rynku z atestem do kontaktu z żywnością, łatwo zdejmowane i nadające się do mycia w zmywarce – gwarantowana wysoka higiena pracy.
- Nóżki wykonane z tworzywa PTFE, zapewniające komfortową pracę na każdym blacie.
- Brzeszczot odpowiednio napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca podczas pracy.
- Otwory na ostrze z obu stron takie same – możliwość przykręcenia nakrętki z lewej i prawej strony.
- Wyposażona w miarkę umieszczoną na obudowie – możliwość regulacji grubości blatu biszkoptu: od 1 cm do 6 cm.
- Zakres swobodnego krojenia blatów biszkoptowych zgodny ze standardem cukierniczym: 60x40 cm.
- Możliwość dokładnego przecięcia biszkoptu okrągłego o średnicy: od ø5 cm do ø40 cm.
- Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.

kod	mm	PLN
400098	620x120x(H)130	**699,00**





Zalety użytkowe:

- Przyspieszenie procesu krojenia do 50%.
- Zmniejszenie strat produkcyjnych do 20%.
- Bardzo dokładne cięcie wpływa na idealne skalkulowanie produktu końcowego, ustalenie ilości biszkoptów i końcowej ceny wyrobu gotowego.
- Miarka pozwala na precyzję krojenia i osiąganie jednakowych efektów wizualnych krojenia bez konieczności używania dodatkowych narzędzi – każda warstwa biszkoptu jest identyczna.
- Komfort pracy: brzeszczot jest odpowiednio
- napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca.



400098

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 70 mm
- Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	**53,00**



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 120 mm
- Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	**59,00**



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 70 mm
- Wałek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

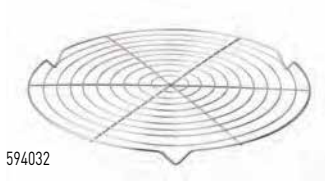
kod	mm	PLN
515136	80x210	**66,00**



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Wałek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia
- Wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515037	210x73	**34,00**



594032

RUSZT DO STUDZENIA CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej ze zintegrowanymi nóżkami.
- Zróżnicowane zastosowanie:
  - do studzenia wypieków – zapobiega zatrzymywaniu zbędnej wilgoci w wypieku, zbierającej się w wyniku parowania ciepła,
  - do dekorowania wypieków, np. polewania lukrem czy czekoladą,
  - jako ruszt grillowy oraz ruszt do brytfanny – ułatwia odprowadzanie tłuszczu z pieczonych mięs,
  - jako ochrona blatu stołu, na którym ma być postawione gorące naczynie,
  - jako stabilna podstawa pod formy silikonowe.
- Grubość prętów – krawędź zewnętrzna: 3 mm.
- Grubość prętów – kratka: 1,7 mm.

kod	mm	PLN
594032	ø320x(H)20	**33,00**



637791



do cukru pudru:
wielkość oczek
0,5x0,5 mm

do mąki:
wielkość oczek
1x1 mm

do bułki tartej:
wielkość oczek
3x3 mm

SITO DO PRZESIEWANIA

S.S. stainless steel

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Wyposażone w zaczep do zawieszenia ułatwiający przechowywanie.

kod	-	mm	PLN
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	**44,00**
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	**88,00**
637814	do bułki tartej	ø250x(H)75	**43,00**
637845	do bułki tartej	ø410x(H)80	**86,00**
637807	do mąki	ø250x(H)75	**42,00**
639313	do mąki	ø308x(H)74	**58,00**
639320	do mąki	ø358x(H)76	**79,00**
637838	do mąki	ø410x(H)80	**85,00**



637852

18/0 stainless steel 18/8 stainless steel

PRZESIEWACZ MĄKI

- Obudowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej.
- 2 warstwy bardzo gęstego sitka.
- Uchwyt z dźwignią (mechanizm sprężynowy).
- Pojemność: ~550 g.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
637852	187x125x(H)127	**40,00**

S.S. stainless steel

Zobacz film

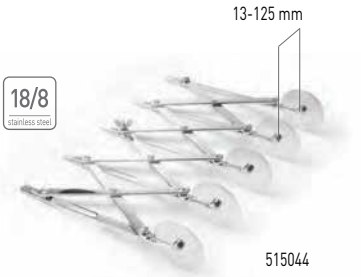


512500

ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	**109,00**
512517	12 porcji	ø320	**199,00**



515044

Zobacz film



515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5 OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	**219,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80x(H)55	**289,00**

design by
Robert Bronwasser

STABILIZATOR TEMPERATURY
Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C
POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZELOWA CZERPNIA POWIETRZA
Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.
DUŻA MOC PŁOMIENIA
SPALANIE BEZSADZOWE



NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm
- bezpieczne flambirowanie
- dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
- maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury

WYGODA i SWOBODA

PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM
Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs
PŁYNNE STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA
W ZAKRESIE 15-150 MM

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA
Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmieniłeś zasobnik.
GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

PALNIK SZEFA KUCHNI HENDI JET – ZESTAW Z WKŁADEM

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni.
- Palnik jest przyjemnym w użytkowaniu narzędziem dzięki stylowemu, czarnemu deisgnowi z zielonymi akcentmi oraz egonomicznemu uchwytowi.
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkładzie z gazem (możliwość wymiany wkładu po wyczerpaniu gazu), cała górna część wkładu jest zakryta.
- Zapalnik piezoelektryczny zapewniający łatwe odpalanie, duże pokrętło gazowe umożliwiające łatwą regulację wielkości i intensywności.
- Praca palnika pod dowolnym kątem – nawet z płomieniem skierowanym do góry – dzięki specjalnej konstrukcji zapobiegającej rozpryskom płomienia.
- Precyzyjna kontrola nad rozmiarem płomienia, aż do 150 mm.
- W zestawie: palnik i wkład gazowy.
- Wkłady możliwe do zakupienia osobno, kod: 199039.

kod		mm	PLN
198247		185x65x(H)100	**73,00**
198254	zestaw z wkładem	175x68x(H)260	**99,00**



VERTICAL WORK – Gen 2.0
- intensywny – KIEROWALNY strumień / 360 stopni.
- płomień nie cofa w kierunku palnika i ręki

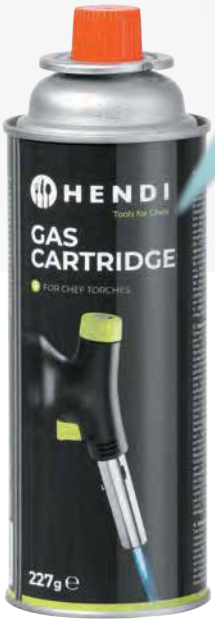
UNIWERSALNY I BEZPIECZNY

ZAPROJEKTOWANY, ABY ŁATWO GO ZAUWAŻYĆ
Kontrastowe kolory pozwalają na natychmiastowe zlokalizowanie urządzenia wśród kuchennych narzędzi

PŁASZCZ GAZOWY
Zbudowany z klosza kryjącego, zaworu jednoprzepustowego zapewnia stałą ochronę operacyjną przed ingerencją płomieni z opalanych surowców na zawór gazowy
BEZPIECZEŃSTWO

NIEZAWODNY
Inicjator płomienia wykorzystuje pojawiające się na powierzchni kryształu wyładowanie elektryczne będące wynikiem mechanicznego oddziaływania
PRZYCISKASZ I DZIAŁA – NIE MUSISZ WYMIENIAĆ KAMIENI ŚCIERNYCH LUB KUPOWAĆ KOLEJNEGO PALNIKA

ZAPROJEKTOWANY DO WYZWAŃ KUCHENNYCH
Lekka i bardzo wytrzymała konstrukcja palnika to zasługa wysokiej jakości materiałów.
Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową
NIE KUPUJ ZABAWEK WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA





199039

WKŁAD Z GAZEM
- Przeznaczony do palnika szefa kuchni (198247)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
199039	4	**7,25/29,00**



Zobacz film

198209



198223



199008

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	**144,00**

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	**79,00**

WKŁAD Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0.2	**6,50/26,00**
199008	1	0.2	**8,00**



783153

783160

783177

porcelain | <400°C temp | oven | micro | wash

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	**9,00**
783160	6	ø90x(H)48	**16,00**
783627	6	ø100x(H)25	**12,00**
783177	6	ø120x(H)55	**17,00**





205914



SMAŻALNIK

- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym.
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania.
- System „zimnej strefy" zapobiega przypalaniu frytury.
- Komora smażenia: 400x400x(H)160 mm.
- Regulacja temperatury: 50–190°C.
- Maksymalna pojemność: 12 l.
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki.
- Idealna do smażenia pączków oraz różnorodnych słodkich i pikantnych przekąsek.

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**1 999,00**



Al die-cast | 18/0 stainless steel

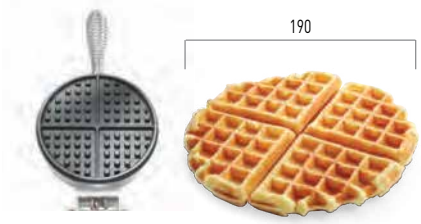


212172

Al aluminium | 18/0 stainless steel



212196





GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Okrągła gofrownica wykonana z odlewanego aluminium pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu.
- Wielkość wafli: średnica ø 190 mm, grubość do 23 mm.
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę.
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie od 50°C do 210°C.
- Timer: do 15 min.

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x491x(H)285	**659,00**

GOFROWNICA OBROTOWA DO GOFRÓW BUBBLE WAFFLE

- Obudowa i dźwignia podnosząca wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obrotowa głowica zapewniające równomierne rozprowadzenie ciasta.
- Formy wykonane z odlewu aluminium z powłoką nieprzywierającą Teflon.
- Lampki kontrolne LED wskazujące osiągnięcie zadanej temperatury.
- Wyjmowana taca ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej, nadająca się do mycia w zmywarce.
- Wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz nienagrzewający się uchwyt.
- Gofry w kształcie sześciokąta o średnicy 170 mm i grubości 25 mm.
- Regulacja temperatury w zakresie: od 50°C do 210°C.
- Wyposażona w 15-minutowy timer.
- Wydajność: do około 20 gofrów na godzinę.

kod	V	W	mm	PLN
212196	230	1500	255x560x(H)318	**1 299,00**



212189



212165





GOFROWNICA CORN DOG

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Gofrownice wykonane z odlewu aluminiowego pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu.
- Nienagrzewająca się rączka
- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn dogów
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Rynienka ociekowa na nadmiar ciasta ułatwiająca utrzymanie stanowiska pracy w czystości
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie: od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x378x(H)229	**979,00**

GOFROWNICA LOLLY

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Gofrownice wykonane z odlewu aluminiowego pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu.
- Nienagrzewająca się rączka
- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdego o długości 255 mm (bez patyczka)
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie: od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	314x417x(H)229	**959,00**

NALEŚNIKARKA I GOFROWNICE

S.S. stainless steel

- Gofrownice wykonane z emaliowanego żeliwa, można czyścić szczotką.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



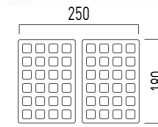
212103 212127 212134

GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	330x437x(H)251	**1 149,00**

Gofry tradycyjne Liège - mała kratka

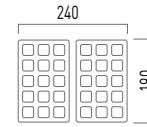


GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	330x520x(H)277	**1 129,00**

Gofry belgijskie - duża kratka

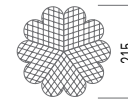


GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	330x543x(H)251	**1 249,00**

Gofry tradycyjne – serca



URZĄDZENIE DO BURGERÓW UFO I GELATO PANINI

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Okrągłe, podgrzewane płyty z powłoką nieprzywierającą.
- Uchwyt z mechanizmem blokującym.
- Przeznaczona do przygotowywania burgerów typu UFO, panini gelato, zamkniętych tostowanych kanapek oraz deserowych przekąsek.
- Funkcja jednoczesnego grillowania i uszczelniania dania.
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 200°C.
- Wbudowany timer do 5 minut.
- Przeznaczona do bułek o średnicy 120 mm.
- Wydajność produkcyjna: do 20 szt./godz.
- Nadaje się do produktów zarówno ze słodkimi jaki i wytrawnymi nadzieniami.

kod	V	W	mm	PLN
265055	230	1300	531x250x(H)312	**1 199,00**

NEW





265055



212028

525197

NALEŚNIKARKA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Płyta do naleśników wykonana z żeliwa, pokryta trwałą powłoką ceramiczną.
- Średnica płyty do naleśników: 400 mm.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni.
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zawiera termostat EGO.
- W zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta.

kod	V	W	mm	PLN
212028	230	3000	458x520x(H)165	**999,00**

SZPATUŁA DREWNIANA

- Charakterystyczny kształt - idealny do rozprowadzania ciasta na powierzchni grzejnej
- Polecana do użytku z naleśnikarką o kodzie: 212028

kod	PLN
525197	**37,00**

NEW 18/8 stainless steel PP polypropylene wash



558102



558119

POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 30 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
558102	4,5	ø198x(H)360	**819,00**

ZESTAW: 2 X POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM I PODSTAWA Z ADAPTEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Każda pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 30 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podstawa z adapterem w zestawie.

kod	litry	mm	PLN
558119	9	400x200x(H)440	**1 599,00**

NEW 18/8 stainless steel PP polypropylene wash



558157

POKRYWA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 30 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Do wyboru 3 rozmiary:
  - GN 1/6 (kod: 558133)
  - GN 1/4 (kod: 558140)
  - GN 1/3 (kod: 558157)
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości 200mm (brak w zestawie).

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
558133	0,7	GN 1/6	276x165	**589,00**
558140	0,7	GN 1/4	321x165	**609,00**
558157	0,7	GN 1/3	352x180	**629,00**

NEW

18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

NADZIEWARKA DO PĄCZKÓW PODWÓJNA NA POJEMNIKU 4,5 L

- Korpus, sprężyna oraz mechanizm wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Dolny element nadziewarki wykonany z polipropylenu.
- Pojemność: 4,5 l.
- Podwójna igła dozująca.
- Porcja nadzienia: 30 ml.
- Zdejmowana pokrywka i pompka dozująca.
- Pokrywka wyposażona w 3 zatrzaski typu snap.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
558164	4,5	330x240x(H)390	**999,00**



558164

S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | LDPE polyethylene

NEW



201718 201725 201756

PODGRZEWACZ DO SOSÓW

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Temperatura regulowana za pomocą 6-stopniowego pokrętła, od 30°C do 65°C.
- Lampka kontrolna wskazująca podgrzewanie.
- Zestaw zawiera butelkę wykonaną z tworzywa LDPE o pojemności 650 ml, 1 na każdą grzałkę.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Przeznaczony do podgrzewania sosów i czekolady.

kod	dla	V	W	mm	PLN
201718	pojedynczy - 1x0,65 l	230	200	202x280x(H)315	**459,00**
201725	podwójny - 2x0,65 l	230	400	270x223x(H)282	**849,00**
201756	potrójny - 3x0,65 l	230	600	395x239x(H)211	**1 099,00** N

NEW

LDPE polyethylene



201732 201763

BUTELKA DO PODGRZEWANIA SOSÓW

- Wykonane z tworzywa LDPE.
- Przeznaczona do podgrzewaczy do sosów HENDI (kody: 201718, 201725 i 201756).

kod	mm	PLN
201732	ø68x(H)247	**10,00**
201763	ø68x(H)254	**10,00** N

201732



282748



282762

URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium.
- Solidna obudowa wykonana z hartowanego szkła i malowanej proszkowo stali, do wyboru w kolorze czerwonym lub czarnym.
- Z drzwiczkami skrzydłowymi ze szkła hartowanego.
- Garnek do podgrzewania popcornu z wbudowanym system mieszającym.
- Pokrywa z uchwytami wykonana z nienagrzewającego się materiału.
- Szufelka do nabierania popcornu.
- Szufelka w zestawie do wygodnego serwowania.
- Szuflada na okruchy pod komorą do łatwego usuwania pozostałych ziaren i okruchów.
- Podświetlone wnętrze.
- Podgrzewane dno komory na popcorn.
- Porcja popcornu gotowa w ≈3,5 min. – 150 g ziaren kukurydzy na cykl.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
282762	czarny	230	1155	560x420x(H)760	**1 359,00**
282748	czerwony	230	1155	560x420x(H)760	**1 359,00**

Al aluminium S.S. stainless steel Fe carbon steel



Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren

PP polypropylene

SZUFELKA

kod	litry	mm	PLN
562017	0,25	(L)250	**7,10**



562017

Al aluminium | S.S. stainless steel | Fe carbon steel

URZĄDZENIE DO POPCORNU Z WÓZKIEM

- Rama wykonana ze stopu aluminium.
- Obudowa wykonana z hartowanego szkła i stali malowanej proszkowo.
- Z uchylnymi drzwiami ułatwiającymi obsługę, wykonanymi z hartowanego szkła.
- W garnek do podgrzewania popcornu wbudowany jest system mieszający.
- Pokrywa z uchwytami wykonana z nienagrzewającego się materiału.
- Szufelka do nabierania popcornu.
- Szuflada na okruchy pod komorą do usuwania nieprażonych ziaren i resztek.
- Podświetlone wnętrze.
- Podgrzewane dno komory na popcorn.
- Porcja popcornu gotowa w ≈3,5 min. – 150 g ziaren kukurydzy na cykl.
- Mobilny wózek z 2 dużymi kołami oraz 2 obrotowymi kółkami z hamulcami blokującymi.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
282830	czerwony	230	1155	940x510x(H)1553	**1 969,00**



282830

NEW

18/8 stainless steel | <110°C temp



PODGRZEWACZ DO HOT-DOGÓW

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Podgrzewanie za pomocą pary.
- Pojemność komory: 42 L.
- Pojemność: do 50 bułek i 200 kiełbasek.
- Regulowany zakres temperatury: od 30°C do 110°C.
- Wyjmowana półka.
- Zawór spustowy.
- Lampka kontrolna poziomu wody.
- Do kiełbasek i bułek do hot dogów.

kod	V	W	mm	PLN
265048	230	2000	508x445x(H)693	**1 199,00**



265048



S.S.
stainless steel

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Wykonane ze stali węglowej.
- Wyjmowana misa ze stali nierdzewnej.
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce.
- Misa jest mocowana za pomocą 4 solidnych zacisków.
- Wyposażone w szufladę na patyczki, cukier, barwniki itp.
- Oddzielne włączniki zasilania i elementów grzewczych z wbudowanymi lampkami sygnalizacyjnymi.
- Dozownik cukru w zestawie.
- Bezpiecznik przeciążeniowy chroni silnik przed przepaleniem w przypadku zablokowania.

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Pokrywa nie wchodzi w skład zestawu.

kod	V	W	mm	PLN
282816	230	1130	520x520x(H)503	**1 299,00**
282915	230	1145	520x520x(H)501	**1 499,00** N



PMMA
plexiglas

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ

- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731, 282809, 282816, 282915.

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	**316,00**



282823 282779

Al die-cast S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Rama wykonana ze stali węglowej.
- Uchylne drzwiami serwisowe wykonane z hartowanego szkła.
- Garnek wykonany z odlewanego aluminium.
- Zawiera szufelkę wykonaną z tworzywa.
- Garnek do podgrzewania popcornu z wbudowanym system mieszającym.
- Pokrywa z uchwytami wykonana z nienagrzewającego się materiału.
- Szufelka do nabierania popcornu.
- Szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren.
- Podświetlone wnętrze.
- Podgrzewane dno komory na popcorn.
- Porcja popcornu gotowa w ≈3,5 min. – 150 g ziaren kukurydzy na cykl.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
282823	czarny	230	1155	560x445x(H)775	**2 299,00**

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO NACHOSÓW

- Obudowa wykonana ze stal nierdzewnej i szkła hartowanego.
- Wewnętrzna komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, ze światłem LED.
- Z tyłu – 2 drzwi na zawiasach, z uchwytem.
- Wyposażony w tacę na okruchy.
- 1 włącznik zasilania i 1 włącznik światła.
- Maks. temperatura grzania: 58°C.
- Pojemność komory: 35 l.
- Klasa wodoszczelności: IPX3.

kod	V	W	mm	PLN
282779	230	500	400x344x(H)525	**999,00**

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Wykonane ze stali węglowej.
- Wyjmowana misa ze stali nierdzewnej.
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce.
- Misa jest mocowana za pomocą 4 solidnych zacisków.
- Wyposażone w szufladę na patyczki, cukier, barwniki itp.
- Oddzielne włączniki zasilania i elementów grzewczych z wbudowanymi lampkami sygnalizacyjnymi.
- Dozownik cukru w zestawie.
- Bezpiecznik przeciążeniowy chroni silnik przed przepaleniem w przypadku zablokowania.

282755



282731



282809

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Pokrywa nie wchodzi w skład zestawu.

kod	V	W	mm	PLN
282731	230	1130	520x520x(H)503	**1 299,00**

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Obudowa silnika wykończona różową powłoką.
- Wyposażone w wózek.
- Pokrywa nie wchodzi w skład zestawu.

kod	V	W	mm	PLN
282809	230	1130	948x520x(H)914	**1 779,00**

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ

- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731, 282809, 282816, 282915.

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	**316,00**



282755



Zobacz film

S.S.
stainless steel

FONTANNA CZEKOLADOWA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Ślimak wykonany z ABS.
- Z funkcją podgrzewania czekolady do temperatury 40°C.
- Minimalna pojemność czekolady: 1 kg.
- Maksymalna pojemność czekolady: 2,5 kg.
- Oddzielne przełączniki dla silnika i elementu grzewczego.
- Zdejmowany ślimak i wieża.







	Fontanna do czekolady 3-poziomowa	Fontanna do czekolady 5-poziomowa	Fontanna do czekolady 6-poziomowa
kod	274101	274156	274163
regulacja temp.	40°C	110°C	150°C
min. poj. czekolady	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
max poj. czekolady	1,5 kg	6 kg	8 kg
wymiary	ø215x(H)375 mm	ø332x(H)709 mm	ø372x(H)850 mm
moc/napięcie	46 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
PLN	**199,00**	**1 870,00**	**2 856,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

04

Food processing

Looking to elevate culinary experience







Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

Al die-cast

Zobacz film



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



231807

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA

- Solidna obudowa wykonana z aluminium.
- Tarcza tnąca posiada metalową tuleję (mocowanie bagnetowe) nakładaną na oś napędową – wytrzymałość jest zdecydowanie wyższa niż w przypadku tulei z tworzywa (która zużywa się znacznie szybciej).
- 2 otwory wrzutowe:
  - duży z popychaczem zamontowanym na ruchomym ramieniu,
  - mniejszy otwór rurowy (idealny do podłużnych warzyw lub mniejszych kawałków) o średnicy 59 mm.
- Wysoka higiena pracy – urządzenie zaprojektowane tak, by nie gromadziły się na nim zanieczyszczenia:
  - gładki, prosty uchwyt popychacza,
  - włącznik i wyłącznik o jednolitej powierzchni,
  - gładkie i precyzyjne wykończenie obudowy w każdym miejscu korpusu.
- W zestawie:
  - 5 tarcz oferujących różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3 mm, 4,5 mm i 7 mm,
  - specjalna szczotka do czyszczenia.
- Zabezpieczenia: pokrywa posiada zatrzask i śrubę. Ramię popychacza przy dużym otworze wrzutowym i śruba w pokrywie są wyposażone w mikrowyłączniki (czujniki elektromagnetyczne); podniesienie ramienia popychacza lub poluzowanie śruby automatyczne wyłączają urządzenie.
- Silnik doskonale zabezpieczony przed przegrzaniem dzięki:
  - dużemu, wydajnemu wentylatorowi chłodzącemu,
  - 15 otworom wentylacyjnym umieszczonym na całej powierzchni dolnej pokrywy.
- Prędkość: 295 obr./min.
- Wydajność: 100-300 kg/h.
- Średnica tarczy: 205 mm.
- Dodatkowe akcesoria do zakupienia osobno w ofercie HENDI:
  - Tarcza do plastrów (kod: 280096),
  - Tarcza do wiórków (kod: 280317),
  - Tarcza do kostek (kod: 234730),
  - Tarcza do frytek (kod: 234754),
  - Tarcza do słupków (kod: 280423),
  - Tarcza „V" do ziemniaków (kod: 280621),
  - Stojak na tarcze (kod: 280690).

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	615x239x(H)580	**3 199,00**



Mały otwór
do wkładania
mniejszych warzyw

ABS plastic | Al aluminium | S.S. stainless steel



Duży otwór z rączką do wkładania
dużych kawałków warzyw



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia:
plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

231852

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	574x250x(H)472	**3 499,00**



280096

TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280126	4	**369,00**
280096	1	**369,00**
280102	2	**369,00**
280201	6	**369,00**
280218	8	**369,00**
280225	10	**369,00**



280317

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280317	7	**199,00**
280294	2	**199,00**
280300	3	**199,00**
280416	4,5	**199,00**



234730

TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	**579,00**
234730	8	**579,00**



234754

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	**399,00**
234754	8	**399,00**



280423

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	**399,00**



280621

TARCZA „V" DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	PLN
280621	**359,00**

NEW



918500

TARCZA WYRZUTOWA DO SZATKOWNICY

- Wymiana uszkodzonej lub zgubionej tarczy wyrzutowej do szatkownicy przedłuża żywotność urządzenia.
- Do użytku z szatkownicą HENDI; kod: 231807.

kod	mm	PLN
918500	ø220	**79,00**



280690

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	**79,00**

PA polyamide | S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel

NEW

KUTER PROFI LINE

- Obudowa i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Misa wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Przezroczysta pokrywa z otworem umożliwiającym dodawanie składników podczas pracy urządzenia.
- Zabezpieczenie uniemożliwiające załączenie silnika, gdy pokrywa kutra nie jest odpowiednio zamknięta.
- Funkcja pulsacyjna zapewnia krótkie impulsy maksymalnej mocy, umożliwiając precyzyjną kontrolę i ograniczając przegrzanie.
- W zestawie skrobak.
- Nieodpowiedni dla produktów mrożonych.
- Dostępny w 2 rozmiarach mis:
  - Kod 210284: 4 kg (pojemność użytkowa).
  - Kod 210291: 5 kg (pojemność użytkowa).

kod	V	W	mm	PLN
210284	230	800	377x350x(H)520	**2 899,00**
210291	230	800	377x350x(H)586	**2 999,00**





237991

18/8 stainless steel | ABS plastic

NEW

KUTER KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/8 o szczotkowanym wykończeniu.
- Pokrywka misy wykonana z tworzywa BPA-free.
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Silnik wbudowany w zdejmowanej pokrywie górnej.
- Sterowanie przyciskowe z 2 poziomami mocy.
- Prędkość: do ok. 3000 obr./min.
- Pojemność misy: 8 l.
- Maks. objętość robocza dla mięsa: do 5 l.
- Maks. objętość robocza dla warzyw: do 6 l.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Posiada silikonowy pierścień antypoślizgowy.
- Przeznaczony do przetwarzania produktów świeżych i chłodzonych, niezamrożonych.

kod	V	W	mm	PLN
237991	230	1200	363x272x(H)328	**1 269,00**



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią brushless:
są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości. gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System) wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

Maksymalna wygoda dla użytkownika boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V - 5 PRĘDKOŚCI

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 500 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza







1050784



1050796

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**11 999,00**
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**14 712,00**



Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa





Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:
wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy
są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

SZATKOWNICE ELEKTRYCZNE DO WARZYW - GAMA ACTIVE

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



1050700



1050719

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**6 577,00**
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	**6 408,00**
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**10 445,00**
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	**10 190,00**









kod		przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	3	**530,00**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	2	**530,00**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm		2	**530,00**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	2	**530,00**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm		1	**530,00**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm		1	**530,00**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm		1	**594,00**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm		1	**594,00**
1010247	Tarcza do plastrów FC-25 + 25 mm		1	**594,00**
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	2	**530,00**
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm		1	**530,00**
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm		1	**530,00**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.		**589,00**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm		2	**589,00**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm		2	**589,00**







kod		przeznaczenie	PLN
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**589,00**
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**589,00**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**589,00**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**589,00**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**589,00**
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**589,00**
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**589,00**







kod		przeznaczenie	ilość noży	PLN	
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	2	**706,00**	
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm			**706,00**	
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm		1	**819,00**	
1010214	Tarcza do słupków FCE-4x4G, Déli-cut			**729,00**	N
1010557	Tarcza do słupków FCE-5x5G, Déli-cut PLUS			**789,00**	N

NEW



1010462

KRATKA DO WARZYW - DÉLI-CUT PLUS

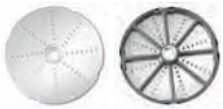
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Kompatybilny z tarczą FCE-5x5G.
- Przeznaczona do cebuli oraz innych warzyw o wysokiej zawartości wody.
- Rozmiar cięcia: 5x5x6 mm.

kod	mm	PLN
1010462	ø220x220	**869,00**



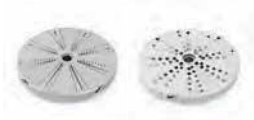


kod		przeznaczenie	PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**840,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, sera do pizzy, orzechów, migdałów	**372,00**
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm		**372,00**
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm		**372,00**
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm		**372,00**
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm		**372,00**



kod		przeznaczenie	PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**372,00**
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm		**372,00**



kod		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	**519,00**
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	**519,00**
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratek	**316,00**



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**251,00**

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	**1 777,00**



1050063

S.S. stainless steel **NEW**



280638

ZESTAW TARCZ DO SZATKOWNIC

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczony do krojenia w plastry, kostkę, julienne, szatkowania i tarcia.
- Przeznaczony do przygotowywania sałatek, dekoracji i dodatków oraz do obróbki warzyw w większych ilościach.
- Zestaw zawiera:
  1010220 – tarczę do prostego krojenia w plastry.
  1010227 – tarczę do precyzyjnego krojenia w plastry.
  1010320 – tarczę do szatkowania i tarcia.
  1010210 – tarczę do krojenia w julienne.
  1010363 – siatkę do krojenia.
  1010410 – tarczę drobnego, precyzyjnego krojenia w plastry.
  1010318 – tarczę do grubego szatkowania i tarcia.
- Zestaw pasuje do szatkownic do Sammic: CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62.
- Zestaw pasuje do kutrów Sammic: CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

kod	PLN
280638	**3 399,00**

S.S. stainless steel **NEW**



1010367

UNIWERSALNE NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA KRATKI DO SZATKOWNIC SAMMIC

- Uniwersalne akcesorium czyszczące do wszystkich kratek do szatkownic Sammic.
- Pentagonalne akcesorium z czterema narożnikami, z których każdy ma zęby zaprojektowane tak, aby pasowały do różnych rozmiarów kratek.
- Pasuje do kratek o rozmiarach: 8 mm, 12 mm i 25 mm, 10 mm i 20 mm oraz 14 mm.
- Piąty róg tego akcesorium jest wyposażony w mały stempel, który idealnie nadaje się do czyszczenia rogów kratek trudnodostępnych dla większych zębów ze względu na ich geometrię.

kod	mm	PLN
1010367	254x254x(H)30	**189,00**


HENDI

SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

- Szatkownice o stałej prędkości Compact Line CA-21 lub ze zmienną prędkością Compact Line CA-2V marki Sammic są wykonane z materiałów najwyższej jakości, co zapewnia trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne. Stanowi właściwy wybór dla najbardziej wymagających szefów kuchni.
- Obudowę wykonano ze wzmocnionego polimeru.
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie.
- Przejrzysty i czytelny panel sterowania sprawia, że urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze.
- Szatkownica posiada podwójne zabezpieczenie w postaci 2 mikrowłączników bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza.
- Dzięki niskiej wadze i kompaktowej konstrukcji urządzenie zajmuje mniej miejsca.
- Cicha praca zapewnia wysoki komfort użytkowania.
- W szatkownicy zastosowano silnik asynchroniczny.
- Urządzenie cechuje wysoka wodoodporność.
- Atutem jest duży podajnik na warzywa: 89 cm².
- Szatkownica pracuje ze stałą prędkością 1500 obr./min. (CA-21) lub 5-stopniową regulację prędkości w zakresie 300-1000 obr./min (CA-2V).
- Możliwość uzyskania do 35 różnych rodzajów cięć.
- Akcesoria do nabycia osobno.





1050940



1050962

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	**5 345,00**
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	**8 794,00**

AKCESORIA

kod	rodzaj noża	pasuje do	zastosowanie	PLN
2059762	Przystawka	kuterów	do grupy Compact Range	**1 377,00**
2059750	Nóż gładki	do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**869,00**
2059752	Nóż perforowany	do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**866,00**
2059748	Nóż ząbkowany	do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**866,00**



2059762



2059752



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**251,00**

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE





kod		przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	401,00
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	401,00
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm		401,00
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	401,00
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm		401,00
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm		401,00
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm		471,00
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm		471,00
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm		471,00
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	401,00





kod		przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	583,00
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	583,00
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	583,00
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	583,00
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	583,00





kod		przeznaczenie	PLN
1010514	Tarcza do tarcia na miazgę do szatkownicy – drobna tarcza SHSF	Tarcie ziemniaków na miazgę do placków ziemniaczanych	311,00
1010516	Tarcza do tarcia na miazgę do szatkownicy – zgrubna tarcza SHSG		311,00





kod		przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	311,00
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm		311,00
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm		311,00
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm		311,00





kod		przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	530,00
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm		530,00
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm		530,00
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm		530,00
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm		530,00
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm		530,00

Skuteczność i wydajność
możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej.
Obroty wsteczne do mieszania produktów
Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy







KUTRY-EMULGATORY GAMA ULTRA

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z tworzywa z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless", skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany





1050834



1050853

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**11 239,00**
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**12 970,00**

AKCESORIA SAMMIC

kod	rodzaj noża	pasuje do	zastosowanie	PLN
2053058	Nóż gładki	kutra 1050832, emulgatora 1050834	do siekania mięsa surowego i produktów wtóknistych	**869,00**
2053935	Nóż gładki	kutra 1050850, emulgatora 1050853		**1 043,00**
2053063	Nóż perforowany	kutra 1050832, emulgatora 1050834	do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**776,00**
2053940	Nóż perforowany	kutra 1050850, emulgatora 1050853		**926,00**
2053091	Nóż ząbkowany	kutra 1050832, emulgatora 1050834	do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**921,00**
2053930	Nóż ząbkowany	kutra 1050850, emulgatora 1050853		**1 112,00**
2059417	Zgarniak	do emulgatora 1050834		**332,00**
2053960	Zgarniak	do emulgatora 1050853		**401,00**




3
600 RPM
STOP
PULSE
sammic

KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z tworzywa oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany). Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000



2059760



2059752

kod	model	typ	zbiornik (l)	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	silnik	waga (kg)	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	**5 775,00**
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezszczotkowy	11,9	**9 217,00**

AKCESORIA

kod	rodzaj noża	pasuje do	zastosowanie	PLN
2059760	Dodatkowa głowica	szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000		**1 769,00**
2059750	Nóż gładki	kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**869,00**
2059752	Nóż perforowany	kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**866,00**
2059748	Nóż ząbkowany	kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**866,00**

KUTRY GAMA ACTIVE

- Urządzenie przeznaczone do krojenia, mielenia, mieszania i gniecenia produktów
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z tworzywa z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika.
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznawania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**8 748,00**
1050850	K-82	8	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**9 622,00**

AKCESORIA SAMMIC

kod	rodzaj noża	pasuje do	zastosowanie	PLN
2053058	Nóż gładki	kutra 1050832, emulgatora 1050834	do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**869,00**
2053935	Nóż gładki	kutra 1050850, emulgatora 1050853		**1 043,00**
2053063	Nóż perforowany	kutra 1050832, emulgatora 1050834	ubijania pian z białek i produkcji sosów	**776,00**
2053940	Nóż perforowany	kutra 1050850, emulgatora 1050853		**926,00**
2053091	Nóż ząbkowany	kutra 1050832, emulgatora 1050834	do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**921,00**
2053930	Nóż ząbkowany	kutra 1050850, emulgatora 1050853		**1 112,00**
2059417	Zgarniak	emulgatora 1050832		**332,00**
2053960	Zgarniak	emulgatora 1050850		**401,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE COMPACT LINE

sammic

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza
- silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm^2
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)







1050900



2059762



2059752

kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm^2)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	800	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	**6 938,00**

AKCESORIA

kod	rodzaj noża	pasuje do	zastosowanie	PLN
2059762	Przystawka	kuter, do grupy Compact Range		**1 377,00**
2059750	Nóż gładki	kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**869,00**
2059752	Nóż perforowany	kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**866,00**
2059748	Nóż ząbkowany	kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line	do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**866,00**

WILKI DO MIĘSA

- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
  - Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

PE polyethylene S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa do **250 kg/h**



210772

WILK DO MIĘSA 8

- Średnica tarczy do mielenia ø62 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370 x(H)490	**1 699,00**

WILK DO MIĘSA 12

- Średnica tarczy do mielenia ø69,8 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420 x(H)548	**2 199,00**

WILK DO MIĘSA 22

- Średnica tarczy do mielenia ø82 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490 x(H)607	**2 899,00**

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA



kod	mm	PLN
210420	ø8	**69,00**
210413	ø5	**69,00**

kod	mm	PLN
210468	ø8	**69,00**
210451	ø6	**69,00**

kod	mm	PLN
282847	ø8	**95,00**
282854	ø6	**95,00**
282861	ø4,5	**95,00**
282885	ø3	**119,00**
282878	ø2	**119,00**

NÓŻ DO WILKA



kod	PLN
210406	**39,00**

kod	PLN
210444	**39,00**

kod	PLN
210482	**39,00**

WAŁEK ŚLIMAKOWY



kod	PLN
210390	**249,00**

kod	PLN
210437	**299,00**

kod	PLN
210475	**349,00**

PE polyethylene S.S. stainless steel



WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	**3 359,00**





S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø70 mm



282267

kod	mm	PLN
282229	ø8	**95,00**
282236	ø6	**95,00**
282243	ø4.5	**95,00**
282250	ø3	**95,00**
282267	ø2	**109,00**

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA



282359

kod	PLN
282359	**49,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

WILKI DO MIĘSA

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
300 kg/h



282199







WILK DO MIĘSA 12

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	**2 799,00**

WILK DO MIĘSA 22

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	**3 965,00**

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø70 mm

kod	mm	PLN
282229	ø8	**95,00**
282236	ø6	**95,00**
282243	ø4.5	**95,00**
282250	ø3	**95,00**
282267	ø2	**109,00**



282229

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej,
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odpowiednie do wilka kod: 282007.

kod	mm	PLN
282014	ø8	**119,00**
282021	ø6	**119,00**
282038	ø4,5	**119,00**
282045	ø3	**129,00**
282052	ø2	**169,00**



282014

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	**49,00**



282359

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282076	**69,00**



282076

Al aluminium wash

WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	PLN
282304	**329,00**



282304

Al aluminium wash

WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	PLN
282069	**482,00**



282069

WILKI DO MIĘSA

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
220 kg/h





WILK DO MIĘSA 12

- Korpus wykonany ze stopu aluminium.
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej.
- Lej załadowczy wykonany ze stopu aluminium.
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wnętrze komory mielącej wykonane z żeliwa.
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu.
- Silnik z mechanizmem zabezpieczającym przed przegrzaniem i przyciskiem resetującym w przypadku przeciążenia.
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Łatwy demontaż w celu czyszczenia.
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h.
- Możliwość działania do 45 minut z 15-minutową przerwą.
- Zestaw zawiera:
- 1x lejek do nadziewania kiełbas wykonany z polipropylenu.
- W zestawie 2 sitka do mielenia Ø 70 mm z otworami Ø 6 i 8 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	240x393x(H)560	**2 199,00**

WILK DO MIĘSA 22

- Korpus wykonany ze stopu aluminium.
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej.
- Lej załadowczy wykonany ze stopu aluminium.
- Nadziewarka do kiełbas wykonana z polipropylenu.
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wnętrze komory mielącej wykonane z żeliwa.
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu.
- Silnik z mechanizmem zabezpieczającym przed przegrzaniem i przyciskiem resetującym w przypadku przeciążenia.
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Łatwy demontaż w celu czyszczenia.
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h.
- Możliwość działania do 45 minut z 15-minutową przerwą.
- W zestawie:
- Lejek do nadziewania.
- 2 sitka Ø82 mm z otworami Ø6 i Ø8 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	239x424x(H)571	**2 679,00**

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø70 mm

kod	mm	PLN
282229	ø8	**95,00**
282236	ø6	**95,00**
282243	ø4.5	**95,00**
282250	ø3	**95,00**
282267	ø2	**109,00**



282229

S.S. stainless steel, indoor

SITKO DO WILKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odpowiednie do wilków kod: 210819 i 210789.

kod	mm	PLN
282847	ø8	**95,00**
282854	ø6	**95,00**
282861	ø4,5	**95,00**
282885	ø3	**119,00**
282878	ø2	**119,00**



282847

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	**49,00**



282359

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282076	**69,00**



282076

S.S. stainless steel

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiednie do	PLN
933367	210819	**299,00**
931257	210802	**289,00**



282304

S.S. stainless steel

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiednie do	PLN
933367	210819	**299,00**
931257	210802	**289,00**



282069

S.S. stainless steel

Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce



Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 150 kg/h

Zobacz film



Taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

Zmiana kierunku obrotów



282274



210864

WILK DO MIĘSA 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	**5 039,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadowcza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kołek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 i ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kiełbas: ø12, ø15 i ø20 mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	195x274x(H)430	**599,00**



3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm



Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak

Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	514x224x(H)430	**2 999,00**



975305

W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego





975329



975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka: 180 mm

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	**999,00**

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	**2 589,00**



513033



Al aluminium

wash

PRASA DO TORTILLI

- Wykonana ze stopu aluminium.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową.
- Do tortilli o średnicy do 200 mm.

kod	mm	PLN
513033	250x200x(H)95	**84,00**

Zobacz film

wash

ŻELIWNA PRASA DO TORTILLI

- Wykonana z żeliwa.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową.
- Do tortilli o średnicy do 260 mm.
- Wyposażona w gumowe nóżki zapewniające dodatkową stabilność urządzenia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
611050	255x200x(H)110	**116,00**
611067	350x265x(H)170	**169,00**



611067



PA polyamide

18/10 stainless steel

stöckel

PORCJONER DO FALAFELI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wzmocniony włóknem szklanym.
- Łatwy do demontażu w celu czyszczenia, wszystkie elementy można myć w zmywarce.

kod	-	mm	PLN
755310	1/70	ø40x150	**199,00**
755303	1/45	ø50x150	**199,00**



282502

Zobacz film

Al aluminium S.S. stainless steel

ELEKTRYCZNA PIŁA DO KOŚCI

- Korpus wykonany z lakierowanego aluminium.
- Elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w szereg zabezpieczeń, w tym:
  - przycisk awaryjnego zatrzymania.
  - mikrowyłącznik zabezpieczający przed uruchomieniem przy otwartej obudowie.
  - hamulec silnika zapewniający szybkie zatrzymanie taśmy.
- Umożliwia ustawienie grubości i wysokości cięcia w zależności od rodzaju produktu.
- Maksymalny obszar roboczy: 170 mm (szerokość) x 150 mm (wysokość).
- Przeznaczony do cięcia kości, mięsa z kością i mrożonych produktów.

kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	**8 999,00**

PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	**143,00**
1312.045	Ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	**39,00**

AMBROGIO SANELLI THE EVOLUTION OF CUTTING



1306.045



1312.045

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | wash | NEW



513224

PRASA DO SMASH BURGERÓW PROFI LINE

- Praska do burgerów wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Śruby wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Solidna, wytrzymała konstrukcja.
- Okrągła płyta dociskowa.
- Grubość: 5 mm.
- Nadaje się do użytku przy płytach grillowych.

kod	mm	PLN
513224	ø160x(H)85	**79,00**

18/8 stainless steel



513132

PRASA DO SMASH BURGERÓW KITCHEN LINE

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
513132	ø160x(H)78	**59,00**

Al aluminium | wash



513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	**39,00**

NEW



513217

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

ZESTAW DO SMASH BURGERÓW

- Zestaw zawiera 4 elementy.
- Okrągłą prasę do smash burgerów Profi Line wykonaną ze stali nierdzewnej, o średnicy 160 mm i grubości 5 mm.
- Łopatkę wykonaną ze stali nierdzewnej.
- Dozownik do przypraw ze stali nierdzewnej 18/8, z uchwytem.
- Pokrywa do topienia sera ze stali nierdzewnej.
- Zapakowane w karton z nadrukiem.

kod	PLN
513217	**179,00**



S.S. stainless steel 18/8 stainless steel **NEW**



443101

DOZOWNIK ROZTOPIONEGO MASŁA

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- System wałkowy zapewnia równomierne rozprowadzanie masła.
- Konstrukcja oparta na pełnym pręcie zapewnia trwałość i stabilność wałka.
- Przeznaczony do masła i margaryny.
- Przeznaczony do użytku w gastronomii.

kod	mm	PLN
443101	176x162x(H)65	**109,00**



513170



wash micro

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy.
- Odporne na niskie temperatury i biodegradowalne.
- Zamrażarki i lodówki: Poniżej -18°C.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
513170	2122	ø100	**0,09/180,37**
282120	1255	ø130	**0,14/175,70**



Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film

282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Dolna obudowa oraz stempel wykonane z anodowanego aluminium.
- Automatycznie podnosi hamburgera po uformowaniu.
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania uformowanego mięsa z tacy.
- W zestawie papierowe przekładki do hamburgerów.
- Wyposażona w przycisk do opuszczania prasy.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Prasa formuje hamburgery do ø100 mm (282793), ø130 mm (282113).

kod	-	mm	PLN
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	**619,00**
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	**729,00**



513163

indoor micro wash

PAPIER DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Materiał: papier
- Odporność na temperaturę:
- Piece konwencjonalne: do 220°C przez 2 godziny.
- Kuchenki mikrofalowe: bez ograniczeń czasowych.
- Zamrażarki i lodówki: poniżej -18°C.
- Biodegradowalny.
- Ø100/130 mm.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
513187	1000	ø100	**0,04/40,00**
513163	1000	ø130	**0,05/47,00**

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8 stainless steel

POJEMNOŚĆ DO **10 L**

Zobacz film



NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania osłonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: ø16, ø22, ø32 i ø38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	**659,00**
282588	5	304x304x(H)640	**794,00**
282090	7	300x340x(H)830	**874,00**
282151	10	415x315x(H)690	**1 129,00**

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Elektryczny silnik odpowiadający za przesuwanie tłoka nadziewarki.
- Możliwość dokładnego dostosowania prędkości napełniania, w zakresie 0-10 mm/s, w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości osłonki.
- Możliwość uruchomienia urządzenia za pomocą pedału.
- 4 lejki o następujących średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm; każdy lejek ma długość 180 mm.
- Wyposażona w łożyska i przekładnię zębatą ze stali hartowanej, odpornej na nacisk.
- Pojemność 15L = ok. 13 kg mięsa.

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**2 399,00**



282083





KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością osłonki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U" o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	PLN
265116	150x350x(H)500	**849,00**



265116

KLIPSY DO KLIPSOWNICY

- Aluminiowe klipsy do klipsownicy ręcznej do kiełbas (265116)
- Kształ litery „U"
- Zestaw 2000 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
265123	2000	x11x(H)11	**79,00**

265123



282687

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282687	20	580x250x(H)415	**922,00**



282281

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Korbka wykonana z aluminium.
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu.
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży.
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki.
- Dostępna w 2 wersjach systemów napędowych, w zależności od modelu.
  - 282168: wersja bez przekładni, co umożliwia prostsze i szybsze mieszanie. Liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła. Przeznaczenie - do jednorazowej obróbki około 6,5–7 kg mięsa/farszu.
  - 282281 i 282908: z systemem przekładniowym umożliwiającą wolniejsze, bardziej kontrolowane mieszanie przy mniejszym wysiłku podczas pracy z cięższymi farszami. Trzy obroty korbki powodują jeden obrót mieszadeł. Przeznaczona dla ok. 13 kg (282281) lub 25 kg (282908) mięsa.
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła.
- Pokrywa z uchwytem w zestawie.

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	**799,00**
282281	20	285x550x(H)385	**999,00**
282908	30	480x330x(H)420	**1 119,00** N



265109

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	255x187x(H)330	**914,00**



222805

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przyssawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	**529,00**

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ściernej i podkładki ściernej po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładka wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszadła ze stopu aluminium
- Pokrywka wykonana z wytrzymałego ABS; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu
- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzełącznik wyłącza urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłącze do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłoża
- Klasa wodoodporności: IP23



229224



229217



229200

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW , 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540 x(H)997	**6 299,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg
- Wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	620x525 x(H)833	**5 899,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 37,5 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	620x525 x(H)787	**5 499,00**

S.S. stainless steel





226810

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226810	wsad 10 kg	400	550	530x660x(H)850	**8 999,00**





226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	**7 899,00**



1000660



1000630

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW SERII PI

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Aluminiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z tworzywa pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.
- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałasu wynoszący ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635 x(H)625 mm	433x635 x(H)735 mm	622x760 x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	**10 757,00**	**12 416,00**	**19 784,00**



2009250

AKCESORIA

kod		PLN	
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**3 368,00**	
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**2 214,00**	
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**4 199,00**	NEW

KRAJALNICE PROFI LINE

- Obudowa z powlekanego aluminium
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie.

Al aluminium | S.S. stainless steel



210031

KRAJALNICA 195 PROFI LINE

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	416x400x(H)335	**1 649,00**



210048

KRAJALNICA 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	506x435x(H)347	**1 799,00**



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	514x484x(H)373	**1 999,00**

KRAJALNICA 300 PROFI LINE

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	602x573x(H)456	**3 399,00**

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC

- Do krojenia sera

kod	-	mm	PLN
975800	210031	ø195	**409,00**
975732	210048 & 970294	ø220	**464,00**
975749	210000 & 210086	ø250	**544,00**
975756	210017	ø300	**664,00**

Zobacz film





975732

KRAJALNICE PROFI LINE

- Obudowa z powlekanego aluminium
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie.

Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film



970294



210086

KRAJALNICA RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	506x435x(H)347	**1 799,00**

KRAJALNICA 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210086	230	320	514x484x(H)373	**2 049,00**



Łatwa regulacja grubości krojenia



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść



Akrylowa osłona bezpieczeństwa

Al aluminium S.S. stainless steel

KRAJALNICA 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 8 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	**1 849,00**



210215

Zobacz film

KRAJALNICA 300

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium.
- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony pokrywą z tworzywa.
- Przezroczysta osłona bezpieczeństwa podczas pracy.
- Łatwo demontowane elementy w celu szybkiego wyczyszczenia.
- Osłona ostrza oraz wbudowana ostrzałka.
- Średnica noża: 300 mm.
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 210 mm.
- Płynna regulacja grubości krojenia do 13 mm.
- Ostrze zabezpieczone przed obracaniem się przy zdemontowaniu obudowy.
- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z tworzywa.
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	**2 999,00**



210246

KRAJALNICA 250

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 8 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	**1 999,00**

Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów



210222

Zobacz film

Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



KRAJALNICE ELEKTRYCZNE HEAVY-DUTY

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

- Ręcznie złożone, wyprodukowane we Włoszech.
- Obudowa wykonana z aluminium, płyta robocza wykonana z tłoczonego arkusza aluminium.
- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm.
- Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Silnik chłodzony powietrzem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Duża moc silnika i uniwersalne ostrze zapewniają możliwość krojenia kiełbas, serów, wędlin oraz mięs i ryb (bez kości/ości).
- Spełniają wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną.
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza.
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości.
  - Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia.
- Możliwość demontażu stalowego holdera wykonanego ze stali nierdzewnej i umycia go w zmywarce – łatwe utrzymanie higieny.

MADE IN ITALY




Akrylowa osłona bezpieczeństwa


Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia


Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm



210918

KRAJALNICA 250

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x190 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210918	230	220	620x425x(H)370	**3 749,00**



210925

KRAJALNICA 300

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x210 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210925	230	250	650x485x(H)440	**5 399,00**

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA



210932

KRAJALNICA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210932	230	370	890x585x(H)480	**8 499,00**



210949

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.
- Wózek z ostrzem może przesuwać się automatycznie podczas krojenia produktu.
- Możliwość zaprogramowania automatycznego krojenia produktów ze stałą lub ze zmienną prędkością wózka.
- Urządzenie liczy ilość plastrów.

kod	V	W	mm	PLN
210949	230	370	990x670x(H)730	**15 199,00**

Al aluminium S.S. stainless steel indoor

210956



MADE IN ITALY

Zobacz film

KRAJALNICA RĘCZNA RETRO 300

- Ręcznie złożona, wyprodukowana we Włoszech.
- Wyjątkowy, luksusowy wzór w stylu retro.
- Manualna, na korbkę – może być używana w miejscach, które nie mają podłączenia do prądu.
- Obudowa wykonana z aluminium.
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wbudowana ostrzałka zapewnia stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Regulacja grubości krojenia: od 0 do 2,5 mm (9 pozycji).
- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 230x180 mm.

kod	mm	PLN
210956	720x600x(H)740	**17 499,00**

210963

PODSTAWA POD KRAJALNICĘ RĘCZNĄ RETRO 300

- Przeznaczona do użytku z krajalnicą ręczną HENDI RETRO 300 (kod: 210956).
- Wykonana z aluminium i stali nierdzewnej.
- Wymiar platformy: 400x500 mm.

kod	mm	PLN
210963	500x650x(H)800	**5 499,00**



18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel | user assembly

STOJAK NA SZYNKĘ

- Uchwyt i podstawa wykonane z satynowanej stali nierdzewnej – solidna konstrukcja do bezpiecznego umieszczenia hiszpańskiej szynki dojrzewającej z kością (jamón serrano).
- Jedna śruba do stabilnego zamocowania szynki, znajdująca się w pierścieniu (ø 80 mm). Pierścień umożliwia obracanie szynki, ułatwiające dostęp do każdej części mięsa.
- Uchwyt jest ruchomy – przechyla się na prawą lub lewą stronę.
- Maks. odległość między śrubami mocującymi: ok. 480 mm.
- Wymiary podstawy: 570×215×(H)35 mm.
- Przeznaczony do samodzielnego montażu (klucz imbusowy w zestawie).

kod	mm	PLN
499948	595x215x(H)300	**1 199,00**

MADE IN SPAIN



499948

BLACKBOLT PRO

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!



WYBRANE FUNKCJE

ciasto | biszkopt | ubijanie śmietany | ubijanie białek

BLACKBOLT PRO MIKSER PLANETARNY

NEW

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Dzierża wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt z powłoką silikonową.
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy.
- Cichy silnik o długiej żywotności.
- System chłodzenia umożliwia ciągłą pracę urządzenia przez 60 minut.
- 11 możliwych ustawień prędkości.
- Funkcja timera.
- 4 programy: Ciasto, biszkopt, ubijanie śmietany, ubijanie jajek.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemność: 7 litrów.
  - Mąka: 0,2–1,5 kg.
  - Białka jaj: 2–20.
  - Słodka śmietanka: 150–1500 ml.
  - Świeża śmietana: 0,1–2 l.
- Akcesoria w zestawie:
  - Rózga do ubijania, mieszadło i hak do ciasta ze stali nierdzewnej (18/8)
  - Mieszadło z poliamidu z krawędziami pokrytymi silikonem
- Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.
- Zaprojektowany zgodnie z wymaganiami dyrektywy MD (dyrektywy maszynowej).
- Mikroprzełącznik zapewniający działanie tylko wtedy, gdy dzierża jest prawidłowo założona.
- Zamocowana na stałe pokrywa z wygodnym dozownikiem chroni przed zabrudzeniami i zapobiega urazom.
- Powolny start: Urządzenie stopniowo zwiększa prędkość po włączeniu, zapewniając płynne przejście do optymalnej wydajności mieszania.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221150	7	230	800	470x263x(H)413	**2 599,00**

MODUŁ V-SHAPE BELT
Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę

SOFT START
11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętła, dostosowane do wybranego programu

DZIEŻA – 7 LITRÓW
Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką

OBUDOWA
Solidna, wykonana z odlewu aluminium



PRZEKŁADNIE
Niezwykle solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację. Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy.

PANEL STEROWANIA
Czytelny i designerski

Odliczanie czasu potrzebnego do przygotowania ciasta

4 automatyczne programy:
- Wolne mieszanie (prędkość 1-6)
- Mieszanie standardowe (prędkość 1-8)
- Delikatne mieszanie (prędkość 1-9)
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)

POKRYWA Z DOZOWNIKIEM
Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu

W ZESTAWIE



HAK DO CIĘŻKICH CIAST
stal nierdzewna AISI 304



RÓZGA DO UBIJANIA
stal nierdzewna AISI 304



MIESZADŁO 1
tworzywo sztuczne POM



MIESZADŁO 2
stal nierdzewna AISI 304



DZIEŻA 7 L
stal nierdzewna AISI 304

BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!

MOC 1500W

PRZEKŁADNIE
Niezwykle solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację. Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy

MODUŁ V-SHAPE BELT
Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę



PANEL STEROWANIA
Czytelny i designerski

Odliczanie czasu potrzebnego do przygotowania ciasta

4 automatyczne programy:
- Wolne mieszanie (prędkość 1-6)
- Mieszanie standardowe (prędkość 1–8)
- Delikatne mieszanie (prędkość 1–9)
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)



SOFT START
11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętła, dostosowane do wybranego programu

POKRYWA Z DOZOWNIKIEM
Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu

OBUDOWA
Solidna, wykonana z odlewu aluminium

DZIEŻA – 7 LITRÓW
Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką

W ZESTAWIE



HAK DO CIĘŻKICH CIAST
stal nierdzewna AISI 304



RÓZGA DO UBIJANIA
stal nierdzewna AISI 304



MIESZADŁO 1
tworzywo sztuczne POM



MIESZADŁO 2
stal nierdzewna AISI 304



DZIEŻA 7 L
stal nierdzewna AISI 304

BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI

- Do wyrabiania ciasta i ubijania białek
- Obudowa wykonana z aluminium
- Wysoka, lekka miska ze stali nierdzewnej pozwalająca na wyrabianie również mniejszej ilości ciasta
- Równomierne mieszanie
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Cichy silnik o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez 60 min
- 11 możliwych ustawień prędkości
- Pojemność: 7 l
  - 0,2-1,5 kg mąki
  - 2-20 białek jaj
  - 150-1500 ml śmietanki
  - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Funkcja timera
- Uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym zgodnie ze standardami CE
- 4 programy: Ciasto, Biszkopt, Ubijanie śmietany, Ubijanie jajek.
- Akcesoria (na wyposażeniu):
  - rózga do jaj ze stali nierdzewnej AISI 304
  - mieszadło i hak do ciasta ze stali nierdzewnej AISI 304
  - przezroczysta osłona miski
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

Zobacz film

kod	litry	V	W	mm	PLN
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	**2 399,00**

AKCESORIA DO BLACKBOLT 221570

18/8 stainless steel | user assembly



230121

18/10 stainless steel | PP polypropylene | POM POM plastic | user assembly



230114

PRZYSTAWKI DO MAKARONU DO MIKSERA BLACKBOLT – ZESTAW 3 SZT.

- Obudowa, rolki wałkujące oraz ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Przystawki w zestawie:
- 1. Przystawka wałkująca do makaronu: o szerokości 140 mm i grubości 8 mm, regulowana od około 0,2 mm do 2 mm.
- 2. Przystawka do spaghetti: grubość 1,6 mm.
- 3. Przystawka do tagliatelle: szerokość 6,3 mm.
- Końcówki są kompatybilne wyłącznie mikserem planetarnym HENDI Blackbolt (kod: 221570).

kod	mm	PLN
230121	220x51x(H)88	**699,00**

PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA DO MIKSERA BLACKBOLT

- Kompletny zestaw do mielenia mięsa.
- Gardziel, ślimak i taca wykonane z aluminium.
- Ostrze i 3 sitka do mielenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Popychacz wykonany z PP.
- Zestaw do nadziewania wykonany z PP i POM.
- Sitka do mielenia z otworami o średnicach: 3, 5, 7 mm.
- Wlot o średnicy 43 mm.
- Zestaw zawiera: ślimak, popychacz do mięsa, demontowaną tacę, zestaw do nadziewania, ostrze oraz 3 sitka do mielenia.

kod	mm	PLN
230114	137x92x(H)266	**255,00**

AKCESORIA DO MIKSERÓW PLANETARNYCH BLACKBOLT

NEW

18/8 stainless steel



967324

MIESZADŁO

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Kompatybilne z mikserem planetarnym Blackbolt.

kod	mm	PLN
967324	20x158x(H)214	**225,00**

NEW

18/8 stainless steel



967331

RÓZGA DO UBIJANIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Kompatybilna z mikserem planetarnym Blackbolt.

kod	mm	PLN
967331	152x152x(H)212	**167,00**

NEW

18/8 stainless steel



967317

HAK DO CIĘŻKICH CIAST

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Kompatybilny z mikserem planetarnym Blackbolt.

kod	mm	PLN
967317	118x118x(H)212	**255,00**

NEW

PA polyamide | SIL silicone



967355

MIESZADŁO Z KRAWĘDZIAMI POKRYTYMI SILIKONEM

- Złącze wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Rama wykonana z PA.
- Krawędź wykonana z silikonu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Kompatybilne z mikserem planetarnym Blackbolt.

kod	mm	PLN
967355	22x172x(H)218	**140,00**



967348

NEW

18/8 stainless steel

DZIEŻA, 7 LITRÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Kompatybilna z mikserem planetarnym Blackbolt Pro.

kod	mm	PLN
967348	ø225x(H)210	**355,00**

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Solidna dzieża ze stali nierdzewnej AISI 210.
- W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI 430: rózga, mieszadło i hak do ciasta.
- 3 prędkości dla danego akcesorium: 128 obr./min (rózga); 252 obr./min (mieszadło) oraz 545 obr./min (hak).
- Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu.
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży.
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w niewłaściwej pozycji.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania.
- Możliwość ustawienia timera do 60 min.

Al aluminium

WSAD MĄKI DO **5 kg**



222829





222836





222843









kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
wymiary	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	**3 099,00**	**3 549,00**	**4 799,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

MADE IN SPAIN

Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	**36 099,00**



3030506



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają) URZĄDZENIE DOSTARCZANE BEZ SITA, należy zakupić



4032401 4032403 4032389

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**1 112,00**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**1 112,00**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**1 112,00**

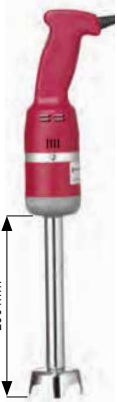
MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

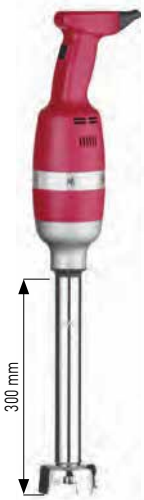
PA polyamide S.S. stainless steel

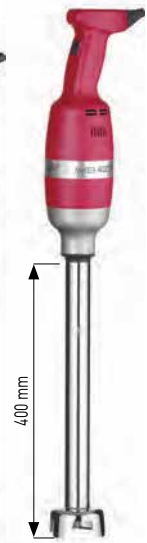
- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwe w utrzymaniu czystości

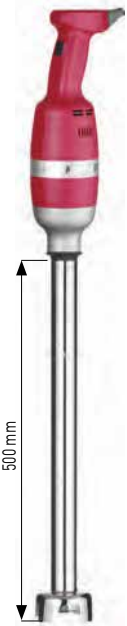
Elektroniczny panel sterowania













kod	224328	224335	224397	224359	224052
	Mikser ręczny 250 o stałej prędkości	Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości
sterowanie		Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	50	80	100	120
wymiary (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	stałe 15 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000
prędkość maksymalna (obr./min)		13 000	15 000	15 000	15 000
moc/napięcie (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
waga (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
PLN	**1 099,00**	**1 732,00**	**2 026,00**	**2 095,00**	**2 488,00**

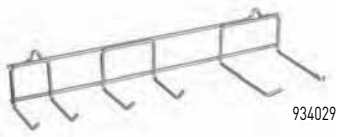
S.S. stainless steel



RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

- Składa się z 2 rózg.
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego.
- Pasuje do: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	**734,00**



934029

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	**189,00**

PA polyamide | S.S. stainless steel

MADE IN ITALY



224380

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)765	**2 477,00**

MADE IN ITALY



224373

934012

MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Rózga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)540	**1 599,00**

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	**139,00**

MADE IN ITALY

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, kawiarniach i firmach cateringowych
- Idealny do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omletów - w zależności od używanej końcówki
- Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
- Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramię ubijające o dł. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
- Ramię miksujące o dł. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
- Odpowiedni do pojemności mieszanin: do 60 l
- Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
- Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	155x120x(H)790	**1 899,00**

design by
Robert Bronwasser



6 GOTOWYCH PROGRAMÓW
Przyspieszone działanie.
Zwiększona efektywność.
6 programów przetwarzania z odpowiednio dobranymi obrotami.
POWTARZALNY EFEKT NAWET PRZEZ ADEPTÓW

ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS
Rękojeść wyprofilowana pod dłoń gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt.
Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE UMIEJSCOWIENIE PALCA WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

NIEUCIĄŻLIWY
Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH
Chętnie wybierany przez CHEF'S

ABS plastic S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY HENDI BLEND

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 możliwych prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	230	250	ø71x(H)450	**349,00**

DO NACZYŃ O POJEMNOŚCI OD 1 DO 8 LITRÓW



222157

OSTRZA POKRYTE TYTANEM
Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tępienie
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

KONSTRUKCJA HD
Zwiększona odporność korpusu na stłuczenia dzięki zastosowaniu TERPOLIMERU ABS + ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW
od 6 600 do 13 500 obr./min
REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI
Ramię o długości 20 cm umożliwia pracę w większych pojemnościach naczyń



ABS plastic | S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

MIKSER RĘCZNY ZE SPIRALNYM PRZEWODEM

- Obudowa wykonana z stali nierdzewnej 18/8 i ABS.
- Demontowane ramię miksujące o długości 225 mm wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Podwójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Elastyczny spiralny przewód zapobiega plątaniu się.
- Prędkość łatwo kontrolowana za pomocą dużego pokrętła, wyświetlacz LCD przedstawia 7 stopni prędkości.
- Prędkość: od około 8500 obr./min do 16 500 obr./min. Z funkcją turbo.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Przeznaczony do pojemności do 3 litrów.

kod	V	W	mm	PLN
221181	230	1000	ø65x425	**299,00**





HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY BEZPRZEWODOWY SMART PRESSURE

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- Zdejmowane ramię miksujące z ostrzem w kształcie litery S.
- Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania.
- 5 biegów: od 11 000 obr./min. (bieg 1) do 16 000 obr./min. (bieg 5).
- Bezprzewodowy i do wielokrotnego ładowania – z wbudowanym akumulatorem: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Wskaźniki 4 poziomów naładowania baterii (100-75-50-25%).
- Czas pracy: do 30 min. przy pełnym naładowaniu.
- Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane.

kod	V	W	mm	PLN
221419	230	150	ø65x(H)390	**269,00**







MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

- Obudowa napędu wykonana z wytrzymałego czarnego poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
- Demontowane ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI304.
- W zestawie: niewielki zestaw do demontażu ostrza.
- Zmienna prędkość płynnie regulowana za pomocą pokrętła: od 4000 do 16000 RPM.
- Wentylowany silnik.
- Przycisk bezpieczeństwa zapobiega przypadkowemu aktywowaniu urządzenia.
- Możliwe nieprzerwane działanie urządzenia po naciśnięciu przycisku blokady.



PA polyamide | S.S. stainless steel

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500

- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Pasuje do: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222225	(L)250	**349,00**
222232	(L)300	**399,00**
222249	(L)400	**415,00**
222256	(L)500	**499,00**

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO

- Kompatybilne z mikserami ręcznymi 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Posiada 2 rózgi ze stali nierdzewnej.
- Bezpieczne i łatwe do podłączenia do jednostki napędowej.

kod	mm	PLN
222263	(L)250	**465,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PA polyamide | 18/10 stainless steel






kod	221198	221327	221334	221341
	Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 250 mm	Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 300 mm	Mikser ręczny 500 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 400 mm	Mikser ręczny 500 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 500 mm
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	30	80	120
wymiary (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000
moc/napięcie (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
PLN	**899,00**	**939,00**	**1 029,00**	**1 049,00**

MIKSER RĘCZNY 160 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
222140	230	270	140x76x(H)503	**675,00**

222140



RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160

- 2 rózgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222164	(L)185	**425,00**

222164



PA polyamide 18/10 stainless steel

ZESTAW: MIKSER RĘCZNY 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ + RÓZGA + WIESZAK

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm, składające się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	110x324x(H)816	**1 299,00**



222393

MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika – lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm": wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziom hałasu: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowe ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno

MADE IN SPAIN

Zaprojektowane dla trwałości
- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem



Maksymalna wygoda dla użytkownika
- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

do pojemników o pojemności

od 1 do 250 litrów

prędkość obrotów

od 1500 do 15000 obr./min

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów
- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 1 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu

AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				**414,00**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**442,00**
3030638	3031100	miksujące	250	200	12			**547,00**
3030641	3031100	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**1 041,00**
3030653	3031162	miksujące	306	260	30			**676,00**
3030655	3031162	miksujące	366	320	45			**699,00**
3030657	3031162	miksujące	420	375	60			**794,00**
3030670	3031162	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**1 099,00**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**828,00**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1 557,00**











kod	3030618	3031100	3031113	3031162
	z ramieniem miksującym XM- 12	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø osłony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
PLN	**1 112,00**	**1 349,00**	**2 333,00**	**1 966,00**

UCHWYT DO MIKSERA RĘCZNEGO

- Wykonany z plastiku.
- Można stosować na ramieniu miksera począwszy od blendera XM-31.
- Odpowiedni do ramienia miksującego o średnicy co najmniej 40 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Służy do zawieszenia miksera na garnku.

kod	mm	PLN
3030314	162x123x(H)85	**272,00**



3030314

sammic



3031192	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
3 022,00	**2 342,00**	**3 594,00**	**3 390,00**	**3 594,00**

KENWOOD
CREATE MORE

S.S. stainless steel



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221686



221693

ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętło do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do mieszania
  - rózga do ubijania
  - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	**2 064,00**

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przeźroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętło do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewana misy wraz z zawartością do +60˚C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist ™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	**5 699,00**



220269

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF BAKER XL

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zawiera 2 misy wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l i 5 l.
- Przezroczysta pokrywa.
- Prędkość regulowana za pomocą pokrętła.
- Wbudowana waga.
- Gniazdo szybkich obrotów „Twist fit".

Akcesoria:

- 4 narzędzia powlekane aluminium:
- Mieszadło typu „K" do ciast lekkich.
- Mieszadło FLEXI do ciast płynnych.
- Rózga do ubijania pian.
- Hak do wyrabiania ciast ciężkich.

- W zestawie szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
220269	230	1200	400x225x(H)370	**3 229,00**



975978

PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
  - 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	**669,00**



976289

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
  - Cooking Chef (KCC90xxx)
  - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
  - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
  - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	**482,00**



976043

PRZYSTAWKA – MŁYNEK/ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	**286,00**



976203

PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO"

- W zestawie 5 bębnów:
  - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	**579,00**



229972

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu „twist"
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	**729,00**



976227

PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	**603,00**



976197

PRZYSTAWKA – MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
  - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
  - 2 nakładki do kiełbas
  - 1 nasadka do kebbe
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	**579,00**



976234

PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	**468,00**



975992

PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
  - sokowirówka
  - tłok i pojemnik na sok
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	**619,00**



975671

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii.
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h.
- Obudowa z satynowanego aluminium.
- Kołek dociskowy z twardego tworzywa.
- 3 sitka w zestawie ø69 mm: z otworami ø3 mm, ø4,5 mm i ø8 mm.
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12 i ø21 mm.
- Końcówka do wyrobu kebbe.
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 – 150 obr./min, poz. 2 – 210 obr./min, rewers – 100 obr./min.
- Waga: 7,3 kg.
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	**1 416,00**



976159

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla małej gastronomii.
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h.
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka z metalu.
- Metalowa obudowa i podajnik.
- Dodatkowy bieg wsteczny.
- Kołek dociskowy z twardego tworzywa.
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3, ø4,5 i ø8 mm.
- 2 nakładki do kiełbas i 1 nasadka do kebbe.
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso.
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż.
- Waga: 5,3 kg.
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	**754,00**

05

Vacuum packing

Preserve freshness - discover flavour




HENDI

ZGRZEWARKI DO TACEK

- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym zapewniającym lekkie i bezpieczne otwieranie.
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut).
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegająca przywieraniu folii oraz umożliwiająca szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii).
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Łożyska kulkowe zastosowane we wszystkich ruchomych elementach (pokrywa, ramię zaciskowe, system docisku) redukują tarcie, zapewniając płynną pracę urządzenia.
- Regulacja temperatury zgrzewania w zakresie od 50°C do 210°C.
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Zintegrowane zabezpieczenie przed przegrzaniem, blokada przeciwprzegrzaniowa i podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania: ok. 8–10 minut.

ZGRZEWARKA DO TACEK SUPREME

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej.
Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm.
Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki.

Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT



976722

W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS



- Obudowa z stali nierdzewnej 18/8.
- Izolowany uchwyt wykonany z wytrzymałego, odpornego na uszkodzenia tworzywa sztucznego.
- Uchwyt z mechanizmem dźwigniowym.
- Podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii.
- Przeznaczona do tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do 170 mm.
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm.
- Przeznaczona do folii w rolkach o szerokości do 187 mm; folia do nabycia oddzielnie (kod: 970720).
- Odpinany kabel zasilający (o dł. 1,5 m z uziemieniem).

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	**2 999,00**

ZGRZEWARKA DO TACEK DUAL

NEW

indoor

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

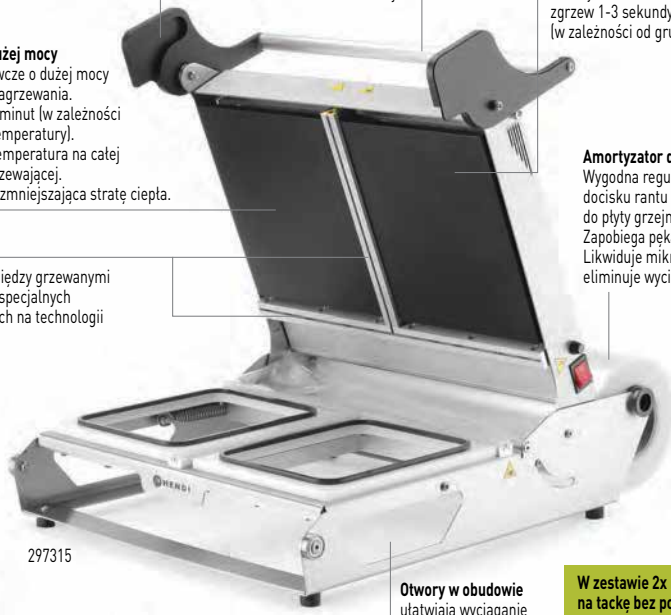
Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Nagrzewnica dużej mocy
Dwie płyty grzewcze o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki

Odcięcie folii
Tuż za oraz pomiędzy grzewanymi pojemnikami w specjalnych listwach, opartych na technologii AIR-CUT.



297315

Otwory w obudowie
ułatwiają wyciąganie tacki po zgrzaniu

W zestawie 2x matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS



Zabezpieczenia Be Safe

- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10.
- Ostrze do cięcia folii wzdłuż i między zamkniętymi pojemnikami.
- Trwałe łożyska kulkowe we wszystkich ruchomych elementach: pokrywie/korpusie, ramieniu zaciskowym oraz systemie dociskowym.
- Zawiera 2 formy PE na pojemniki niesegmentowane.
- Wzmocniona rama korpusu.
- Przeprojektowane sprężyny naciągowe unoszą pokrywę z płytami grzewczymi.
- Szerokie otwarcie pokrywy z strefą grzewczą.
- Nadaje się do rolek folii o szerokości do 420 mm.
- Temperatura zgrzewania od 50°C do 210°C.
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min.
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)115 mm.

kod	V	W	mm	PLN
297315	230	1400	653x487x(H)190	**4 339,00**

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



330005

Otwory w obudowie
ułatwiają wyciąganie tacki po zgrzaniu

W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS

Konserwacja / strefa bezpieczna
Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączania urządzenia.



Regulator temperatury Hot Point
Regulator temperatury z zakresem 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łącza dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.



Podajnik folii z napinaczem Roller Truck
Uniwersalny do różnych szerokości rolki – maks. 187 mm.
Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm.
Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziała podwijaniu i nadmiernemu jej wysuwaniu.



ZGRZEWARKA DO TACEK COMPACT

- Obudowa wykonana z stali nierdzewnej 18/8.
- Uchwyt wykonany z aluminium.
- Pojedyncza strefa grzewcza przeznaczona do zgrzewania jednej tacki.
- Przeznaczona do tacek o wymiarach do 235x190x(H)155 mm oraz kubków o wysokości do 115 mm.
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm.
- Przeznaczona do folii w rolkach o szerokości do 187 mm; folia do nabycia oddzielnie (kod: 970720).

kod	V	W	mm	PLN
330005	230	700	582x285x(H)185	**2 399,00**



MATRYCA DO ZGRZEWARKI

- Dla restauracji, firm cateringowych i supermarketów
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka
- Dostępna w wielu wymiarach dostosowanych do najpopularniejszych pojemników na rynku

	kod		PLN
	805572	pojemnik 227x178 mm	**399,00**
	805589	2x pojemnik 178x113 mm	**399,00**
	805596	pojemnik dwudzielny 227x178 mm	**399,00**
	805619	pojemnik do zupy ø165 mm	**399,00**
	805626	pojemnik trójdzielny 227x178 mm	**399,00**

	kod		PLN
	805633	2x pojemnik do zupy ø115 mm	**399,00**
	805640	pojemnik dwudzielny colt 227x178 mm	**399,00**
	805657	2 pojemniki: 1x 178x113 mm + 1x ø115 mm	**399,00**
	805664	pojemnik 187x137 mm	**399,00**

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/PE 12/40

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych PET 12 / PE 40.
- Warstwa PEEL ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii.
- Wymiary folii: szerokość: 18,5 cm (970720), 20 cm (970737), 42 cm (973233); długość: 250 m.
- Średnica rolki: ø15 cm.
- Nie nadaje się do użycia w piecach.
- Nie nadaje się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

kod	mm	PLN
970720	185x	**129,00**
970737	200x	**165,00**
973233	420x	**369,00** N



970720



ABS plastic

975350



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 5,5 L/min
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	230	100	390x160x(H)92	**325,00**



975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów.
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s.
- Funkcja marynowania.
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni.
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie.
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 10 min bezczynności.
- Pompa wibracyjna.
- Wydajność pompy: 16 l/min.
- Waga netto: 5 kg.
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi.

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975374	420	230	550	570x263x(H)150	**1 279,00**



970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z tworzywa dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412x101x(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: ø100x400 mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	**109,00**

NEW MODEL



297384

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - LISTWOWA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wydajność pompy: 20 l/min.
- Szerokość listwy zgrzewającej: 350mm.
- Zalecana do pakowania produktów o niskiej wilgoci.
- Do użytku z workami moletowanymi
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	350	230	380	370x260x(H)130	**1 799,00**

S.S. stainless steel



975336



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**1 899,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

Zobacz film

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	383x293x(H)175	**2 159,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów.
- Całość wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS.
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza.
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna.
- Wydajność pompy: 6,5 l/min.
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Nadaje się do worków o szerokości do 310 mm.
- Do użytku z workami moletowanymi.

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	**449,00**

ABS plastic



201626



NEW

WORKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH, BIODEGRADOWALNE

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	52 µm z polilaktydu (bioplastik)
warstwa zewnętrzna	23 µm celofan
grubość całkowita	75 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +90˚C
odpowiednie do	pakowarek próżniowych komorowych

PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550953	100	200x300	1,45/145,00
550991	100	300x400	2,52/252,00
550946	100	150x250	0,91/91,00
550939	100	150x200	0,73/73,00
550984	100	250x350	1,83/183,00

PA polyamide | PE polyethylene | wash | micro

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	60 µm z polietylenu
warstwa zewnętrzna	15 µm z poliamidu (nylonu)
grubość całkowita	75 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +100˚C
odpowiednie do	pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

GOTOWANIE | PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971390	100	150x250	**0,40/40,00**
971420	100	150x400	**0,59/59,00**
971406	100	200x300	**0,60/60,00**
971437	100	250x350	**0,85/85,00**
971413	100	300x400	**1,16/116,00**
971451	Zestaw 2 rolek	280x6000	**19,00/38,00**
971444	Zestaw 2 rolek	200x6000	**14,00/28,00**

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	60 µm z polietylenu
warstwa zewnętrzna	15 µm z poliamidu (nylonu)
grubość całkowita	75 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +110˚C
odpowiednie do	pakowarek próżniowych komorowych

GOTOWANIE | PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,27/27,00**
971345	100	150x250	**0,32/32,00**
971376	100	200x300	**0,54/54,00**
971352	100	250x350	**0,74/74,00**
971383	100	300x400	**0,99/99,00**

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	50 µm z polietylenu
warstwa zewnętrzna	15 µm z poliamidu (nylonu)
grubość całkowita	65 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +100˚C
odpowiednie do	do pakowarek komorowych

NEW | GOTOWANIE | PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550885	100	200x300	**0,46/46,00**
550892	100	250x350	**0,64/64,00**
550922	100	300x400	**0,86/86,00**
550854	100	150x250	**0,27/27,00**
550847	100	150x200	**0,23/23,00**



WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH

NEW

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	50 µm z polietylenu
warstwa zewnętrzna	15 µm z poliamidu (nylonu)
grubość całkowita	65 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +100˚C
odpowiednie do	pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

GOTOWANIE PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550731	100	150x250	**0,35/34,50**
550748	100	150x400	**0,52/51,50**
550755	100	200x300	**0,52/51,50**
550786	100	250x350	**0,76/76,00**
550793	100	300x400	**1,04/104,00**
550823	Zestaw 2 rolek		**12,90/25,80**
550830	Zestaw 2 rolek		**17,00/34,00**

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH, DO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	60 µm z polietylenu
warstwa zewnętrzna	15 µm z poliamidu (nylonu)
grubość całkowita	75 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +40˚C
odpowiednie do	pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	**0,38/38,00**
297421	100	150x400	**0,57/57,00**
297438	100	200x300	**0,57/57,00**
297445	100	250x350	**0,81/81,00**
297452	100	300x400	**1,10/110,00**
297469	Zestaw 2 rolek	6000x200	**14,00/28,00**
297476	Zestaw 2 rolek	6000x300	**20,00/40,00**

WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

ilość warstw	2
warstwa wewnętrzna	z polietylenu
warstwa zewnętrzna	z poliamidu (nylonu)
grubość całkowita	65 µm
zakres temperatury	od –20˚ do +40˚C
odpowiednie do	pakowarek próżniowych komorowych

PRZECHOWYWANIE



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	**0,20/19,50**
970386	100	230x160	**0,22/22,00**
970614	100	300x200	**0,41/40,50**
970393	100	350x250	**0,53/53,00**
970621	100	400x300	**0,75/75,00**







PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Komora wykonana ze stopu aluminium 5052.
- Przezroczysta pokrywa wykonana z tworzywa ABS.
- Wypukła pokrywa umożliwia pakowanie dużych porcji.
- Czas zgrzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru.
- Funkcja samego zgrzewania.
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces.
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki.
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności.
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej.
- Wydajność pompy: 77 l/min.
- Wymiary komory: 350x300x(wys.)110 mm
- Listwa zgrzewająca o długości 290 mm i szerokości 3,5 mm.

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Obudowa i komora wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o wysokiej zawartości wody.
- Przezroczysta pokrywa wykonana z wytrzymałego, wysokiej jakości tworzywa ABS.
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory.
- Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr.
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s.
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s.
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s.
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki.
- Zawiera pompę olejową
- Wydajność pompy: 167 l/min.
- Wymiary komory: 280 x 385 x (wys.) maks. 130 mm.
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

kod	975398	975251	975268	975275
wymiary zewnętrzne	360x490x(H)365 mm	330x480x(H)360 mm	380x503x(H)444 mm	450x555x(H)480 mm
wymiary komory	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320×370×(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
długość listwy	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
wydajność pompy	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
moc/napięcie	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
waga	22,3 kg	36 kg	38 kg	62 kg
PLN	**3 899,00**	**4 399,00**	**4 699,00**	**5 099,00**

Zobacz film



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Komora wykonana ze stopu aluminium 5052.
- Ciemna, transparentna pokrywa z tworzywa PMMA.
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalające na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki.
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s.
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s.
- Listwa zgrzewająca o długości 260 mm.
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut.
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy komory.
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania.
- Wydajność pompy: 77 l/min.
- Rozmiar komory: 280 × 393 × (wys.) 80 mm.
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi.

kod	201428	201435	201442
wymiary zew.	330x480x(H)361 mm	367x425x(H)364 mm	510x625x(H)455 mm
wymiary komory	280x393x(H)80 mm	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
długość listwy	260 mm	300 mm	410 mm
wydajność pompy	8 m³/h – 133,3 l/min	8 m³/h – 133,3 l/min	20 m³/h – 333,3 l/min
moc/napięcie	1000 W/240 V	950 W/230 V	1100 W/230 V
waga	24 kg	25,2 kg	59 kg
PLN	**4 399,00**	**4 490,00**	**7 899,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide.
- 2-warstwowe.
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością.
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność.
- Grubość całkowita: 75 µm.
- Mogą być używane w temp. od -20˚ do +110˚C.
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,27/27,00**
971345	100	150x250	**0,32/32,00**
971376	100	200x300	**0,54/54,00**
971352	100	250x350	**0,74/74,00**
971383	100	300x400	**0,99/99,00**



936801

TAŚMA DO GÓRNEJ LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ, NIEPRZYWIERAJĄCA

- 65 mm szerokości, 1 metr długości.
- Do pakowarek próżniowych HENDI.

kod		PLN
936801		**40,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

- Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Pakowarki wykonano z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.
- Komora wykonana jest z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Pakowarki mają możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar

Na zamówienie:

- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją.



Listwy zgrzewające
wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu



Czytelny i intuicyjny panel sterowania

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



1140642



1140642



1140680

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zew.	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
PLN	**10 999,00**	**13 699,00**	**17 299,00**	**25 399,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**37 999,00**	**37 999,00**	**39 899,00**	**39 899,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**48 999,00**	**48 999,00**	**49 499,00**	**57 699,00**	**57 699,00**	**58 199,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SAMMIC

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii do hermetycznego pakowania produktów spożywczych.
- Komora wykonana z wytrzymałej stali.
- Duża trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa.
- Podwójna listwa zgrzewu gwarantująca szczelność i trwałość pakowania.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniające szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza, umożliwiająca szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni dostosowane do produktów porowatych, przetworzonego mięsa czy emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Dry oil: osuszanie pompy – funkcja umożliwiająca utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci.
- Tryb marynowania – powtórzony cykl wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka.
- Możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości - pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Bezpieczne pakowanie płynów i produktów z dużą zawartością wody – system bezpieczeństwa automatycznie zatrzymujący proces odsysania, blokujący zasysanie płynów.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem.
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Sterowanie ręczne lub za pomocą gotowych programów (25 różnych programów wytwarzania próżni, stopniowe wytwarzanie próżni).
- Łącze Bluetooth umożliwiające łączenie z aplikacją i zarządzanie programami.
- Wyposażone w port drukarki.
- Na zamówienie:
  - system druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi odpornymi na mrożenie (wprowadzanie tekstu odbywa się za pośrednictwem aplikacji)
  - zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
  - instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwiająca pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed czynnikami zewnętrznymi
  - System Plus do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii i worków metalizowanych.



1141102

MADE IN SPAIN

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-300, 400 I 500 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140732	1140774	1141102
model	SU-310P	SU-420P	SU-520P CC
wymiary zew.	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	320 W/ 230 V	750 W/ 230 V	750 W/ 230 V
waga	35 kg	70 kg	80 kg
PLN	**15 499,00**	**20 499,00**	**27 199,00**

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



1140814



1140820

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-600 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140814	1140820	1140838	1140848
model	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	566x740x(H)997 mm
wymiary komory	672x481(H)200 mm	672x481(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465x465 mm
wydajność pompy	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/ 230 V	1100 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**40 499,00**	**40 499,00**	**42 399,00**	**42 399,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-800 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140884	1140890	1140896	1140938	1140948	1140958
model	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530x848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	2200 W/ 230 V	2200 W/ 230 V	2200 W/ 230 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**51 799,00**	**51 799,00**	**52 299,00**	**60 399,00**	**60 399,00**	**60 899,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-6100 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1141033	1141053
model	SU-6100P	SU-6160P
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x656x(H)205 mm	2x 662x656x(H)205 mm
długość listwy	2x 662+662 mm	2x 662+662 mm
wydajność pompy	100 m³/h	155 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/ 230 V	4000 W/ 400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	**90 799,00**	**110 156,00**



1141033

06

Thermal processing

Heat that inspires




HENDI

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją

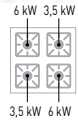
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

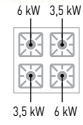


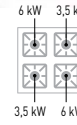












kod	227381	227589	225882
wymiary	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	–	3000 W
moc gazowa	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	35 kg	72 kg	82 kg
PLN	**5 199,00**	**6 599,00**	**8 999,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat



kod	226094	225899
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3000 W
moc gazowa	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
napięcie	–	230 V
waga	95 kg	105 kg
PLN	**8 399,00**	**10 499,00**

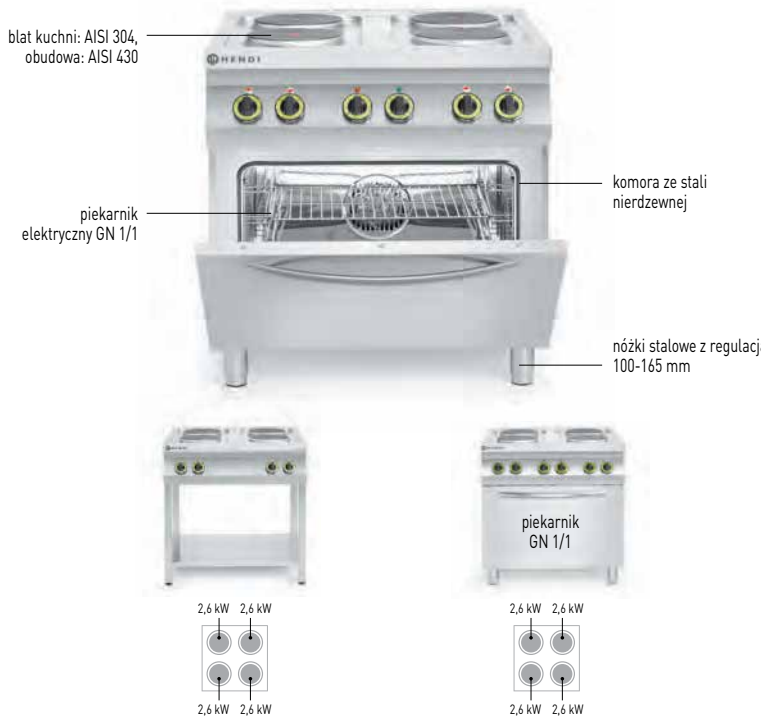
do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1



kod	226223	225936
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3 kW
moc całkowita	10,4 kW	13,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	65 kg	78 kg
PLN	**4 999,00**	**7 599,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

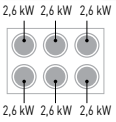
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570×(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

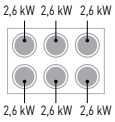
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1









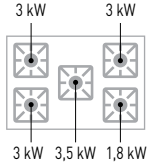


kod	226230	226247
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3 kW
moc całkowita	15,6 kW	18,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	104 kg
PLN	**5 999,00**	**9 199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



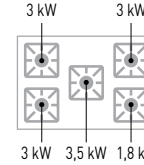
225707



Zobacz film



225806



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w 5 palników:
  - 3 palniki o mocy 3,0 kW.
  - 1 mały palnik o mocy 1,8 kW.
  - 1 palnik do woka o mocy 3,5 kW.
- Palniki są wyposażone w zawór i zapłon elektryczny.
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami.
- Na gaz ziemny.
- Waga: 78 kg.

SPECYFIKACJE PIEKARNIKA

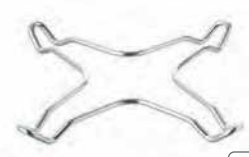
- Elektryczny piekarnik konwekcyjny 2700 W z grillem 2500 W.
- Temperaturę można ustawić do 250 °C.
- Piekarnik jest wyposażony w timer 120-minutowy.
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pasuje do tac i rusztów GN 1/1; zestaw zawiera 2 ruszty.
- Z 4 prowadnicami na tace.

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	**6 999,00**

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14,3	900x640x(H)910	**5 799,00**



839997

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**20,00**

NEW



240069

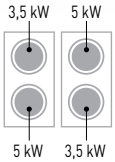
NEW



240076

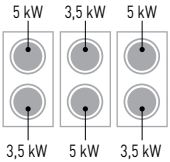


237687





237397



KUCHENKI INDUKCYJNE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wzmocniona ramą.
- Matowa powierzchnia indukcyjna ze szkła hartowanego.
- Regulowane nóżki: ≈30 mm.
- Nadają się do garnków i patelni o średnicy podstawy do 260 mm.
- Posiadają łatwy do demontażu i czyszczenia filtr tłuszczu.
- Urządzenia dostarczane bez wtyczki.
- Uwaga: podłączenie urządzeń do zasilania powinno być wykonane przez uprawnionego elektryka.

KUCHENKA INDUKCYJNA Z 4 POLAMI GRZEWCZYMI

- 4 niezależne pokrętła do sterowania, każde z 11 poziomami mocy do wyboru.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 100 kg.
- 2 płyty grzewcze o mocy 3,5 kW.
- Płyty grzewcze 2x5 kW.

kod	V	W	mm	PLN
237687	400	17000	800x720x(H)854	**10 699,00**
240069	400	17000	800x700x(H)311	**9 299,00** N

KUCHENKA INDUKCYJNA Z 6 POLAMI GRZEWCZYMI

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wzmocniona ramą.
- Matowa powierzchnia indukcyjna ze szkła hartowanego.
- 6 niezależnych pokrętet do sterowania, każde z 11 poziomami mocy do wyboru.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 150 kg.
- 3 płyty grzewcze o mocy 3,5 kW.
- 3 płyty grzewcze o mocy 5 kW.
- Regulowane nóżki: ≈30 mm.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy podstawy do 260 mm.
- Dodatkowa półka do przechowywania.
- Zawiera filtr przeciwtłuszczowy, który można łatwo wyczyścić lub usunąć.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Uwaga: urządzenie musi być podłączone do źródła zasilania przez elektryka.

kod	V	W	mm	PLN
237397	400	25500	1200x700x(H)890	**14 599,00**
240076	400	25500	1200x700x(H)311	**14 399,00** N

18/0 stainless steel | indoor | 6,7 kW



147108

18/0 stainless steel | indoor | 6 kW



147801

18/0 stainless steel | indoor | 10,8 kW



147276

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan i butan
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6,7	425x425x(H)400	**2 529,00**

TABORET GAZOWY

- Model Kitchen Line - na gaz z butli propan i butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	463x480x(H)426	**1 156,00**

TABORET GAZOWY XL

- Model XL - na gaz z butli propan i butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	kW[HS]	mm	PLN
147276	10,8	580x650x(H)400	**1 299,00**

626504

147207

147108

147306



Fe carbon steel | wash

PATELNIA WOK

- Z uchwytami, wykonana z blachy o grubości 1,5mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
626504	ø710x(H)220	**315,00**

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

18/0 stainless steel

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108

kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	**299,00**

STOJAK DO TABORETÓW

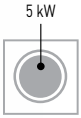
NEW | 18/0 stainless steel

- Do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
147306	425x425x(H)400	**799,00**



237670



TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Wygodne pokrętło do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (≈30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Uwaga: Wymagane podłączenie urządzenia do zasilania przez elektryka

kod	V	W	mm	PLN
237670	400	5000	422x400x(H)366	**2 999,00**





220207

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, GŁADKA, NA PODSTAWIE ZAMKNIĘTEJ Z 3 STRON

- Płyta grzewcza wykonana ze stali S355J2, gładka.
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej.
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia.
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta grzewcza lekko pochylona do przodu.
- Zawiera otwór i wysuwaną szufladę.
- 380 mm wysokości.
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30).
- W zestawie: Dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu w tylnej lewej części, na wysokości ok. 550 mm.
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	kW[HS]	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	**11 299,00**

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**17,00/34,00**



198124

LAMPY DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCE

- Elastyczny, regulowany przewód o długości od 70 do 150 cm.
- Ilość przekazywanego ciepła zmienia się w zależności od długości przewodu.
- Przełącznik wł./wył. znajduje się w górnej części lampy.
- Z zestawie biała, odporna na stłuczenia żarówka.
- Dostępne w różnych kolorach.



273661 273685 273678 273708 273692 273715



273609 273623 273616 273647 273630 273654

NEW

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, W KSZTAŁCIE DZWONU

- Klosz w kształcie dzwonu zapewnia szerszy rozkład ciepła.
- Idealna do wielu potraw lub bufetów.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273692	zielony	230	250	ø295x(H)207	**315,00**
273685	miedziany	230	250	ø295x(H)207	**315,00**
273708	beżowy	230	250	ø295x(H)207	**315,00**
273678	czarny	230	250	ø295x(H)207	**315,00**
273715	biały	230	250	ø295x(H)207	**315,00**
273661	srebrny	230	250	ø295x(H)207	**315,00**

NEW

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, W KSZTAŁCIE KOPUŁY

- Elegancki klosz w kształcie kopuły równomiernie rozprowadza ciepło na większej powierzchni, gwarantując idealną temperaturę potraw.
- Idealna do utrzymywania optymalnej temperatury wielu potraw jednocześnie, szczególnie w strefach bufetowych.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273609	srebrny	230	250	ø250x(H)207	**304,00**
273630	zielony	230	250	ø250x(H)207	**304,00**
273616	czarny	230	250	ø250x(H)207	**304,00**
273647	beżowy	230	250	ø250x(H)207	**304,00**
273623	miedziany	230	250	ø250x(H)207	**304,00**
273654	biały	230	250	ø250x(H)207	**304,00**



273869 273876 273845 273777 273920 273937



273883 273890 273852 273784 273791 273821

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA

- Stożkowy kształt zapewnia precyzyjną regulację natężenia ciepła.
- Idealna do pojedynczych porcji lub stanowisk wydawczych.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273845	czarny	230	250	ø275x(H)250	**306,00**
273869	srebrny	230	250	ø275x(H)250	**306,00**
273920	zielony	230	250	ø275x(H)250	**306,00**
273937	biały	230	250	ø275x(H)250	**306,00**
273777	beżowy	230	250	ø275x(H)250	**306,00**
273876	miedziany	230	250	ø275x(H)250	**306,00**

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

- Cylindryczny kształt zapewnia precyzyjną regulację natężenia ciepła.
- Idealna do pojedynczych porcji lub stanowisk wydawczych.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273883	srebrny	230	250	ø175x(H)250	**276,00**
273852	czarny	230	250	ø175x(H)250	**276,00**
273791	zielony	230	250	ø175x(H)250	**276,00**
273821	biały	230	250	ø175x(H)250	**276,00**
273784	beżowy	230	250	ø175x(H)250	**276,00**
273890	miedziany	230	250	ø175x(H)250	**276,00**



LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, GIĘTKA

- Wykonana z żelaza.
- Z powłoką antykorozyjną.
- Klosz lampy umieszczony na giętkim ramieniu.
- Niettukąca się żarówka na podczerwień w zestawie – odpowiednia do utrzymywania temperatury gotowych dań.
- Przystosowana do żarówek E27.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273838	czarny	230	250	268x200x(H)660	**639,00**
273739	beżowy	230	250	268x203x(H)660	**639,00**
273746	zielony	230	250	268x203x(H)660	**639,00**
273753	miedziany	230	250	268x203x(H)660	**639,00**











Zobacz film



Al aluminium | indoor

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA

- Przeznaczona do utrzymywania temperatury potraw między ich przygotowaniem a podaniem.
- Konstrukcja z dwiema lampami grzewczymi.
- Regulowana wysokość: 590–790 mm.
- W zestawie niettukące się żarówki na podczerwień.
- Stabilna, wolnostojąca konstrukcja.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	srebrny	230	500	453x360x(H)790	**579,00**
273913	czarny	230	500	453x360x(H)790	**579,00**
273722	miedziany	230	500	453x360x(H)790	**579,00** N

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp do podgrzewania potraw.
- Zaprojektowana z myślą o utrzymywaniu potraw w odpowiedniej temperaturze przez cały czas serwowania.
- Bezpieczna, odporna na stłuczenia żarówka z standardowym gwintem (E27).
- Pasuje do wszystkich lamp grzewczych HENDI.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
919200	biały	230	250	ø125x(H)170	**59,00**
919217	czerwony	230	250	ø125x(H)170	**59,00**



MOST GRZEWCZY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażony w halogenowe lampy grzewcze na podczerwień.
- Niezależne sterowanie każdą lampą grzewczą.
- Przeznaczony do pracy ciągłej, intensywnej pracy.
- Kompaktowa konstrukcja nablatowa.
- Demontowalna konstrukcja.
- Przeznaczony do dań porcjowanych, potraw smażonych, przekąsek, kanapek oraz innych dań gotowych do podania.
- Przeznaczony do restauracji, lokali typu fast food, cateringu, bufetów hotelowych oraz otwartych kuchni.

kod	V	W	mm	PLN
273579	230	1000	800x400x(H)400	**1 189,00**
273586	230	1000	1000x400x(H)400	**1 289,00**
273593	230	1000	1200x400x(H)400	**1 309,00**

NEW


273579


273586


273593

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ, HALOGENOWA

- Zapewnia szybkie ogrzewanie na podczerwień.
- Zapasowa żarówka halogenowa do mostów grzewczych (kody 273579, 273586 i 273593).

kod	V	W	mm	PLN
273562	230	500	ø10x(H)118	**39,00**


273562

indoor

NEW



20 funkcji

- gotowanie
- kruszenie
- mieszanie
- wyrabianie
- gotowanie na parze
- podsmażanie
- ścieranie
- sous vide
- ubijanie
- rozpuszczanie
- karmelizacja
- emulgowanie
- ugniatanie
- szatkowanie
- siekanie
- rozdrabnianie
- krojenie
- miksowanie
- blendowanie
- ważenie

WIELOFUNKCYJNY ROBOT KUCHENNY HENDICHEF

- Obudowa silnika wykonana z tworzywa ABS, redukująca drgania.
- Garnek wielofunkcyjny wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pojemność garnka: 4.5 L (3 L pojemności użytkowej).
- Wysokowydajny element grzewczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, kwasoodpornej.
- Regulowana temperatura w zakresie od 37°C do 130°C.
- Wbudowany timer: 0-90 min.
- 12 poziomów prędkości mieszania.
- Garnek nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywy wyposażone w czujnik uruchomienia, który pozwala kontrolować proces pracy bez konieczności ich otwierania.
- 4-ostrzowe noże z hartowanej stali kwasoodpornej w układzie 3D.
- Technologia SLIDE LOCK zapobiega niekontrolowanemu przesuwaniu się urządzenia po blacie.
- Zintegrowana waga (kwarcowa) o zakresie od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania.
- 142 wgrane przepisy.

kod	V	W	mm	PLN	
221761	230	1400	210x380x(H)320	**1 999,00**	
221792	230	1400	210x380x(H)320	**1 799,00**	NEW
517123	Zestaw - garnek wielofunkcyjny i akcesoria HENDICHEF			**499,00**	

Akcesoria	221761	221792
4.5-litrowy garnek wielofunkcyjny	TAK	TAK
4-ostrzowe noże	TAK	TAK
Pokrywa HOT & COLD COVER	TAK	TAK
Mieszadło	TAK	TAK
Rózga	TAK	TAK
Kosz do gotowania na parze	TAK	TAK
Szpatułka silikonowa	TAK	TAK
Miarka	TAK	TAK
3-częściowy zestaw do gotowania na parze	TAK	NIE
2-funkcyjna tarcza siekająca	TAK	NIE
Transparentna pokrywa do szatkowania	TAK	NIE

ABS plastic | PA polyamide | 18/8 stainless steel

HENDICHEF

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:
- polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość





GARNEK I AKCESORIA MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

Transparentna z tworzywa pokrywa garnka umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka





2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki ciepłej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych

4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D







2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania







4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304) Element grzewczy z przyśpieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku
Można myć w zmywarce

Aplikacja TUYA

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę



Miarka do precyzyjnego dozowania



Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS Gumowe nóżki (przyssawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy

Wyświetlacz TFT

KUCHENKI INDUKCYJNE CZARNE KITCHEN LINE

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

S.S. stainless steel

Zobacz film





min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy – 9 poziomów
- Zakres temperatury: 60°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	297x411x(H)57	**439,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	339x444x(H)80	**989,00**



Solidna rama ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylatory



Panel dotykowy





min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



pasuje do blach GN (maks. GN 1/2) 800 W 230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy.
- Regulacja mocy – 8 poziomów.
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna.
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W.
- Zakres temperatury: 60°-240°C.
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm.
- Timer: 0-180 min.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg.

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x405x(H)54	**974,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z okrągłą cewką indukcyjną, utrzymującą ciepło.
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem.
- Zakres temperatury: 40–100°C.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Maksymalne obciążenie kuchenki indukcyjnej: 15 kg.



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)61	**759,00**

Zobacz film



239711

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Ciągłe grzanie niskiej mocy zapewnia równomierne gotowanie i pomaga wyeliminować ryzyko przypaleń.
- Ustawienia mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym.
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu.
- Podwójny system wentylatorów zapewnia efektywne chłodzenie, umożliwiając bezpieczne użytkowanie przez dłuższy czas.
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	342x431x(H)116	**1 199,00**

Zobacz film



239698

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Ciągłe grzanie niskiej mocy zapewnia równomierne gotowanie i pomaga wyeliminować ryzyko przypaleń.
- Ustawienie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym.
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu.
- Podwójny system wentylatorów zapewnia efektywne chłodzenie, umożliwiając bezpieczne użytkowanie przez dłuższy czas.
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy dna ø160-300 mm.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x490x(H)120	**1 349,00**



239766

WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg



239681

Zobacz film

kod	-	V	W	mm	PLN
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450x(H)295	**1 599,00**
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)130	**1 399,00**

Zobacz film



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x525x(H)175	**2 099,00**



min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
  - pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
  - pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x700x(H)145	**4 299,00**

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

Zobacz film



239773

PATELNIA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	**389,00**

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	329x435x(H)106	**949,00**



239957

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno.
- Płyta grzewcza i panel sterowania wykonane z wysokiej jakości szkła hartowanego.
- Z wyświetlaczem LED.
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120–280 mm
- Efektywny pole indukcyjne: 280 mm.
- Sterowanie dotykowe mocą, temperaturą i czasem.
- Zakres temperatury: 60–240°C.
- 15-stopniowa regulacja mocy.
- Czas do 180 minut.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie: 30 kg.

kod	V	W	mm	PLN
239957	230	3500	355x400x(H)100	**739,00**



239889

ZESTAW: KUCHENKA INDUKCYJNA 3500W + RONDEL + PATELNIA

- Powierzchnia grzewcza wykonana z czarnego matowego szkła.
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo.
- Moc regulowana za pomocą pokrętła.
- 31 poziomów mocy: od 500W do 3500W.
- Maks. dopuszczalne obciążenie: 20 kg.
- Kuchenka przystosowana do naczyń z dnem o średnicy: ø120-260 mm.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zestaw zawiera:
  - patelnię o średnicy ø28 cm, z uchwytem o długości 22 cm (838600),
  - rondel o średnicy ø16 cm, o pojemności 1,5 L, z uchwytem o długości 17 cm (838105),
- oba naczynia są wykonane ze stali nierdzewnej, z dnem typu „sandwich" wykonanym z 3 warstw: stali nierdzewnej, aluminium, stali nierdzewnej.
- Naczynia nadają się do mycia w zmywarce, są przystosowane do każdego rodzaju źródła ciepła oraz użytku w piecach w temperaturze do 200°C.

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | indoor

kod	V	W	mm	PLN
239889	230	3500	320x395x(H)95	**889,00**



239209

KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

ABS plastic

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	319x355x(H)67	**359,00**



239230

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

S.S. stainless steel

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	295x400x(H)42	**439,00**



240083

NEW S.S. stainless steel indoor

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 H XXL

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Matowa szklana powierzchnia grzewcza.
- Hybrydowy system sterowania z panelem dotykowym i pokrętłem.
- Panel dotykowy do wyboru temperatury lub trybu mocy.
- Pokrętło do szybkiej i precyzyjnej regulacji wybranych ustawień.
- Zakres temperatury: 60°C do 240°C.
- Regulowany zakres mocy: 300–3500 W.
- 1 strefa grzewcza.
- Efektywna strefa grzewcza przystosowana do naczyń o średnicy do Ø380 mm.
- Funkcja ciągłego podgrzewania.
- Wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	V	W	mm	PLN
240083	230	3500	500x635x(H)125	**1 769,00**




UNIQ
Buffet reinvented
rb
design by
Robert Bronwasser
HENDI

NEW



239551

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 1000 W

- Powierzchnia grzejna z czarnego kryształowego szkła
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Grzałka indukcyjna do zamontowania w blacie
- 10-stopniowa regulacja mocy
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel i wyświetlacz LED
- Dopuszczalne maks. obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy dna ø 120-200 mm

kod	V	W	mm	PLN
239551	230	1000	350x397x(H)85	**484,00**

NEW



239193

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

- Powierzchnia grzewcza wykonana z czarnego szkła ceramicznego.
- Obudowa wykonana z plastiku.
- 10-stopniowa regulacja mocy.
- Panel sterowania przystosowany do montażu wpuszczanego w blat.
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie: 15 kg.
- Przeznaczona do garnków i patelni o średnicy dna 120–200 mm.
- Przystosowana do użytkowania z podgrzewaczami do potraw wyposażonymi w kompatybilny adapter.
- Przystosowana do montażu wpuszczanego w blat z użyciem opcjonalnego pierścienia montażowego (kod: 239186).

kod	V	W	mm	PLN
239193	230	800	ø245x(H)80	**399,00**



239384

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z okrągłą cewką indukcyjną, utrzymującą ciepło.
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem.
- Zakres temperatury: 40–100°C.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Maksymalne obciążenie kuchenki indukcyjnej: 15 kg.

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)61	**759,00**



209509

PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	PLN
209509	230	190	530x325x(H)45	**789,00**

S.S. stainless steel



250167



250174

PODGRZEWACZ DO TALERZY POJEDYNCZY

- Obudowa, półki i elementy grzewne wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 72 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (40 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).*
- 3 demontowane, nieregulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 340x200x(H)10 mm.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do -85°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.

* Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych talerzy.

kod	V	W	mm	PLN
250167	230	400	393x571x(H)766	**1 599,00**

PODGRZEWACZ DO TALERZY PODWÓJNY

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na ok. 108 sztuk talerzy obiadowych ø24 cm (64 szt. talerzy do pizzy - ø33 cm).*
- 3 wyjmowane półki bez możliwości regulacji, 680 x 340 x (wys.)10 mm.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do 85°C.
- Wyposażony w wentylator zapewniający równomierną temperaturę w całej komorze.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.

* Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych talerzy.

kod	V	W	mm	PLN
250174	230	800	735x589x(H)766	**2 099,00**







233962

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x485x(H)630	**2 499,00**



233726



233733

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Pojedyncza, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

Zobacz film



kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	685x575x(H)680	**2 199,00**
233733	160 litrów	230	1500	885x570x(H)680	**2 499,00**

WITRYNY GRZEWCZE NASTAWNE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szyby wykonane ze szkła hartowanego.
- Przeszklone drzwi na zawiasach umieszczone z tyłu urządzenia – wygodny dostęp do środka i łatwe czyszczenie.
- Wyjmowane tace na okruchy na dole komory.
- Możliwość regulacji temperatury do 90°C.

Zobacz film

18/0 stainless steel | indoor



273982



273999

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

kod	V	W	mm	PLN
273982	230	800	554x376x(H)311	**1 199,00**

WITRYNA GRZEWCZA PODWÓJNA

kod	V	W	mm	PLN
273999	230	800	554x376x(H)376	**1 299,00**

tacka ociekowa



panel sterowania



Cr chrome plated | S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C

Zobacz film



233740

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x467x(H)785	**2 249,00**

Fe carbon steel | <70°C temp

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Korpus wykonany ze stali węglowej malowanej proszkowo.
- Drzwi wykonane ze szkła hartowanego.
- 3 półki z lampami grzewczymi na każdym poziomie.
- Podgrzewana światłami halogenowymi.
- Poziom górny – 2 lampy po 75W.
- Poziom środkowy — 2 lampy po 75W.
- Dolna poziom - 2 lampy po 100W.
- Po włączeniu urządzenia szafa osiąga temperaturę około 50–70°C po 20–30 minutach, w zależności od warunków pracy.
- Antypoślizgowe gumowe nóżki.

kod	V	W	mm	PLN
273760	230	500	472x447x(H)775	**1 629,00**



273760

S.S. stainless steel

WITRYNA WIELOFUNKCYJNA SAMOOBSŁUGOWA 75 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w hartowane szkło ochronne.
- Pojemność komory: 75L.
- Z oświetleniem LED w górnej części, z przyciskiem włącz/wyłącz.
- Wyposażona w 3 regulowane szklane półki
- Dostępnych 8 poziomów ustawienia półek w odstępach co 45 mm.
- Czarna, stalowa podstawa obudowy malowana proszkowo, ze szklanym blatem, o wymiarach 390x325 mm.
- Dolna szklana półka: 365 x 250 mm.
- Środkowa szklana półka: 365 x 230 mm.
- Górna szklana półka: 360 x 195 mm.
- Czarna, lakierowana, stalowa podstawa witryny: 393x325 mm.
- Szklane ścianki o grubości 5 mm.
- Brak szklanego frontu umożliwia samoobsługę.
- Magnetyczne, tylne szklane drzwi na zawiasach, otwierane tylko w jedną stronę.
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm ułatwiająca przechowywanie towarów.
- 4 gumowe, nieregulowane nóżki: wysokość 15 mm.

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	**1 349,00**



233092



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	**53,00**
808504	400x300x(H)20	**66,00**
808511	600x400x(H)20	**83,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	kolor	mm	PLN
808559	złoty	300x200x(H)20	**78,00**
808566	złoty	400x300x(H)20	**95,00**
808573	złoty	600x400x(H)20	**134,00**
808528	czarny	300x200x(H)20	**102,00**
808535	czarny	400x300x(H)20	**130,00**
808542	czarny	600x400x(H)20	**183,00**



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
407400	345x245	**80,00**



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

– Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**26,00**



THERMOSYSTEM

- Obudowa i zbiornik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
- Niezależny termostat dla każdego elementu grzewczego, regulowany za pomocą pokrętła.
- 6-stopniowa regulacja temperatury: od ok. 30°C do 85°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca grzanie.
- Nóżki antypoślizgowe.

Zobacz film

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



201107



201206

BEMAR THERMOSYSTEM 1

- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4	230	200	256x312x(H)298	**639,00**

BEMAR THERMOSYSTEM 2

- W zestawie 2 x pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8	230	400	506x312x(H)298	**1 199,00**



201466

BEMAR THERMOSYSTEM 4

- W zestawie 4 x pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201466	16	230	800	506x509 x(H)298	**2 199,00**

BEMARY RANGER

- Innowacyjny element grzewczy zapewniający 25% większą oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań oraz równomierne i szybkie rozprowadzanie temperatury.
- Obudowa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
- Może pomieścić również kombinację mniejszych pojemników GN, takich jak 2×GN 1/2 lub 3×GN 1/3.
- Umieszczenie pojemników GN 1/6 również jest możliwe pod warunkiem zastosowania listwy wspornikowej (nie znajduje się w zestawie, możliwa do zakupienia osobno – kody: 808153, 808108).
- Zakres temperatury: od 30°C do 85°C.
- Temperatura regulowana za pomocą pokrętła – 6 poziomów grzania.
- Wyposażony w termostat i lampkę sygnalizacyjną.
- Pojemnik na wodę ma zaznaczony wskaźnik minimalnego poziomu wody.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Klasa wodoszczelności: IPX3.

25% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

S.S. stainless steel | indoor



innowacyjny element grzewczy większa o 25% oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań równomierne, szybkie rozprowadzanie temperatury



238905



238912

BEMAR RANGER

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1000	574x334x(H)241	**499,00**

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM RANGER

- Pojemniki GN nie są dołączone do zestawu.

kod	dla	V	W	mm	PLN
238912	GN (H)150mm	230	1000	576x334x(H)241	**549,00**
238790	GN (H)200mm	230	1000	326x601x(H)279	**699,00** N



S.S. stainless steel | stackable

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**14,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**18,00**



238967

ZESTAW: BEMAR RANGER + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ

- Zestaw zawiera: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywą.

kod	V	W	mm	PLN
238967	230	1000	590x332x(H)242	**609,00**



238868

ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER Z KRANEM SPUSTOWYM

- W zestawie:
  - 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm.
  - 3 pokrywki GN 1/3.

kod	V	W	mm	PLN
238868	230	1000	605x332x(H)242	**649,00**

ZESTAW: BEMAR RANGER + 2X POJEMNIK 4L Z POKRYWKĄ

- Zestaw zawiera: nakładkę na 2 okrągłe pojemniki oraz 2 pojemniki o pojemności 4L z pokrywką.
- Nakładka i pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej.

kod	V	W	mm	PLN
201473	230	1000	604x332x(H)315	**789,00**



201473

S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | <110°C temp | NEW

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA JAJEK

- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej.
- 6 koszyków na jajka wykonanych ze stali nierdzewnej 18/8.
- Antypoślizgowe uchwyty koszyków w 6 różnych kolorach.
- W zestawie 4 kieliszki do jajek wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Wyposażone we wzmocniony element grzewczy.
- Zakres temperatur: od 30°C do 110°C.

kod	V	W	mm	PLN
240809	230	2600	380x210x(H)280	**999,00**



240809

PP polypropylene S.S. stainless steel



229064

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	V	W	mm	PLN
229064	230	500	347x505x(H)320	**669,00**







SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	342x485x(H)309	**729,00**



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac.
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm.
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia.
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia.

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	430x550x(H)416	**1 199,00**



229026

Zobacz film



S.S.
stainless steel

PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójne izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie: 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	V	W	mm	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)725	**1 499,00**



238486



205914



SMAŻALNIK

- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym.
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania.
- System „zimnej strefy" zapobiega przypalaniu frytury.
- Komora smażenia: 400x400x(H)160 mm.
- Regulacja temperatury: 50–190°C.
- Maksymalna pojemność: 12 l.
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki.
- Idealna do smażenia pączków oraz różnorodnych słodkich i pikantnych przekąsek.

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**1 999,00**



FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę

System „zimnej strefy"

18/0 stainless steel



okruchy ze smażenia opadają na dno, gdzie tłuszcz ma niższą temperaturę, dzięki czemu nie przypalają się tak szybko

XL 10 litrów





209424

FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM

- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Instalacja wymaga udziału elektryka.

kod	litry	V	W	mm	PLN
209424	10	400	6600	300x585x(H)377	**1 599,00**

KOSZ DO SMAŻENIA

kod	pasuje do	uchwyt (mm)	mm	PLN
930618	215012 215029	225	208x140x(H)125	**69,00**
930632	205815 205853	225	238x185x(H)100	**87,00**
930656	205822 205839	225	238x190x(H)140	**100,00**
933664	207208 207307 209202 209301	210	242x200x(H)140	**120,00**
944387	215012 215029		230x190x(H)145	**129,00**



FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM
HENDI GOLIATH

18/0 stainless steel
indoor

XL
10 litrów

wielka moc
10 kW

1 kg frytek nawet w
3 minuty



HENDI



209431

FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM HENDI GOLIATH

- Frytownica o największej mocy na rynku w przeliczeniu na litr pojemności – HENDI GOLIATH to moc aż 10 200 W.
- Przygotowanie aż 1 kg frytek w ok. 3 min – dzięki niezwykle wydajnej, pancernej grzałce.
- Błyskawiczne rozgrzewanie się frytury: ok. 5 min (w zależności od warunków panujących w otoczeniu).
- Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury.
- Pojemny 10-litrowy zbiornik z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V – jeszcze bardziej efektywna „zimna" strefa zwiększająca wydajność frytury.
- W zestawie bardzo solidny kosz do smażenia frytek (290×200×(H)142 mm), wykonany z niklowanego drutu. Kosz wyposażony w długi nienagrzewający się uchwyt – 162 mm.
- Wspornik umożliwiający bezpieczne umieszczenie kosza do smażenia frytek w komorze.
- Wysokiej jakości termostat niemieckiego producenta EGO, z lampką kontrolną wskazującą na działanie grzałki.



- Prosty w obsłudze, czytelny, łatwo demontowany panel sterowania połączony z grzałką, z wbudowanym zabezpieczeniem – po uniesieniu panelu i grzałki urządzenie się wyłącza.
- Regulacja temperatury w zakresie: od 50 °C do 190°C.
- W komorze nad grzałką znajdują się wytłoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury.
- Kran spustowy ułatwiający opróżnienie komory ze zużytej frytury.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania.
- UWAGA: Konieczność instalacji przez elektryka – urządzenie dostarczane bez wtyczki.

kod	litry	V	W	mm	PLN
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	**1 799,00**

KOSZ DO SMAŻENIA

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Drobna struktura siatki kosza.
- Ergonomiczny, wyjątkowo długi uchwyt z izolacją termiczną.
- Łatwy do czyszczenia.
- Przeznaczony do frytownicy Goliath 209431.

kod	mm	PLN
965351	493x210x(H)250	**159,00**

NEW

18/8 stainless steel



965351

FRYTOWNICE Z PANELEM CYFROWYM PROFI LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Element grzewczy z funkcją automatycznego wyłączania po wyjęciu.
- Pojemnik na olej w kształcie litery V tworzy tzw. zimną strefę, co pozwala na dłuższe użytkowanie oleju.
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją regulacji temperatury oraz timera.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania.
- Wszystkie frytownice są wyposażone w kosz/kosze do smażenia oraz pokrywę/pokrywy.







Zobacz film

8 litrów
3500 W
230 V



207369

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



207376

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	**1 149,00**

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2×8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	**2 199,00**

FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę





207208

FRYTOWNICA MANUALNA, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	**929,00**



207307

FRYTOWNICA MANUALNA, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	**1 829,00**



209202

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	**1 079,00**



209301

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	**1 949,00**

18/0
stainless steel



205815



205839

FRYTOWNICE KITCHEN LINE

- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	**509,00**
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	**999,00**
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	**565,00**
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	**1 067,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	**619,00**
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	**1 182,00**

Zobacz film

System „zimnej strefy"



System ‚zimnej strefy' oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu



Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem



FRYTOWNICE BUDGET LINE

NEW PP polypropylene

- Obudowa, pokrywa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej.
- Chromowany kosz do smażenia wyposażony w nienagrzewający się uchwyt.
- Demontowalny element grzejący.
- Wyjmowany pojemnik na olej.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła.
- Regulowany termostat.
- Zakres temperatur: ok. 60°C do 190°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i automatyczne odcięcie zasilania.
- Lampki kontrolne.



205631



205648

FRYTOWNICA BUDGET LINE

- Pojemność oleju (min./maks.): 2,7–3,8 L.
- Pojemność zbiornika: 4 L.
- Głębokość zbiornika: 150 mm.

kod	V	W	mm	PLN
205631	230	2800	184x404x(H)258	**434,00**

FRYTOWNICA BUDGET LINE

- Pojemność oleju (min./maks.): 5,3–8 l.
- Pojemność zbiornika: 8 l.
- Głębokość zbiornika: 200 mm.

kod	V	W	mm	PLN
205648	230	3500	267x407x(H)308	**554,00**

System ‚zimnej strefy' oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu



Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem





215012



215029

FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

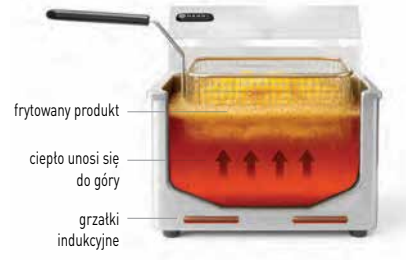
Zobacz film

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	**1 599,00**

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	**3 399,00**



Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

Al aluminium | ABS plastic | 18/8 stainless steel | SIL silicone | <200°C temp | NEW

TESTER OLEJU DO SMAŻENIA

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Umożliwia kontrolę jakości oleju do smażenia oraz jego temperatury.
- Wskaźnik TPM (całkowita zawartość związków polarnych w oleju), który pozwala ocenić stopień zużycia oleju do smażenia.
- Możliwość przełączania jednostek temperatury między stopniami Celsjusza i Fahrenheita.
- System ostrzegawczy z czerwonymi, zielonymi i niebieskimi diodami LED.
- Klasa wodoszczelności: IP65.
- Zakres pomiaru TPM: od 0,5 do 40% TPM
- Dokładność TPM: ±3% (30 do 190°C).
- Zakres pomiaru temperatury: 30 do 200°C (86 do 392°F)
- Dokładność pomiaru temperatury: ±1,5°C
- Zakres temperatury pracy: 0 do 50°C (32 do 122°F).
- Zakres temperatury przechowywania: -20 do 70°C (-4 do 158°F).
- W zestawie bateria i etui.

kod	mm	PLN
270929	365x48x(H)26	**1 069,00**



270929

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- Obudowa, pojemniki GN i taca ociekowa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zawiera lampę grzewczą na podczerwień.
- Wyjmowane pojemniki GN 1/2 z uchwytami o głębokości 150 mm.
- Perforowana taca ociekowa ze zgiętymi krawędziami.
- Podstawa z systemem ogrzewania fototermicznego.
- Przybliżona pojemność: 1,5–2 kg frytek na pojemnik.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła od góry i od dołu.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
209066	230	400	357x267x(H)376	**594,00**



209066

18/0 stainless steel

PŁYTY GRILLOWE PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki

Zobacz film



203125

PŁYTA GRILLOWA, GŁADKA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	V	W	mm	PLN
203125	230	2000	300x452x(H)227	**1 114,00**



203156

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
203156	230	2400	527x404x(H)233	**1 549,00**



203170

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
203170	230	2400	527x404x(H)233	**1 749,00**



203149

PŁYTA GRILLOWA, GŁADKA

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, gładka

kod	V	W	mm	PLN
203149	230	2400	527x404x(H)233	**1 479,00**



203163

PŁYTA GRILLOWA W 1/3 ŻEBROWANA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	V	W	mm	PLN
203163	230	3500	697x474x(H)241	**2 169,00**



855201

wash

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x320	**26,00**

855218

Fe carbon steel

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

kod	szt./opak.
855218	**1,40/14,00**

PŁYTY GRILLOWE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Płyta wykonana z blachy o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Wyłącznik z wbudowaną diodą sygnalizującą pracę.
- Antypoślizgowe nóżki.



154922

PŁYTA GRILLOWA, GŁADKA

- Płyta o wymiarach 316×380 mm – w całości gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154922	230	2000	326x445x(H)225	**839,00**



154939

PŁYTA GRILLOWA, GŁADKA

- Płyta o wymiarach 518×330 mm – w całości gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154939	230	2400	527x404x(H)233	**1 099,00**



154946

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518×330 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154946	230	2400	527x404x(H)233	**1 299,00**



154953

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości żebrowana.

kod	V	W	mm	PLN
154953	230	2400	527x404x(H)233	**1 232,00**



154960

PŁYTA GRILLOWA W 1/3 ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 688×410 mm – w 1/3 żebrowana, w 2/3 gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154960	230	3500	697x474x(H)241	**1 589,00**

PIERŚCIEŃ Z UCHWYTEM DO JAJ SADZONYCH

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Długi uchwyt zapobiegający poparzeniom.
- Pierścienie dostępne w różnych rozmiarach.

kod	mm	PLN
512074	ø88x(H)125	**11,00**
512081	ø103x(H)125	**12,00**
512098	ø128x(H)125	**13,00**



512081

PŁYTY GRILLOWE BUDGET LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Antypoślizgowe nóżki.

S.S. stainless steel



154977

PŁYTA GRILLOWA, GŁADKA

- Płyta o wymiarach 548×350 mm – w całości gładka.
- Solidna płyta ze stali hartowanej o grubości 8 mm zapewnia doskonałą retencję ciepła.

kod	V	W	mm	PLN
154977	230	3000	550x430x(H)240	**974,00**



154984

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518×350 mm – w całości żebrowana.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).

kod	V	W	mm	PLN
154984	230	3000	550x430x(H)240	**1 153,00**



154991

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 717×383 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.
- Solidna płyta ze stali hartowanej o grubości 10 mm zapewnia doskonałą retencję ciepła.
- Posiada dwie oddzielnie regulowane strefy grzewcze.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.

kod	V	W	mm	PLN
154991	400	4400	720x460x(H)241	**1 519,00**



513132

18/8 stainless steel

PRASA DO SMASH BURGERÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
513132	ø160x(H)78	**59,00**



S.S. stainless steel | indoor

GRILL KONTAKTOWY HOT-DOG PANINI

- Obudowa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej.
- Zaprojektowany z myślą o szybkim i równomiernym podpiekaniu i grillowaniu 4 bułek do hot dogów francuskich, typu panini oraz wrapów.
- Powierzchnia grzewcza: 270 × 250 mm – umożliwia jednoczesne przygotowanie 4 bułek.
- Grzałki o dużej mocy (220–240V/ 1800W) – szybkie nagrzewanie grilla.
- Możliwość płynnej regulacji temperatury w zakresie 50 °C - 300 °C (skala na pokrętle co 50°C) zapewnia optymalne warunki do podgrzewania i grillowania bułek do hot-dogów.
- Płyty grzewcze specjalnie wyprofilowane, emaliowane, żeliwne - zapewniają równomierne przypieczenie i estetyczny efekt.
- Specjalna konstrukcja płyt umożliwia wypiek bułek o różnych rozmiarach bez konieczności obracania ich w trakcie pieczenia.
- Efekt grillowania dodaje apetycznego wyglądu odpiekanym bułkom.
- Dzięki emaliowanej powierzchni - proste utrzymanie higieny, łatwe czyszczenie.
- Pokrywa grilla na zawiasach - otwiera się pod kątem do 90°.
- Wyposażony w nienagrzewający się uchwyt.
- Miejsce na odpieczenie 4 bułek jednocześnie.
- Kontrolki LED informujące o działaniu oraz nagrzewaniu urządzenia.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność i zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas użytkowania.

kod	V	W	mm	PLN
263594	230	1800	385x285x(H)254	**1 449,00**



263594

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | 60°C wash

ZESTAW DO SMASH BURGERÓW

- Zestaw zawiera 4 elementy.
- Okrągłą prasę do smash burgerów Profi Line wykonaną ze stali nierdzewnej, o średnicy 160 mm i grubości 5 mm.
- Łopatkę wykonaną ze stali nierdzewnej.
- Dozownik do przypraw ze stali nierdzewnej 18/8, z uchwytem.
- Pokrywa do topienia sera ze stali nierdzewnej.
- Zapakowane w karton z nadrukiem.

kod	PLN
513217	**179,00**

NEW


513217

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel

GRILLE KONTAKTOWE

- Idealne do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw, etc.
- Emaliowane żeliwne ruszty, łatwe w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej gwarantuje wytrzymałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperatura może być płynnie regulowana za pomocą termostatu – do 300˚C.
- Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Tylne i boczne krawędzie przy dolnym grillu oraz wyjmowana taca ociekowa ułatwiają czyszczenie.
- Górną część grilla podnosi się za pomocą uchwytu odpornego na ciepło z możliwością zablokowania jej w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Gumowe nóżki zmniejszają ryzyko niekontrolowanego przesuwania się urządzenia podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.



1800 W
230 V



263501



GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x232 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x375 x(H)216	**799,00**

1800 W
230 V



263600



GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x232 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x375 x(H)216	**799,00**

2200 W
230 V



263662



GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x235 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x375 x(H)216	**939,00**



Zobacz film

2200 W
230 V



263655

2200 W
230 V

NEW



263549

2200 W
230 V



263617

GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x235 mm.
- Ryflowana.

kod	-	kolor	V	W	mm	PLN	
263655		srebrny	230	2200	430x375x(H)216	**939,00**	
263549	timer	srebrny	230	2200	430x375x(H)216	**999,00**	N
263617		czarny	230	2200	430x375x(H)216	**939,00**	



263624

XL
548 mm

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Powierzchnia grillująca: 450x270 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x464x(H)216	**1 579,00**



263709



263808

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY RYFLOWANY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x235 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x375 x(H)216	**1 349,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x235 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x375 x(H)216	**1 349,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x235 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x375 x(H)216	**1 349,00**

NEW



263914

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY Z TIMEREM

- 2 termostaty regulowane niezależnie.
- Dolna powierzchnia grillująca: 480x235 mm
- Górne płyty: 2 x 214x214 mm
- Całkowicie płaska powierzchnia grillująca.
- 2x timer z regulacją w zakresie 0–10 minut dla każdej strony.

kod	V	W	mm	PLN
263914	230	3600	570x375x(H)216	**1 479,00**

XL → 508 mm ←

GRILL KONTAKTOWY, KEBAB XL

- Ryflowane górne i dolne płyty grzewcze.
- Niezależne rozprowadzenie ciepła dla górnej i dolnej płyty.
- Grzałki typu rurkowego.
- Wymiary powierzchni grillującej:
  - 263525: górna 352×268 mm, dolna 378×340 mm.
  - 263532: górna 455×260 mm, dolna 478×345 mm.
- Cięższa górna płyta wywiera większy nacisk, co zapewnia bardziej efektywne i równomierne grillowanie.

kod	V	W	mm	PLN
263532	230	3000	508x458x(H)234	**1 599,00**
263525	230	2500	408x455x(H)223	**1 249,00**



263532





265055

NEW

Al die-cast

<200°C temp

URZĄDZENIE DO BURGERÓW UFO I GELATO PANINI

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Okrągłe, podgrzewane płyty z powłoką nieprzywierającą.
- Uchwyt z mechanizmem blokującym.
- Przeznaczona do przygotowywania burgerów typu UFO, panini gelato, zamkniętych tostowanych kanapek oraz deserowych przekąsek.
- Funkcja jednoczesnego grillowania i uszczelniania dania.
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 200°C.
- Wbudowany timer do 5 minut.
- Przeznaczona do bułek o średnicy ø120 mm.
- Wydajność produkcyjna: do 20 szt./godz.
- Nadaje się do produktów zarówno ze słodkimi jaki i wytrawnymi nadzieniami.

kod	V	W	mm	PLN
265055	230	1300	531x250x(H)312	**1 199,00**





265048



NEW

18/8 stainless steel

<110°C temp

PODGRZEWACZ DO HOT-DOGÓW

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Podgrzewanie za pomocą pary.
- Pojemność komory: 42 L.
- Pojemność: do 50 bułek i 200 kiełbasek.
- Regulowany zakres temperatury: od 30°C do 110°C.
- Wyjmowana półka.
- Zawór spustowy.
- Lampka kontrolna poziomu wody.
- Do kiełbasek i bułek do hot dogów.

kod	V	W	mm	PLN
265048	230	2000	508x445x(H)693	**1 199,00**

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



225448

225264

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	350x680x(H)275	**1 749,00**

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytami
- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	343x395x(H)255	**1 199,00**





221129



221136

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 30

S.S. stainless steel

- Korpus wykonany z PPO.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do pojemnika o pojemności 30 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 90°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221129	30	230	1200	70x120x(H)330	**509,00**

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 50

18/8 stainless steel · indoor

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 50 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221136	50	230	1500	71x145x(H)340	**1 199,00**



551998

PP polypropylene

KULKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE – 500 SZT.

- Wykonane z polipropylenu.
- Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.
- Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.
- Mogą być używane w temperaturach do 110°C.
- Średnica kulek: ø20 mm.
- Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.

kod	mm	PLN
551998	ø20	**115,00**



221143



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 80

18/8 stainless steel

indoor

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości, łatwy do zdemontowania w celu szybszego osuszenia.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 80 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221143	80	230	2300	155x175x(H)319	**1 899,00**

PA polyamide

PP polypropylene

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,27/27,00**
971345	100	150x250	**0,32/32,00**
971376	100	200x300	**0,54/54,00**
971352	100	250x350	**0,74/74,00**
971383	100	300x400	**0,99/99,00**



971376

Trwałość i wydajność
Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT
3 tryby pracy z Timerem:
– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta



POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

HENDI

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth



1180100



1180120



1180140

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	**4 781,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	**6 054,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	**7 590,00**



1180060

POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

- Pokrywka do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

kod	litry	mm	PLN
1180060	28	335x600x(H)288	**2 141,00**
1180065	56	660x600x(H)288	**2 715,00**



1180062

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

kod		PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	**305,00**
1180063	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	**305,00**
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9	**540,00**



225479

Zobacz film

S.S. stainless steel

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Urządzenie przeznaczone do gotowania w niskich temperaturach, delikatnego podgrzewania oraz podtrzymywania temperatury potraw.
- Gotowanie kontrolowane za pomocą sondy do pomiaru temperatury wewnętrznej, co zapewnia idealne przygotowanie potrawy.
- Sonda pomiaru z regulacją z docelowej temperatury wewnętrznej; gotowanie kończy się po osiągnięciu docelowej temperatury.
- Automatyczne przełączanie na tryb utrzymywania ciepła po gotowaniu.
- Energooszczędna praca dzięki wysokiej jakości izolacji termicznej.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Temperatura w komorze może być regulowana w odstępach co 1°C, od 30°C do 120°C.
- Zadana temperatura może być ustawiona w zakresie od 25°C.
- Temperatura podtrzymania może być ustawiona w zakresie od 25°C do zadanej temperatury.
- Timer z możliwością ustawienia do 60 godzin, idealny do długotrwałego gotowania.
- Ręczna regulacja wentylacji umożliwia uzyskanie potraw soczystych lub z chrupiącą skórką.
- Cyfrowe ustawianie i wyświetlanie czasu, wartości zadanych oraz aktualnych temperatur w komorze i wewnątrz potrawy.
- Uniwersalne prowadnice boczne do pojemników GN 1/1 oraz blach 600 × 400 mm.
- Mieści 3 pojemniki GN 1/1 lub blachy 600 × 400 mm.
- Wpustowe uchwyty boczne.
- Dodatkowe zewnętrzne uchwyty umożliwiają bezpieczne ustawienie i przenoszenie urządzenia.
- Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej lub prawej stronie.

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)413	**5 599,00**

Al aluminium | PP polypropylene | 18/0 stainless steel | Fe carbon steel | indoor

NEW



240472

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 12 L

- Gruba obudowa ze stali nierdzewnej zapewniająca trwałość i łatwe czyszczenie.
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką.
- Wyjmowany wewnętrzny pojemnik.
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawiasie z uszczelką i zaworem odpowietrzającym.
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający bezpieczne zamknięcie.
- Zbiornik na skropliny.
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w automatyczny tryb podgrzewania.
- Urządzenie przeznaczone do przygotowania do 60 porcji ugotowanego ryżu/kaszy.
- Mini zawór ciśnieniowy poprawiający strukturę ryżu i kaszy.
- W zestawie: miarka i łyżka do ryżu/kaszy oraz silikonowa mata nieprzywierająca zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu i kaszy.

kod	litry	V	W	mm	PLN
240472	12	230	2650	537x472x(H)415	**1 399,00**

NEW

SIL silicone

MATA DO URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, NIEPRZYWIERAJĄCA.

- Wykonana z trwałego silikonu, do wielkokrotnego użytku.
- Przeznaczona do stosowania wewnątrz pojemnika.
- Ogranicza przywieranie i przypalanie ryżu/kaszy na dnie naczynia podczas gotowania.
- Chroni dno pojemnika wewnętrznego.
- Łatwa do czyszczenia.
- Akcesorium do urządzeń do gotowania ryżu i kaszy.

kod	-	mm	PLN
240540	240441	ø250	**25,00**
240557	240403	ø300	**25,00**
240564	240458 & 240472	ø350	**31,00**



240540



NEW MODEL



240410

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawiasie z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1,8	230	700	282x269x(H)260	**199,00**

NEW MODEL



240403

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, 5,4 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawiasie z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5,4	230	1950	418x355x(H)475	**839,00**



NEW MODEL



240441

NEW MODEL



240458

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 4,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240441	4,2	230	1600	376x440x(H)290	**399,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 10,35 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240458	10	230	2650	555x498x(H)345	**659,00**

Zobacz film



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x450x(H)275	**1 099,00**



264126

OPIEKACZ GN 1/1

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość umieszczenia w komorze tacy GN 1/1 (taca nie jest dołączona do zestawu).
- Grzałka umieszczona na górze komory.
- Regulacja wysokości rusztu na 4 różnych poziomach.
- Montaż na ścianie niewymagający dodatkowych uchwytów dla zaoszczędzenia miejsca w kuchni.
- Wyposażony w termostat, timer do 30 min oraz lampkę kontrolną.
- Płynna, bezstopniowa regulacja – zapewnia precyzyjne ustawienie parametrów podgrzewania.
- Zakres temperatury: 50-300°C.
- Klasa wodoszczelności IPX4 – ochrona przed zachlapaniem wodą.
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o głębokości do 100 mm.
- Akcesoria w zestawie:
  - ruszt z 2 izolowanymi uchwytami,
  - taca okruchy.

kod	V	W	mm	PLN
264126	230	2850	770x485x(H)305	**1 375,00**



264300

OPIEKACZ

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestwie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x633x(H)453	**1 749,00**



OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Timer do 15 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	**1 799,00**

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytami
- Dwa poziomy rusztu w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
264331	400	4500	682x528x(H)455	**2 899,00**





9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund



264607

264706

SALAMANDER 450

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Rama ze stali nierdzewnej typu 450.
- Dolna i tylna płyta wykonane z blachy galwanizowanej.
- Taca na okruchy wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z bakelitu.
- Nóżki wykonane z gumy.
- Kontrolki temperatury.
- Regulacja podnoszenia odbywa się za pomocą mechanizmu zębatkowo-łańcuchowego.
- Zakres temperatur: do 300°C.
- Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego: 70–200 mm.
- Wyjmowana taca ociekowa/ na okruchy z rusztem o wymiarach 440x320 mm.

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	470x520x(H)530	**2 299,00**

SALAMANDER 600

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Rama ze stali nierdzewnej typu 600.
- Dolna i tylna płyta wykonane z blachy galwanizowanej.
- Taca ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z bakelitu.
- Nóżki wykonane z gumy.
- Kontrolki temperatury.
- 2 niezależne strefy grzewcze.
- Regulacja podnoszenia odbywa się za pomocą mechanizmu zębatkowo-łańcuchowego.
- Zakres temperatur: do 300°C.
- Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego: 70–200 mm.
- Wyjmowana taca ociekowa/ na okruchy z rusztem 590x350 mm.

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	620x520x(H)530	**2 699,00**



Zobacz film

262214

S.S. stainless steel

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	450x390x(H)400	**899,00**



262801

S.S. stainless steel

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	**29,00**

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene

TOSTER NA 4 TOSTY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, satynowanej oraz z połyskującym wykończeniem.
- Pokrętła wykonane z ABS, przyciski i pedały – z PP (polipropylen).
- 4 szerokie kieszenie na kromki, 2 strefy grzewcze (w każdej 2 kieszenie), 2 tacki na okruchy.
- Dźwignia wysokiego podnoszenia dla łatwego wyjmowania tostów.
- Pojemność: na 4 tosty opiekane równocześnie.
- 7 poziomów grzania ustawianych za pomocą pokrętet – każda strefa grzewcza może być ustawiona indywidualnie.
- 3 gotowe programy: opiekanie, rozmrażanie, podgrzewanie.
- 3 przyciski funkcyjne do każdej strefy grzewczej: odmrażanie, podgrzewanie, wysuń/anuluj.

kod	V	W	mm	PLN
261187	240	1500	295x335x(H)180	**299,00**



261187

S.S. stainless steel



261163

Zobacz film



261200

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	215x300x(H)270	**679,00**

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek.

kod	V	W	mm	PLN
261200	230	1340	288x368x(H)410	**1 839,00**



261309

S.S. stainless steel


261354

TOSTERY PRZELOTOWE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczone do ciągłego opiekania chleba krojonego.
- W komplecie taca wydawcza przednia i tylna.
- Górne i dolne elementy grzewcze zapewniające dwustronne równomierne opiekanie.
- 3-poziomowa regulacja prędkości przenośnika - kontrola stopnia zarumienienia.

TOSTER PRZELOTOWY

- Szeroki przenośnik taśmowy mieści dwie kromki chleba obok siebie.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
261309	srebrny	230	2240	418x365x(H)390	**1 799,00**
261354	czarny	230	2240	418x368x(H)415	**1 999,00**

Zobacz film

PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	484x590x(H)190	**599,00**



220306

MULTIPATELNIA ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w cieple
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

kod	V	W	mm	PLN
239506	230	1400	ø400x(H)190	**259,00**
239605	230	1600	ø620x(H)170	**469,00**
239599	Przewód termostatu do multipatelni elektrycznej			**65,00** N



239605

239506



PODGRZEWACZE DO PARÓWEK



Zobacz film

265000



265031

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Obudowa, kosz i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pojemnik wykonany ze szkła hartowanego.
- Kosz na parówki o średnicy 200 mm, mieści parówki do 24 cm długości.
- Zakres temperatury: od 30°C do 100°C.
- Pojemność zbiornika na wodę: 1,25 l.
- Lampka kontrolna sygnalizująca podgrzewanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	V	W	mm	PLN
265000	230	450	280x282x(H)387	**929,00**

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK I BUŁEK DO HOT-DOGÓW

- Obudowa, kosz z przegrodą i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pręty grzejne do bułek wykonane z aluminium o wymiarach: Ø25x(L)198mm.
- Cylinder ochronny wykonany ze szkła.
- Kosz na parówki o średnicy 175 mm, przeznaczony do kiełbasek o długości do 24 cm.
- Pojemność zbiornika na wodę: 1 L
- Kontrolka ogrzewania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Regulowana temperatura do 100°C.

kod	V	W	mm	PLN
265031	230	550	500x310x(H)395	**1 039,00**

Zobacz film



PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Zbiornik na wodę i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Tacka na parówki wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Regulacja temperatury termostatu do 85 °C.
- Z uchwytami ułatwiającymi transport.
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem
- Lampka kontrolna.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Pojemność pojemnika: 9,3 l.
- Minimalny poziom wody: 2,7 l. Maksymalny poziom wody: 6,6 l.

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	287x386x(H)258	**569,00**



240502

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODGRZEWACZE ROLKOWE DO PARÓWEK – 2 STREFY

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | indoor

- Obudowa i rolki ze stali nierdzewnej zapewniają trwałość i łatwą konserwację produktu.
- Szybkie ogrzewanie i odzyskiwanie ciepła.
- Wyjmowana, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa na tłuszcz i resztki.
- Regulacja temperatury do 230°C.
- Antypoślizgowe nóżki
- Obracające się rolki utrzymują produkty w ruchu, ograniczając ryzyko przypalenia i zapewniając równomierne podgrzewanie z każdej strony.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni rolek, zapewniające powtarzalny efekt podgrzewania.
- Zaprojektowane do ciągłej pracy bez przegrzewania.

NEW



268803

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY

- Szerokość rolki: 45 cm.
- Pokrywa opcjonalna dostępna osobno:
  - dla podgrzewacza o kodzie 268803, kod: 268834.
  - dla podgrzewacza o kodzie 268810, kod: 268841.

kod	-	V	W	mm	PLN	
268803	7 rolek	230	620	566x375x(H)192	**1 119,00**	N
268810	9 rolek	230	790	566x450x(H)192	**1 279,00**	N



268667

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK DWUSTREFOWY

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie.
- Szerokość rolki: 45 cm.
- Opcjonalna pokrywa, dostępna osobno do modelu 268667, kod: 268858.

kod	-	V	W	mm	PLN	
268667	14 rolek	230	1230	566x640x(H)192	**1 749,00**	
268827	11 rolek	230	980	566x527x(H)192	**1 599,00**	N



268674

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK XL - DWUSTREFOWY

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie.
- Długość rolki: 65 cm.

kod	-	V	W	mm	PLN
268674	14 rolek	230	2000	732x590x(H)168	**3 149,00**

NEW



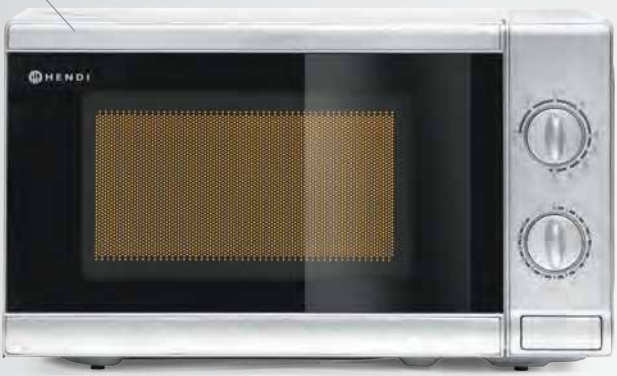
268841

POKRYWA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

- Wykonana z hartowanego szkła.
- Pomaga ograniczyć utratę ciepła podczas pracy urządzenia.

kod	mm	PLN
268841	450x348x(H)48	**256,00**
268858	450x423x(H)48	**315,00**
268834	450x273x(H)48	**217,00**

20 litrów
1050 W
230 V



281710

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

281710

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprowadzenie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
  - wymiary 275x260x(H)173 mm, pojemność 20 l
  - malowane na biało
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 4 poziomy natężenia mikrofali: Low, Medium, Medium High, High
  - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
  - grill (moc 1000 W)
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mikrofali
- Moc kuchenki: 700 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø255 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	**599,00**

25 litrów
900 W
230 V

NEW



KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ AIR FRY HENDI 1500 W, 25 L

281291

- Wnętrze ze stali nierdzewnej 18/8, co ułatwia czyszczenie.
- Funkcje:
  - Kuchenka mikrofalowa.
  - Szybkie gotowanie.
  - Air Fry.
  - Gotowanie kombinowane.
  - Gotowanie konwekcyjne.
  - Gotowanie wieloetapowe.
  - Popcorn.
  - Rozmrażanie.
  - Utrzymanie ciepła.
  - Tryb ECO.
  - Chłodzenie.
  - Podgląd czasu, ustawionej mocy.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Sygnał zakończenia pracy.
- Dotykowy panel sterowania z pokrętłem zapewnia intuicyjną obsługę i precyzyjną kontrolę ustawień.
- 14 automatycznych programów Air Fry'era.
- 9 automatycznych programów gotowania: podgrzewanie, ziemniaki, mięso, warzywa, makaron, ryby, zupa, pizza, kurczak.
- Zakres temperatury konwekcji: 140–230°C.
- Funkcja timera: 0–95 minut.
- Moc kuchenki mikrofalowej: 900W.
- Moc funkcji Air Fry'era: 1.5kW.
- Moc mikrofalówki: 10 poziomów, regulacja co 10%.
- Wymiary komory: 355x332x(wys.)200 mm.
- Średnica talerza obrotowego: 315 mm.
- Nadaje się do talerzy o średnicy do Ø315 mm.
- Akcesoria w zestawie:
  - 1x okrągły stojak.
  - 1x taca do opcji Air Fry.
  - 1x kosz do opcji Air Fry.
  - 1x szklany talerz obrotowy.
  - 1x zestaw pierścienia obrotowego.



kod	V	W	mm	PLN
281291	230-240	1500	523x451x(H)300	**1 279,00**

25 litrów
1550 W
230 V



281352

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000W HENDI 1550 W, 25 L

281352

Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 25 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym



kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**1 599,00**

23 litrów
1550 W
230 V



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W HENDI 1550 W, 23 L

281444

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,5 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	1 729,00

25 litrów
1550 W
230 V



NEW

KUCHENKA MIKROFALOWA, WIELOFUNKCYJNA 4 W 1 HENDI 2350 W, 24,7 L

281383

- Technologia InverterFour - efektywne i równomierne wyników gotowania.
- Sterowanie elektryczne za pomocą ekranu dotykowego.
- System bez talerza obrotowego z wielokierunkowym rozkładem fal mikrofalowych 3D.
- Wnętrze pokryte powłoką nieprzywierającą, ułatwiającą czyszczenie.
- 52 automatyczne programy.
- Oświetlenie wnętrza.
- Opuszczane drzwi.
- Główne funkcje:
  - Mikrofalówka.
  - Airfryer
  - Konwekcja.
  - Gotowanie na parze.
- Dodatkowe funkcje:
  - Funkcja grillowania wspomagana parą.
  - Podgrzewanie.
  - Rozmrażanie.
  - Fermentacja.
  - Usuwanie kamienia (odkamienianie).
  - Dezynfekcja.
- 5 poziomów mocy mikrofalówki.
- Moc mikrofal: 1000 W.
- Moc grilla: 1800 W.
- Pojemność: 25 L.
- Akcesoria w zestawie:
  - 1 × kosz do air fryera
  - 1 × ruszt do grilla
  - 1 × blacha do pieczenia



kod	litry	V	W	mm	PLN
281383	24,7	230	2350	462x492x(H)338	**2 309,00**

34 l
3000 W
230 V



KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1800 W HENDI 3000 W, 34 L

281369

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne za równomierne rozprowadzenie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1800 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 32,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
281369	230	3000	572x520x(H)363	**3 999,00**



KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA I PORTEM USB 1800 W

281376

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI
- Obudowa i wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
- System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu z przyciskami
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - 10 poziomów mocy
  - możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania - możliwość spersonalizowania dźwięku lub jego całkowitego wyłączenia
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary: 330x310x(H)175, pojemność: 18 l
  - łatwe utrzymanie czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Moc kuchenki: 1800 W
- Odpowiednia do naczyń o maks. ø 300 mm
- Maks. jednorazowy czas pracy: 60 min
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- W zestawie karta USB z oprogramowaniem
- Waga: 31,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	**4 299,00**



Kod	281710	281291	281352	281444	281383	281369	281376
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE							
Sterowanie	elektro-mechaniczne	elektro-mechaniczne	elektro-mechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/ etapów	9/1	23/2	1/1	100/3	52/1	100/3	100/3
Ilość poziomów mocy	9	10	1	4	5	4	10
Maksymalny czas	35 min	95 min	6 min	60 min	90 min	60 min	60 min
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE							
Źródło mikrofal	górna antena magnetronu	górna antena	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	górna antena	górna i dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca
Ilość magnetronów	1	1	1	1	1	2	2
Filtr powietrza	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Port USB	-	-	-	-	-	TAK	TAK
WYMIARY							
Wymiary zewnętrzne	435x360 x(H)251 mm	523x451 x(H)300 mm	582x472 x(H)374 mm	509x572 x(H)306 mm	462x492 x(H)338 mm	572x520 x(H)363 mm	560x419 x(H)336 mm
Wymiary komory	304x306 x(H)206 mm	305x325 x(H)195 mm	327x346 x(H)200 mm	327x346 x(H)200 mm	300x380 x(H)178 mm	360x409 x(H)225 mm	330x310 x(H)175 mm
Pojemność komory	20 l	25 l	25 l	23 l	25 l	34 l	18 l
Maksymalna średnica naczynia	280 mm	315 mm	320 mm	320 mm	265 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRY TECHNICZNE							
Moc wejściowa	1050 W	1500W	1550 W	1550 W	2350 W	3000 W	3000 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	11,1 kg	17,5 kg	15,1 kg	15,5 kg	19,9 kg	32,3 kg	31,8 kg
PLN	**599,00**	**1 279,00**	**1 599,00**	**1 729,00**	**2 309,00**	**3 999,00**	**4 299,00**

CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

Moc	700	1000	1100	1400	1800
Czas gotowania	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne
280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

- Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.
- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o Ø305 mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem

kod	litry	V	W	mm	PLN
280065	23	230	3000	512x403x(H)310	**2 499,00**
280058	23	230	3000	512x403x(H)310	**2 499,00**

ZASTOSOWANIE
- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:
- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 zupy odgrzany w 105 sekund



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne
280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

- Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw
- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza Ø356 mm
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

kod	litry	V	W	mm	PLN
280041	34	230	3000	559x483x(H)352	**2 999,00**
280034	34	230	3000	559x483x(H)352	**3 399,00**

ZASTOSOWANIE
- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:
- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 120 s
- porcja szparagów gotowa 1:10



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances




HENDI
HENDI



Croissanty 35 s



Zapiekanka 45 s



Burger z frytkami 90 s



Nuggetsy z kurczaka 105 s



PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY COMBITURBO

NEW | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | Al aluminium | indoor | <280°C temp



281512

38 cm



- Obudowa wykonana ze stali aluminizowanej z matowym wykończeniem.
- Komora wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Połączenie technologii mikrofalowej, konwekcyjnej oraz nadmuchu gorącego powietrza.
- Tryby pracy mogą być używane niezależnie lub w połączeniu.
- Programowalna pamięć i gotowych ustawień z możliwością zapisania do 248 przepisów.
- Do 10 programowalnych etapów pieczenia.
- 7-calowy panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Menu w 22 językach.
- Port USB.
- Wskazuje temperaturę w °C i °F.
- Zakres temperatur: od 25°C do 280°C.
- Regulacja mocy mikrofal w zakresie 0–100% co 10%.
- Regulacja mocy konwekcji w zakresie 0–100% co 10%.
- Czas pieczenia regulowany do 20 minut.
- Pojemność pieca: 18 l.
- Moc mikrofal: 1,5 kW.
- Moc konwekcji: 3,0 kW.
- Wymiary komory wewnętrznej: 317x315x(W)188 mm.
- Akcesoria w zestawie:
  - 1x łopata do pieca.
  - 1x kosz z powłoką nieprzywierającą.
  - 1x kosz siatkowy z powłoką nieprzywierającą.
  - 1x okrągła podkładka siatkowa z powłoką nieprzywierającą.
  - 1x 9" blacha do pizzy.
  - 1x stojak na blachę do pieczenia.

kod	V	W	mm	PLN
281512	230	3500	380x663x(H)619	**22 999,00**

3 RÓŻNE TECHNOLOGIE = IMPONUJĄCE EFEKTY

Mikrofale
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

Konwekcja
Wzmacnia efekt zarumieniania

Uderzenie mocą cieplną
Wzmacnia efekt tostowania i zarumieniania



PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY REDFLASH

NEW

18/8 stainless steel



TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA, WZMOCNIONA.

- Osłona tacki wykonana z PTFE.
- Ranty ze wzmocnieniem wykonanym ze stali nierdzewnej.
- Nieprzywierająca – nie wymaga użycia oleju.
- Można używać w kuchence mikrofalowej z konwekcją.
- Można używać w piecach konwekcyjno-mikrofalowych i kuchenkach mikrofalowych.
- Wzmocnione materiały.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.



808351

kod	mm	PLN
808337	290x190x(H)30	**139,00**
808351	290x190x(H)30	**140,00**
808344	290x290x(H)20	**175,00**



RFKFM3030

RFKFM3030R



- Pojemność: 1 taca
- Przystosowany do tac o wymiarach 300 × 300 mm.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym i wielojęzycznym interfejsem.
- 50 standardowych programów z możliwością rozszerzenia do 250 zapisanych przepisów.
- Łączy technologię mikrofal, konwekcji oraz pieczenia z nadmuchem gorącego powietrza, a także funkcję kontroli wilgotności.
- 5 trybów pracy dostosowanych do różnych potrzeb przygotowania potraw.
- Wbudowany system bezpośredniego nawilżania zapewniający delikatniejsze i równomierne przygotowanie potraw.
- Dedykowany system osuszania skutecznie usuwa nadmiar pary z komory.
- Funkcja Easy Cleaning z wbudowanym systemem czyszczenia parowego ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
- Łączność z chmurą Eka Cloud umożliwia centralne zarządzanie przepisami oraz zdalne aktualizacje programów w wielu urządzeniach zlokalizowanych w różnych punktach.
- Cyfrowa sonda.
- Silnik bezszczotkowy z wielostopniową regulacją prędkości oraz dwukierunkowym obrotem zapewnia stabilny i równomierny przepływ powietrza.
- 2 magnetrony, każdy o mocy 1,0 kW.
- Podwójny system magnetronów z trybem pracy synchronicznym lub naprzemiennym.
- Grzałki: 1,6 + 1,6 kW.
- Kompaktowa konstrukcja niewymagająca podłączenia do wentylacji.
- Przystosowany do standardowych blatów roboczych o szerokości 60 cm.
- Instalacja typu plug-and-play, niewymagająca dodatkowych podłączeń.
- Zakres temperatur: od 50°C do 270°C.
- Rozstaw nóżek: 340x400 mm.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
RFKFM3030	srebrny	230	3680	632x420 x(H)630	**24 699,00**
RFKFM3030R	czerwony	230	3680	632x420 x(H)630	**24 699,00**

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO--MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA

- Wykonane z PTFE.
- Przeznaczona do przekąsek, takich jak frytki i nuggetsy.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
219744	280x280x(H)15	**129,00**



219744

18/0 stainless steel





4x GN 1/1

229880

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H100

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.
- Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory.
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0–120 min.
- Mieści 4 blachy GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami: 75 mm.
- W zestawie taca GN 1/1 (65 mm) i ruszt GN 1/1.

kod	V	W	mm	PLN
229880	230	3500	699x608x(H)550	**2 469,00**
237151	podstawa, spawana		690x480x(H)700	**1 389,00**
817735	podstawa, skręcana		690x480x(H)700	**1 189,00** N

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





18/0
stainless steel



4x
GN 1/1

229873

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H100S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.
- Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory.
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C.
- Nawilżanie bezpośrednie, obsługiwane ręcznie za pomocą przycisku.
- Z tyłu przyłącze wody, które można podłączyć do sieci wodociągowej.
- Timer: 0–120 min.
- Mieści 4 blachy GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami: 75 mm.
- W zestawie taca GN 1/1 (65 mm) i ruszt GN 1/1.

kod	V	W	mm	PLN
229873	230	3500	699x608x(H)550	**2 689,00**
237151	podstawa, spawana		690x480x(H)700	**1 389,00**
817735	podstawa, skręcana		690x480x(H)700	**1 189,00** N



237151

Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi





Al aluminium S.S. stainless steel





Zobacz film

4x
438x315

227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia.
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory.
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0–120 min.
- Na 4 blachy 437x314 mm.
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy.

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x624x(H)572	**1 899,00**
223468	podstawa, spawana		595x425x(H)700	**1 299,00**
817728	podstawa, skręcana		595x425x(H)700	**1 099,00** N
801970	ruszt		433x338	**47,00**
943380	blacha		437x314x(H)8	**62,00**

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzatek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 437x314 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	**2 299,00**
223468	podstawa, spawana		595x425x(H)700	**1 299,00**
817728	podstawa, skręcana		595x425x(H)700	**1 099,00** N
801970	ruszt		433x338	**47,00**
943380	blacha		437x314x(H)8	**62,00**



223468

Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytak do wyjmowania blach



S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | indoor



225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej.
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Ręczny panel sterowania z pokrętłami do wyboru funkcji, temperatury, czasu oraz ilości pary.
- Posiada funkcje rozmrażania, wstępnego nagrzewania, konwekcji, grilla, pary oraz kombinacji tych trybów.
- Temperatura może być ustawiona do 280°C.
- Timer z możliwością ustawienia do 120 minut.
- Idealne efekty wypieku dzięki wydajnemu wentylatorowi oraz 2 efektywnym grzałkom.
- Dodatkowa grzałka grilla w górnej części komory.
- 4 prowadnice na tace GN 2/3; odległość między tacami wynosi 70 mm.
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3.
- Moc konwekcji: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Grzałki komory: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW.
- Regulowane nóżki w zakresie od 55 do 75 mm.

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	625x585x(H)590	**6 299,00**



224823

PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4X GN 2/3

- Pasuje do pieca 225929.

kod	mm	PLN
224823	580x390x(H)750	**1 299,00**

PIECE KONWEKCYJNE EVOLUTION NEXT 429X345 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Dostępne modele z nawilżaniem pośrednim lub bezpośrednim (10-stopniowym).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemość komory: 4 blachy o wymiarach 429x345x(H)9 mm (dołączone w zestawie, aluminiowe).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 30 lub 100°C (w zależności od modelu) do 260°C.
- Odległość między prowadnicami: 74 mm.
- Oświetlenie LED
- EKF423NTUD – wyposażony w port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów, funkcję nagrzewania wstępnego do 180°C oraz opcjonalnie wyposażony w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF423NU

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY



4x
429x345

kod	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
typ	konwekcyjny	z nawilżaniem	z nawilżaniem	multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy	elektromechaniczne
	–	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, regulowane elektronicznie, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami	8 funkcji: pieczenie statyczne (górna grzałka, dolna grzałka, obie grzałki), pieczenie statyczne z termoobiegiem, grillowanie, grillowanie z termoobiegiem, pieczenie konwekcyjne, rozmrażanie
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C	od 100°C do 260°C
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ilość wentylatorów	1, bez autorewersu	1, bez autorewersu	1, z autorewersem, 2 prędkości	1, bez autorewersu
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	**3 399,00**	**4 299,00**	**6 799,00**	**3 999,00**
PODSTAWA				
kod	224670	224670	224670	224670
typ		8 par prowadnic na tace 435x345, wym. 540x460x700 mm		
PLN	**899,00**	**899,00**	**899,00**	**899,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GN 1/1

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L".
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory z autorewersem.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 530x325 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Funkcja wstępnego nagrzewania do 180°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.
- EKF411NTUD – wyposażone w port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

EKF411NUD





4x GN 1/1

kod	EKF411NUD	EKF411NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg
PLN	**8 999,00**	**10 499,00**
PODSTAWA		
kod	224441	224441
typ	6 par prowadnic na pojemniki GN 1/1, wym. 790x520x700 mm	
PLN	**1 199,00**	**1 199,00**

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM 600X400 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L".
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory bez autorewersu lub z autorewersem – w zależności od modelu.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Odległość między prowadnicami: 83 mm, model EKF464N – 73 mm.
- Dostępna podstawa pod piec – 224434.
- Model EKF464NTUD jest wyposażony w funkcję wstępnego nagrzewania do 180°C, port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

EKF464NUD



4x
600x400

kod	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, bez autorewersu	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg	58 kg
PLN	**6 699,00**	**8 899,00**	**9 599,00**
PODSTAWA			
kod	224434	224434	224434
typ	6 par prowadnic na tace 600x400, wym. 760x520x700 mm		
PLN	**1 169,00**	**1 169,00**	**1 169,00**

PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE

2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY



	5x GN 2/3
kod	EKF523NUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**7 599,00**
PODSTAWA	
kod	237977
wymiary	6 par prowadnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	**1 529,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach , stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4
- Proste sterowanie elektromechaniczne - możliwość ustawienia temperatury, czasu pieczenia i stopnia zaparowania
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory w zakresie: 0-100%
- Zakres temperatury: 100-270°C
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu
- Timer: 0 do 120 min
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji

PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM

2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY



	5x GN 2/3
kod	EKF523NTUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**9 599,00**
PODSTAWA	
kod	237977
typ	6 par prowadnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	**1 529,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4
- Intuicyjny, łatwy w obsłudze panel dotykowy
- 99 możliwych programów gotowania
- Kontrola temperatury za pomocą sondy cyfrowej
- Funkcja wstępnego nagrzewania Pre-heating ustawiana manualnie
- Funkcja opóźnionego startu (do 24h)
- Zakres temperatury: 30-270°C
- Możliwość wyboru stopnia zaparowania w zakresie: 10-100%
- Sonda rdzeniowa i uchwyt do sondy (opcjonalnie)
- Dodatkowo: konfiguracja mycia ręcznego

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG.
  W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień)



- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.

RĘKAWICE PIEKARSKIE - 2 SZT.

- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	**19,50/39,00**



556603

RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Odporność na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	**45,50/91,00**



556627

RĘKAWICE OCHRONNE - 2 SZT.

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	**29,50/59,00**



556610

RĘKAWICE Z POWŁOKĄ SILIKONOWĄ

- Wykonane z poliestru.
- Powłoka silikonowa.
- Posiadają zawieszkę.
- Odporność na temperaturę do 350°C przez 15 sekund.
- Wodoodporne.
- Antypoślizgowa powierzchnia.
- Bezpieczne w kontakcie z olejami spożywczymi.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556573	2	(L)330	**68,45/136,90**



556573

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ - 2 SZT.

- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.
- Wygodne w użyciu.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	**45,50/91,00**





556634

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ, SKÓRZANE – 2 SZT.

- Odporność na wysoką temperaturę do 250°C przez 15 sekund.
- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Bardzo długie, aby chronić przedramię.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556689	2	(L)460	**54,50/109,00**





556689

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA CIEPŁO, SKÓRZANE, 2 SZT.

- Odporność na temperaturę do 100°C, ⩽ 15 sekund.
- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556658	2	(L)460	**49,95/99,90**





556658

RĘKAWICE DO GRILLA, SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Wnętrze rękawicy wykonane jest z dżerseju od strony dłoni oraz z bawełnianej tkaniny na mankiecie. Podwójna warstwa po wewnętrznej stronie zapewnia dodatkową ochronę przed wysoką temperaturą. Ponadstandardowa długość zapewnia dodatkową ochronę przedramion.
- Odporne na temperaturę: do 100°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556597	2	(L)410	**37,95/75,90**





556597

RĘKAWICE DO GRILLA, SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Wnętrze rękawicy wykonane jest z dżerseju od strony dłoni oraz z bawełnianej tkaniny na mankiecie. Ponadstandardowa długość zapewnia dodatkową ochronę przedramion.
- Odporne na temperaturę: do 100°C przez 15 sekund.
- 2 szt

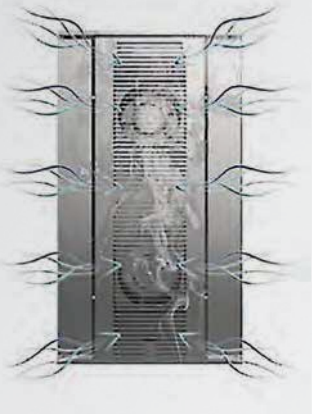
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556580	2	(L)410	**31,45/62,90**





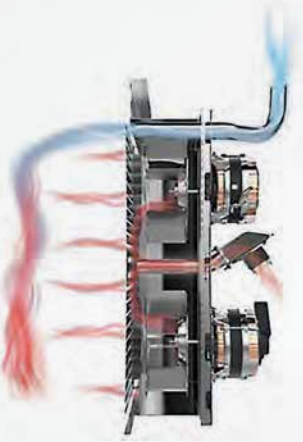
556580

SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



Airflowlogic™
Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™
Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





Humilogic™
Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Automatyczny system myjący
Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.









3 wersje sterowania:
Millennial Smart
– elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł
Millennial Black Mask
– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania
Millennial Touch Screen
– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

PANEL STEROWANIA:
- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie





- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Ttoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA
GN 1/1



z pompą cateringową




Elektryczne	5x GN 1/1	5x GN 1/1 z pompą cateringową	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**10 899,00**	**11 599,00**	**12 699,00**	**18 499,00**	**43 499,00**
PODSTAWA					**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	220795	817643
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 649,00**	**7 049,00**

BLACHA
GN 1/1





Gazowe	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	**16 799,00**	**20 299,00**	**24 299,00**
PODSTAWA			
kod	229521	229521	220795
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 649,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**11 999,00**	**14 499,00**	**21 199,00**	**45 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1 699,00**	**1 699,00**	**1 699,00**	**11 144,00**

BLACHA 600x400





Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	**16 799,00**	**20 199,00**	**24 299,00**
PODSTAWA			
kod	229538	229538	220894
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1 699,00**	**1 699,00**	**1 699,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

- **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu

Panel sterowania pieców Millennial Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:

- **Automatyczny system myjący**
- Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
- 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej – oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego. Opcjonalny w piecach gazowych
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna
- w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T





- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Black Mask:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE









Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**14 899,00**	**16 099,00**	**22 499,00**	**48 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	817643
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 649,00**	**7 049,00**

BLACHA GN 1/1









Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	**20 299,00**	**24 499,00**	**29 999,00**	**54 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	817643
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 649,00**	**7 049,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×977×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**16 199,00**	**18 099,00**	**24 999,00**	**49 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1 699,00**	**1 699,00**	**1 699,00**	**11 144,00**

BLACHA 600x400






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)801 mm	850×1035×(H)951 mm	850×1035×(H)1231 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**20 299,00**	**23 399,00**	**29 499,00**	**54 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1 699,00**	**1 699,00**	**1 699,00**	**11 144,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
- **Elektroniczny, 7-calowy (480×(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy





- Książka kucharska na 500 receptur
- 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
- Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
- Ustawianie czasu pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Touch Screen:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: ½"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE









Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zew.	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
wentylator z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**18 299,00**	**19 999,00**	**24 999,00**	**58 499,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	817643
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 649,00**	**7 049,00**

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE









Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	**27 999,00**	**30 999,00**	**38 499,00**	**70 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	817643
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 639,00**	**1 649,00**	**7 049,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**23 999,00**	**26 999,00**	**30 499,00**	**59 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1 699,00**	**1 699,00**	**1 699,00**	**11 144,00**

BLACHA 600x400

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)800 mm	850×1035×(H)950 mm	850×1035×(H)1230 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**27 999,00**	**30 999,00**	**38 499,00**	**70 999,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1 699,00**	**1 699,00**	**1 699,00**	**11 144,00**

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BOJLEROWY MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO, ELEKTRYCZNY, Z AUTOMATYCZNYM SYSTEMEM MYJĄCYM



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 5 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętło z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie.
- **Dodatkowe funkcje:**
  - **Pre-heating:** nagrzewanie wstępne komory o +30°C więcej niż temperatura zadana,
  - **Multilevel:** możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
  - **Holding Cabinet:** utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
  - **Cool Down:** szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
  - **Proofer:** piec pełni funkcję komory rozrostu.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- **Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS: 15kW w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.**
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

Wi-Fi

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE



MKF711VTS



MKF1111VTS

Elektryczne	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF711VTS z bojlerem	MKF1111VTS z bojlerem
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm
wymiary zew.	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
wentylator z autorewersem	2	2
moc/napięcie	15 kW/400 V	19 kW/400 V
waga	96 kg	113,8 kg
PLN	**28 999,00**	**38 499,00**
PODSTAWA		
kod	229521	220795
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1 639,00**	**1 649,00**

BOJLER – dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do niczym nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.
  Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

- **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry,



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

MADE IN ITALY

50 cm

SYSTEM MYJĄCY W CENIE





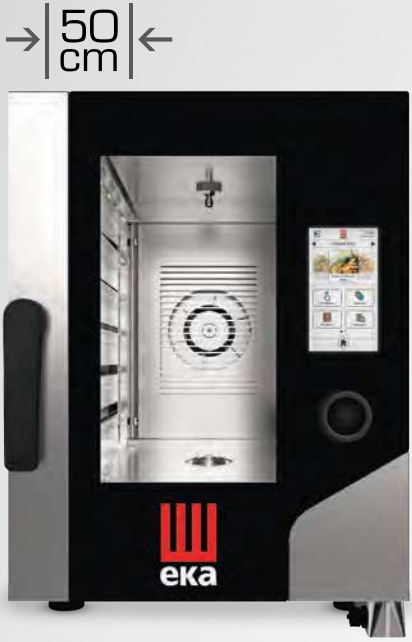


	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**15 599,00**	**18 999,00**	**24 299,00**
PODSTAWA			
kod	817803 NEW	817797 NEW	817797 NEW
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**1 399,00**	**1 549,00**	**1 549,00**

zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach.
Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL TOUCH SCREEN COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim

Najważniejsze funkcje:

- **Multi Level** – Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa
- **Wielopunktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy** – wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT
– umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

SYSTEM MYJĄCY W CENIE







	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**19 999,00**	**22 999,00**	**28 999,00**
PODSTAWA			
kod	817803 NEW	817797 NEW	817797 NEW
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**1 399,00**	**1 549,00**	**1 549,00**

modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Pięć prędkości wentylatorów** – Pięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** – Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.
- Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMACT:
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

KOMORY ROZROSTU, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące jednocześnie podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW



S.S. stainless steel | indoor

NEW

EKL864N

kod	EKL864N
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zew.	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	**7 099,00**

KOMORA ROZROSTU 8X 600X400

- Sterowanie manualne.
- Temperatura sterowana termostatem.
- Zakres temperatur: od 30°C do 60°C.
- Odległość między prowadnicami: 70 mm.
- Odpowiednie do piekarników: 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85˚C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę



MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piece Millennial Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)700 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	–	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	–	–	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	–	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	–	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	**10 299,00**	**12 499,00**	**13 499,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

NEW 18/8 stainless steel

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Blat ze stali nierdzewnej o strukturze plastra miodu
- Grubość izolacji 70 mm.
- Chłodzenie wentylowane.
- Dotykowy panel sterowania z technologią pojemnościową.
- Funkcja szybkiego uruchamiania cyklu.
- Cykle kontrolowane na podstawie czasu oraz temperatury sondy rdzeniowej.
- Automatyczne zamykanie drzwi.
- Zaokrąglone krawędzie wewnętrzne.
- Zaokrąglone dno z przetłoczeniem diamentowym.
- Parownik z powłoką kataforetyczną.
- Rozstaw prowadnic na tace: 65 mm.
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej.
- Łatwo dostępna komora serwisowa.
- Przeznaczone dla tac GN 1/1 i 600x400 mm.

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



ABFK5.15



ABFK10.30

typ	zamrażarka	zamrażarka
kod	ABFK5.15	ABFK10.30
pojemność	5x GN 1/1 lub 5x 600x400	10x GN 1/1 lub 10x 600x400
wymiary	800x730x(H)875 mm	730x800x(H)1357 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami	65 mm	65 mm
wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	15 kg / 90 min	30 kg / 90 min
wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	9 kg / 240 min	18 kg / 240 min
czynnik chłodniczy	R290	R290
klasa klimatyczna	5	5
grubość izolacji	70 mm	70 mm
moc/napięcie	1380 W/230 V	2530 W/230 V
waga	95 kg	150 kg
PLN	**13 199,00**	**21 999,00**



okap – tylko do piecy w wersji elektrycznej

piec	okap
MKF511S	MKKC5S
MKF511BM, MKF511TS	MKKC5
MKF711S, MKF1111S	MKKC711S
MKF711BM, MKF711TS, MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

piec Gastro
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS

zestaw do piętrowania
MKS11

piec Gastro
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF711S, MKF711BM, MKF711TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS, MKF711GS, MKF711GBM, MKF711GTS

zestaw do piętrowania
MKS11

podstawa MKT 11 D

Możliwe konfiguracje piecy

piec górny		piec dolny
5 blach	+	5 blach
5 blach	+	7 blach
7 blach	+	7 blach
5 blach	+	11 blach



okap – tylko do piecy w wersji elektrycznej

piec	okap
MKF1111S	MKKC711S
MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

piec Gastro
MKF1111S, MKF1111BM, MKF1111TS, MKF1111GS, MKF1111GBM, MKF1111GTS

podstawa 220795



220795

PODSTAWA POD PIEC

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pojemność: 5x GN 1/1.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
220795	610x560x(H)620	**1 649,00**

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO

			system myjący	sonda
Elektryczny	**GASTRO**	**Touch Screen** (w tym Compact)	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask (w tym Compact)	standard	standard, 1-punktowa
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask	opcja	opcja
		Smart	–	–
Gazowy	**GASTRO**	**Touch Screen** (w tym Compact)	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask (w tym Compact)	opcja	opcja
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	standard	standard, 1-punktowa
		Black Mask	opcja	opcja
		Smart	–	–



MKS11

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	**2 279,00**
MKS11C	(H)55	**2 649,00**
MKS23C	(H)55	**2 649,00**
MKS64	(H)55	**2 649,00**



MKKPI

ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

W skład zestawu wchodzi:
specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U"

- wąż odpływowy
- osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	PLN
MKKPI	**799,00**



MKWT

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	**2 647,00**



EKSCS

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	**1 149,00**



MKAF

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Wersja elektryczna, jednofazowa
- Kabel elektryczny o długości 1,6 m
- Waga netto: 2,6 kg
- Szeroki wybór zrębków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432 x(H)39	**1 749,00**



MKT11D

PODSTAWA DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Do użycia z zestawem do piętrowania pieców MKS11.
- Kompatybilne kombinacje układania:
- Piece Smart: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Piec Black Mask: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Piece Touch Screen: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Stała podstawa zaprojektowana wyłącznie do zastosowania w konfiguracji dwóch pieców ustawionych w układzie piętrowym.

kod	mm	PLN
MKT11D	730x600x(H)220	**2 999,00**





OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub komina wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN	
EKKCN523	523 N UD & 523 N T UD	230	600	793x550x(H)305	18,6	**5 799,00**	N
EKKCN423	423 NT UD	230	200	906x590x(H)255	37	**5 699,00**	N
EKKCN4	Millennial Touch Screen, Black Mask, Smart	230	200	907x784x(H)255	24	**6 299,00**	N
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	**6 649,00**	
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6 649,00**	
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**6 649,00**	
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**6 599,00**	
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6 649,00**	
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6 649,00**	
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	**6 149,00**	
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		**5 399,00**	
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**6 599,00**	
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**6 649,00**	
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		**8 699,00**	
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**8 699,00**	



975039

Zobacz film

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**27,00**

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5˚C do 85˚C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów



810323

- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)56	**225,00**

18/8 stainless steel

user assembly

NEW

WÓZEK DRIVE-IN

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Odpowiedni dla 20 × pojemników GN 1/1.
- Wysuwana konstrukcja - możliwość wjazdu do pieca.
- Zdejmowany uchwyt.
- Wyposażony w kółka z hamulcami.
- Odpowiedni do wykorzystania w piecach konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych.

kod	mm	PLN
817643	740x720x(H)1700	**7 049,00**


817643

BLACHY CONVECTOMAT CLASSIC

Rant czterostronny 20 mm
– umożliwia osadzenie blachy w ekspozytorach sprzedażowych – „sprzedaż z blachy"

Powłoka fit&non stick
– pieczenie z 90% redukcją tłuszczów; powierzchnia marmurkowa zabezpiecza przed przywieraniem



Solidna konstrukcja
– zapobiega deformacji. Blacha stabilnie leży w prowadnicach komory piekarnika, nie ulega odkształceniu

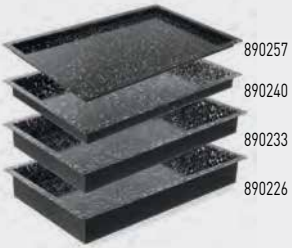
Dno i ścianki o podwyższonej grubości 1 mm – gwarancja utrzymania stabilnej temperatury na całej powierzchni, nie przypieka miejscowo

Bezpieczna powłoka
– nie zawiera toksyn uwalniających się w połączeniu z surowcami spożywczymi w wyniku działania wysokich temperatur

Bezzapachowa emaliowana stal
– nie emituje przykrych zapachów w wysokich przedziałach temperatur. Odporność termiczna do 300 °C



Blacha z kątami prostymi
umożliwiającymi maksymalne wykorzystanie gotowego produktu oraz łatwiejsze szacowanie foodcost-u – regularność porcji i wyższy zysk produkcyjny



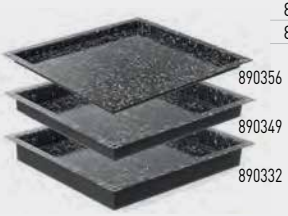
BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

kod	mm	PLN
890257	530x325x(H)20	**189,00**
890240	530x325x(H)40	**199,00**
890233	530x325x(H)60	**219,00**
890226	530x325x(H)80	**289,00** N



BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/1

kod	mm	PLN
890141	650x530x(H)40	**329,00**
890134	650x530x(H)60	**359,00**
890158	530x650x(H)20	**279,00**



BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

kod	mm	PLN
890356	354x325x(H)20	**159,00**
890349	354x325x(H)40	**189,00**
890332	354x325x(H)60	**209,00** N



BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	**224,00**
890363	600x400x(H)60	**309,00** N

BLACHY I PŁYTY DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT

- Wykonane z odlewu aluminium.
- Powierzchnia wykończona powłoką PTFE.
- Przystosowane do użytku w piecu do maks. temperatury 200°C.



808825

PŁYTA DO GRILLOWANIA, RYFLOWANA CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Wykonana z odlewu aluminium.
- Grubość: 9 mm.

kod	mm	PLN
808825	530x325x(H)15	**424,00**



808832

RUSZT DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT GRILL

- Wykonana z odlewu aluminium.
- 24 żebra o grubości 9 mm.
- Przestrzeń między żebrami: 13 mm.

kod	mm	PLN
808832	530x325x(H)15	**355,00**



808849

BLACHA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT ROAST

- Wymiary wewnętrzne: 470x260 mm.
- Lekko spłaszczony, szeroki rant - zapobiega rozlewaniu się oleju i innych płynów.

kod	mm	PLN
808849	530x325x(H)17	**205,00**



808863

BLACHA WYPIEKOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT BAKE

- Wąski rant na każdej stronie.
- Wymiar wewnętrzne: 505x300 mm.

kod	mm	PLN
808863	530x325x(H)10	**197,00**



808856

BLACHA DO JAJEK SADZONYCH, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT EGGPLATE

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia wykończona powłoką nieprzywierającą PTFE.
- Odporność na temperaturę: do 260°C.
- Rozmiar: GN 1/1.
- 8 form idealnych na jajka sadzone, pancakes, omlety.
- Formy o wymiarach ø11 cm na górze, ø8 cm na dole, o głębokości 2 cm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808856	530x325x(H)26	**159,00**



808757

NEW

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonana z trwałej stali nierdzewnej.
- Powłoka nieprzywierająca PTFE.
- Odporność na temperaturę do 230°C.
- Zestaw 6 form.
- Wymiary form: średnica górna: 12,5 cm, średnica dolna: 8,5 cm, głębokość: 2,9 cm
- Możliwość sztaplowania.

kod	mm	PLN
808757	530x325x(H)15	**162,00**



808818

KOSZ DO PIECZENIA FRYTEK, FALISTY CONVECTOMAT FRY

- Siatka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Rama i uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Faliste dno zapobiegające przywieraniu.
- Wymiar oczek w siatce: 7×7 mm.
- Powierzchnia do pieczenia: ok. 450×255 mm.
- Odporność na temperaturę do 200°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808818	530x325x(H)40	**169,00**



800164

BLACHA CONVECTOMAT

- Wykonana ze stali emaliowanej.
- Zaokrąglone krawędzie.
- Grubość blachy 1 mm.
- Zakres temperatur: do 300°C.

kod	mm	PLN
800164	530x325x(H)20	**99,00**

NEW



678305

PAPIER DO PIECZENIA

- Papier do pieczenia z powłoką silikonową.
- Gramatura papieru 40 g/m².
- Gotowe arkusze w standardowych rozmiarach piekarniczych.
- PFAS-free.
- Odporny na temperaturę do 220°C.
- Dostarczany w opakowaniach z dozownikiem.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
678299	100	330x270	**0,24/24,00**
678305	500	600x400	**0,32/159,00**
678312	500	530x325	**0,28/139,00**



809150

TACA GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**181,00**



809259

809242

TACA GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**76,00**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**90,00**



939949

939956

PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod		mm	PLN
939956		650x530	**149,00**
939949	Ruszt	325x530	**79,00**





PŁYTA GRILLOWA ŻELIWNA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire.
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**249,00**

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**229,00**

18/10 stainless steel · oven

RUSZT STALOWY

		kod		mm	PLN
	Stal nierdzewna 18/8	801949	GN 2/1	650x530	**147,00**
	Stal nierdzewna 18/8	801932	GN 2/3	354x325	**52,00**
	Stal nierdzewna 18/8	801901	GN 1/1	530x325	**82,00**
	Stal nierdzewna 18/8	801918	GN 1/1	530x325	**94,00**
	Stal nierdzewna 18/8	801925		600x400	**75,00**
	Stal nierdzewna 18/8	801963		600x400	**75,00**
	Stal nierdzewna 18/8 Odpowiedni do 227060 i 227077	801970		433x338	**47,00**

BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI

	kod		mm	PLN
 Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka	808368	600x400	600x400x(H)10	**157,00** N
	808429	GN 1/1	530x325x(H)10	**133,00**
	808450	GN 2/3	354x325x(H)10	**116,00** N
 Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Perforowana	808375	600x400	600x400x(H)10	**162,00** N
	808405	GN 1/1	530x325x(H)10	**155,00**
	808412	GN 2/3	354x325x(H)10	**125,00**
 Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka	808801	600x400	600x400x(H)30	**279,00**
 Aluminiowa	808382	600x400	600x400x(H)10	**115,00** N
	808436	GN 1/1	530x325x(H)10	**87,00** N
	808443	GN 2/3	354x325x(H)10	**87,00** N
 Aluminiowa Perforowana	808399	600x400	600x400x(H)10	**120,00** N
	808306	GN 1/1	530x325x(H)10	**89,00**
	808313	GN 2/3	354x325x(H)10	**85,00**

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

 Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Perforowana	808221	600x400	600x400	**205,00**
 Aluminiowa Perforowana	808214	600x400	600x400x(H)20	**128,00**
 Aluminiowa Gładka	808207	600x400	600x400x(H)20	**110,00**

BLACHA WYPIEKOWA Z NISKIM RANTEM

 Ze stali nierdzewnej 18/8	809877	600x400	600x400x(H)	**186,00**
	809860	530x325	530x325x(H)	**123,00**
	809853	400x300	400x300x(H)	**87,00**

BLACHA WYPIEKOWA I DO SERWOWANIA

		kod		mm	PLN
 	Aluminiowa Krawędź wzmocniona drutem	808290		450x330x(H)26	55,00 N
		808283		330x242x(H)26	43,00 N

BLACHA DO BAGIETEK

 	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Perforowana	808894	5 bagietek	600x400x(H)32	230,00 N
		808900	4 bagietki	600x400x(H)32	230,00 N
 	Aluminiowa	808870	5 bagietek	600x400	152,00 N
		808887	4 bagietki	600x400	145,00 N

BLACHA CUKIERNICZA DO PIECZENIA Z ZAMKNIĘCIEM

	Aluminiowa	689851		580x100x(H)50	73,00
		689868		580x200x(H)50	93,00

POJEMNIK DO PIECÓW

 	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka	805558	GN 1/1	530x325x(H)20	179,00
		805541	GN 1/1	530x325x(H)40	199,00
		805534	GN 1/1	530x325x(H)65	219,00

BLACHA DO PIEKARNIKÓW H90 I H90S

 	Aluminiowa Odpowiedni do 227060 i 227077	943380		437x314x(H)8	62,00

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza







PIECYK DO PIZZY

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie używanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410×420×(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości
- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem



220283

220290

PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	**1 399,00**

PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	**1 769,00**

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

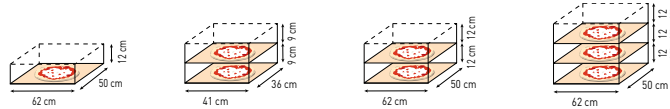
- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



1F010038





	1 (ø45 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1 (ø45 cm)	1+1+1 (ø45 cm)
model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010038	1F010036	1F010176
ilość komór	1	2	2	3
wymiary zew.	915x690x(H)360* mm	615x500x(H)430* mm	915x621x(H)527* mm	915x690x(H)900* mm
wymiary wew.	620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	2x 620x500x(H)120 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temp.	od 50°C do 450°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 450°C	od 50°C do 450°C
moc/napięcie	4 kW/230 V	2,4 kW/230 V	6 kW/400 V	12 kW/400 V
PLN	**3 049,00**	**3 099,00**	**4 749,00**	**6 999,00**
PODSTAWA POD PIEC	224816		224816	
wymiary	915x621x(H)900 mm		915x621x(H)900 mm	
PLN	**1 279,00**		**1 279,00**	

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XXL PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

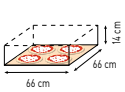
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

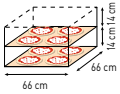


1F010050

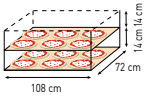












	4 (ø32 cm)	**4+4** (ø32 cm)	**6+6** (ø35 cm)
model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	1F010525
ilość komór	1	2	2
wymiary zew.	975x925x(H)415* mm	975x925x(H)745* mm	1365x955x(H)745* mm
wymiary wew.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 450°C	od 50°C do 450°C	od 50°C do 450°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	176 kg
PLN	**3 799,00**	**6 399,00**	**21 499,00**
PODSTAWA POD PIEC	226797	227107	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**1 229,00**	**1 199,00**	**1 199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XL PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

- Front wykonany ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana ze stali.
- Izolacja wykonana z wełny mineralnej.
- Sterowanie mechaniczne.
- Oświetlenie komory.
- Dno komory wyłożone szamotem.
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Zakres temperatur: Od 50°C do 450°C.

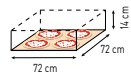
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

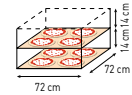


1F010205









	4 (ø35 cm)	**4+4** (ø35 cm)
model	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kod	1F010200	1F010205
ilość komór	1	2
wymiary zew.	1000x955x(H)415* mm	1000x955x(H)745* mm
wymiary wew.	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 450°C	od 50°C do 450°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg
PLN	**4 699,00**	**7 249,00**
PODSTAWA POD PIEC	227152	227169
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x845x(H)860 mm
PLN	**1 199,00**	**1 189,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE PRISMAFOOD

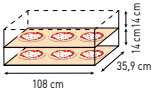
prismafood
BUILT TO PERFORM

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	1F010198
ilość komór	2
wymiary zew.	1305x600x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 450°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	**7 415,00**

PODSTAWA POD PIEC	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	**1 199,00**

EXTRA PŁYTKI
MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE



3+3 (ø32 cm)



Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

1F010198



PIECE DO PIZZY PLUS XL PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

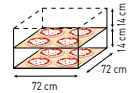
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



1F010305

6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ



4+4 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44
kod	1F010305
ilość komór	2
wymiary zew.	1000x960x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 450°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	162 kg
PLN	**8 299,00**
PODSTAWA POD PIEC	227169
wymiary	1000x845x(H)860 mm
PLN	**1 189,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400 PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



1F200108



4+4 (ø40 cm)
2+2 (blacha 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)
4+4 (blacha 60x40 cm)

model	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kod	1F200108	1F200124
ilość komór	2	2
wymiary zew.	1100x1080x(H)745* mm	1500x1080x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
zakres temp.	od 50°C do 450°C	od 50°C do 450°C
moc/napięcie	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
waga	172 kg	225 kg
PLN	**9 899,00**	**14 199,00**
PODSTAWA POD PIEC	224564	224588
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
PLN	**1 429,00**	**1 599,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | <350°C temp | stackable

NEW

PIECE TUNELOWE ELEKTRYCZNE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczone do wypieku chleba, pieczywa i pizzy, a także przygotowywania warzyw oraz różnorodnych dań.
- Piece z systemem tunelowym.
- System pieczenia z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza.
- 7-calowy panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Przechowują do 99 programów pieczenia z możliwością indywidualnej konfiguracji.
- Funkcja harmonogramu tygodniowego umożliwia automatyczne planowanie pracy na każdy dzień tygodnia.
- Niezależne sterowanie temperaturą górnych i dolnych elementów grzewczych.
- Elektroniczna regulacja prędkości taśmy transportowej pozwala ustawić czas pieczenia w zakresie od 1 min 30 s do 20 min.
- Wysokowydajna izolacja termiczna.
- Kompaktowa konstrukcja oszczędzająca miejsce.
- Wysokość komory: 100 mm.
- Zakres temperatury pieczenia do 350°C.







	do 43 szt./h (ø26 cm)	do 86 szt./h (ø26 cm)
model	C40	C50
kod	1F200450	1F200460
szerokość taśmy	400 mm	500 mm
wydajność*	pizza Ø26 cm: do 43 szt./h pizza Ø32 cm: do 26 szt./h pizza Ø40 cm: do 23 szt./h	pizza Ø26 cm: do 86 szt./h pizza Ø32 cm: do 43 szt./h pizza Ø40 cm: do 29 szt./h pizza Ø45 cm: do 26 szt./h
wymiary	1365x1005x(H)465 mm	1900x1220x(H)515 mm
moc grzałek górnych	2x 1500 W	2x 2800 W
moc grzałek dolnych	2x 2200 W	2x 4100 W
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	14,2 kW/400 V
PLN	**24 999,00**	**31 999,00**
PODSTAWA POD PIEC	2S010702	2S010708
	1 lub 2 piece	1 lub 2 piece
wymiary	600x970x(H)630 mm	850x1115x(H)530 mm
PLN	**2 845,00**	**2 845,00**

* obliczona przy pieczeniu świeżej pizzy (nie mrożonej) przez 3 min 30 s w temperaturze 320°C



1F200450



do 137 szt./h
(ø26 cm)

C65
1F200470
650 mm
pizza Ø26 cm: do 137 szt./h pizza Ø32 cm: do 103 szt./h pizza Ø40 cm: do 51 szt./h pizza Ø45 cm: do 40 szt./h
2190x1390x(H)575 mm
2x 3600 W
2x 5400 W
18,4 kW/400 V
39 999,00
2S010712
1 lub 2 piece
1100x1290x(H)530 mm
2 845,00



1F200450

1F200470



2S010712

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

Zobacz film

Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m







model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	1D010005	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	**2 899,00**	**3 749,00**	**3 899,00**

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model „Touch and go" – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

TOUCH AND GO
OPATENTOWANY MODEL



model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
kod	1D010027
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)715 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	**4 899,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film





HDPE polyethylene | S.S. stainless steel



Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m

PRISMAFOOD 400	PRISMAFOOD 500
1D010028	1D010038
2	2
0,21-0,70 kg	0,22-0,90 kg
ø260-400 mm	ø260-450 mm
585x435x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
250 W	250 W
230 V	230 V
37 kg	41 kg
4 399,00	**5 199,00**



TOUCH AND GO
OPATENTOWANY MODEL





PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
1D010051
2
0,22-0,90 kg
ø260-400 mm
585x435x(H)715 mm
250 W
230 V
38 kg
5 099,00

MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

- Do użytku profesjonalnego
- Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
- Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Wbudowany 30-minutowy timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni



Kółka - w tym 2 z hamulcami

1I063010

Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy



1I063035

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
1I060003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	41	370	230	92	**4 199,00**
1I063010	378x690x(H)730	22	16	56	ø360x(H)210	69	750	400	84	**4 899,00**
1I064010	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	78	1100	400	90	**5 799,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
1I061025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	55	370	230	98	**5 599,00**
1I063035	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750	400	84	**6 399,00**
1I064035	435x750x(H)810	38	24	88	ø400x(H)260	93	1100	400	90	**7 599,00**

MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

prismafood
BUILT TO PERFORM

- Do użytku profesjonalnego
- Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
- Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- 2-biegowe pokrętło zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Wbudowany 30-minutowy timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni



11063060

Kółka - w tym 2 z hamulcami

Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy



11063085

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
11063060	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	**5 899,00**
11064060	435x740x(H)820	32	24	88	ø400x(H)260	93	1100/1700*	400	90/179*	**6 899,00**
11066060	480x795x(H)855	48	40	128	ø450x(H)300	110	1500/2200*	400	92/182*	**8 899,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ O 2 PRĘDKOŚCIACH, 22 L, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
11063085	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	**7 449,00**
11064335	435x740x(H)820	32	24	88	ø400x(H)260	95	1100/1700*	400	90/179*	**8 599,00**
11065085	480x815x(H)850	41	32	112	ø450x(H)260	114	1100/1700*	400	90/179*	**8 999,00**

* w zależności od wybranej prędkości

do cen należy doliczyć VAT 23%

AUTOMAT DO KAWY MROŻONEJ

274392



NEW

strona 724

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ REBECCA

18/8 stainless steel | indoor

- Idealna do małych lokali, pizzerii, piekarni czy cukierni.
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało.
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Stała dzieża i głowica.
- Podnoszona kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwia dodawanie składników podczas pracy.
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa.
- Napęd pasowy zapewniający wydajną pracę.
- Cicha praca silnika.
- Nóżki zapobiegające ślizganiu się urządzenia po blacie.
- Wymiary dzieży (mm): ø240x(H)165.
- Wydajność: 25 kg/h.



1I010500

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	kg	W	V	obr./min	PLN
1I010500	265x495x(H)380	7	4	25	31	370	230	98	**3 299,00**

S.S. stainless steel | Cr chrome plated

prismafood BUILT TO PERFORM

PRASY DO PIZZY

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h



1P010300

kod	1P010300	1P010310
waga porcji ciasta	250-270 g	600-650 g
średnica ciasta	ø330 mm	ø450 mm
wymiary	470x660x(H)825 mm	655x750x(H)855 mm
moc	4175 W	6100 W
napięcie	400 V	400 V
waga	121 kg	163 kg
PLN	**18 999,00**	**22 999,00**

POJEMNIKI NA CIASTO NA PIZZĘ

- Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Nadają się do mycia w zmywarkach

HDPE polyethylene | in- & outdoor | stackable

JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ?

Hermetyczne zamknięcie
Dopasowana pokrywka pomaga utrzymać odpowiednie warunki przechowywania ciasta podczas wyrastania. Ogranicza wysychanie ciasta i wspiera prawidłowy proces fermentacji.

Przyjazny dla środowiska
Korzystanie z pojemników wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

Gładkie powierzchnie i zaokrąglone krawędzie
Zaokrąglone krawędzie oraz gładkie ścianki ograniczają przywieranie ciasta i ułatwiają utrzymanie pojemnika w czystości.



Nadający się do układania w stos
Podczas wyrastania i dojrzewania wiele kulek ciasta przechowywanych jest w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca, ważne jest, aby pojemniki można było układać jeden na drugim.

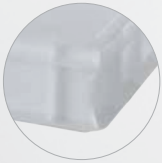
BPA FREE

NEW

Trwała konstrukcja ze wzmocnionym dnem i krawędziami.



Podwyższone dno oraz rant umożliwiają stabilne piętrowania





881071

881040

typ	600x400 Profi Line	600x400 Profi Line	600x400 Profi Line
kod	881033	881040	881064
wymiary	600x400x(H)70 mm	600x400x(H)100 mm	600x400x(H)130 mm
piętrowanie	TAK	TAK	TAK
odporność	od -40°C do 80°C	od -40°C do 80°C	od -40°C do 80°C
PLN	**61,00**	**69,00**	**77,00**

POKRYWA DO POJEMNIKA			
kod	881071	881071	881071
PLN	**49,00**	**49,00**	**49,00**



881095

SZPACHELKA DO CIASTA

- Wykonana z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
- Szeroka płaska szpachelka.
- Nie uszkadza powierzchni pojemników podczas wyjmowania ciasta.
- Przeznaczona do przygotowywania i obróbki ciasta.
- Przeznaczona do ciasta chlebowego, na pizzę, cukierniczego, etc.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
881095	210x105	**22,00**



881088

WÓZEK NA POJEMNIKI NA CIASTO NA PIZZĘ

- Przeznaczony do pojemników na ciasto o wymiarach 600×400 mm.
- Rama wykonana z tworzywa ABS.
- Skrętne kółka z polipropylenu.
- Zgodność z dyrektywami europejskimi.

kod	mm	PLN
881088	600x400	**309,00**



880968

880906



880982

880975

600x400 Kitchen Line	600x400 Kitchen Line	600x400 Kitchen Line	GN 1/1
880906	880913	880920	880975
600x400x(H)70 mm	600x400x(H)100 mm	600x400x(H)130 mm	530x325x(H)90 mm
TAK	TAK	TAK	TAK – bez pokrywy
od -40°C do 80°C	od -40°C do 80°C	od -40°C do 80°C	od -40°C do 90°C
45,00	**48,00**	**58,00**	**72,00**
880968	880968	880968	880982
42,00	**42,00**	**42,00**	**54,00**

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny

kod	mm	PLN
505533	ø305x(H)6	**75,00**
500040	ø356x(H)6	**109,00**
500057	ø406x(H)6	**129,00**

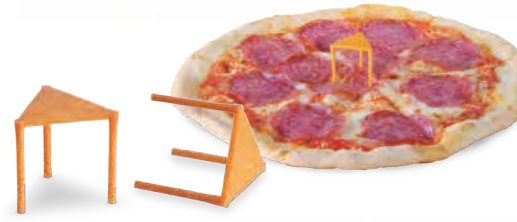


PP polypropylene

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	PLN
709900	500	**52,00**





S.S. stainless steel

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	**27,00**



Al aluminium, wash

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	**28,00**

PP polypropylene, S.S. stainless steel



RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	100	(L)230	**31,00**

18/0 stainless steel, PP polypropylene



RADEŁKO DO PIZZY

- Do użytku w pizzeriach, restauracjach i barach
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	100	(L)230	**16,00**



618073 618066 618097 618080 618035 618042 618059



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	300x660	**149,00**
618066	350x710	**159,00**

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618080	350x710	**179,00**
618097	300x660	**169,00**

ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	**75,00**
618042	355x710	**79,00**
618059	405x760	**107,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



855492

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wygięty uchwyt i płaskie dno ułatwiają porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia i wygodnego przechowywania łyżki.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna w 2 rozmiarach.

kod	mm	PLN
855539	380x65	**30,00**
855492	280x65	**28,00**



617724

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	**65,00**



617151 617168 617182 617199 617113 617120 617137 520604 520628

Al aluminium wash

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	**135,00**
617168	perforowana	230x1200	**159,00**

Al aluminium wash

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617113		305x1320	**145,00**
617137	perforowana	305x1320	**219,00**
617120		405x1320	**179,00**
617144	perforowana	405x1320	**259,00**

S.S. stainless steel

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617182		230x1200	**146,00**
617199	perforowana	230x1200	**149,00**

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	**99,00**
520611	1000x95	**115,00**
520628	1250x95	**133,00**



S.S. stainless steel

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617175	305x1320	**145,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Do użytku w pizzeriach i restauracjach
- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
617816	305x1320	**95,00**
618028	355x1320	**109,00**
617861	405x1320	**129,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	**125,00**

Al aluminium

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	**122,00**

Al aluminium | 18/0 stainless steel | SIL silicone

ŁOPATA DO POPIOŁU

- Łopata wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rękojeść wykonana z anodowanego aluminium.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany z silikonu.
- Z otworem do zawieszania ułatwiającym przechowywanie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
618196	1320x215x(H)	**159,00**



617779 617786 617793 zestaw 617748 525647 525685 525661

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	**429,00**
617786	perforowana	ø220x1700	**489,00**

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	260	(L)1350	**289,00**

AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA - ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	(L)1350	**829,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	**439,00**
525654	szczotka zapasowa	170x55	**119,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	**259,00**
525692	szczotka zapasowa	150x55	**99,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	**389,00**
525678	szczotka zapasowa	220x70x(H)	**109,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



617830 617809

Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617830	1700x330	**709,00**

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617809	1700x320	**759,00**



855584

Zobacz film

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa
- Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

kod	mm	PLN
855584	(L)260	**89,00**



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100x120	**259,00**



855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa
- Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

kod	-	PLN
855522	poj. 90 g	**149,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



18/10 stainless steel PP polypropylene

RADEŁKO DO PIZZY HEAVY-DUTY PIZZER

- HENDI Pizzer to profesjonalne narzędzie typu heavy-duty, zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalne, ergonomiczne, i stylowe.
- Charakteryzuje się wysokiej jakości ostrzem o dużych rozmiarach i grubości, które umożliwia płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to klasyczne cienkie ciasto, czy też grube typu pan, HENDI Pizzer zapewnia szybkie i swobodne cięcie.
- Waga produktu to aż 325 g, co świadczy o jego sile i wysokiej jakości.
- Uchwyt jest wykonany z polipropylenu, a ostrze i pozostałe elementy z niezawodnej stali nierdzewnej AISI 304 – całość tworzy solidną konstrukcję z niezwykle skutecznym ostrzem i doskonale poradzi sobie z intensywnym użytkowaniem.
- Ostrze jest zamocowane za pomocą mocnych, płaskich nitów – nity w przeciwieństwie do tradycyjnych śrub zapewniają wyższą higienę pracy, gdyż nie gromadzą się między nimi resztki krojonych produktów.
- Radełko jest lekko zakrzywione i idealnie wyważone, co przekłada się na bardziej ergonomiczną pracę.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia – możliwość wygodnego przechowywania wieszając na ścianie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce – łatwe czyszczenie gwarantowane.

kod	mm	PLN
618127	ø97x240	**91,00**

S.S. stainless steel PP polypropylene wash **NEW**



NÓŻ DO PIZZY HEAVY-DUTY TYPU ROCKER

- Uchwyty wykonane z PP.
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nóż do pizzy z ostrym, dwustronnie fazowanym ostrzem w kształcie półksiężyca.
- Szybko i łatwo kroi cienkie pizze oraz płaskie chlebki.
- Solidna konstrukcja umożliwia pewne i precyzyjne krojenie.
- Ostrze o długości 50 cm, odpowiednie zarówno do dużych, jak i małych pizz.

kod	mm	PLN
618226	533x111	**149,00**



855621

18/10 stainless steel PP polypropylene

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Chochla wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 z uchwytem wykonanym z PP (polipropylenu).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Płaskie dno zapewniające łatwe porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Pojemność: 90 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
855621	0,09	330x72x(H)27	**52,00**



855638

18/8 stainless steel PP polypropylene

SZPATUŁA DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Przeznaczona do łatwego unoszenia i wyjmowania ciasta na pizzę z pojemnika, dzielenia go i usuwania jego resztek.
- Część robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylenu).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855638	263x132x(H)17	**41,00**



855645

S.S. stainless steel SIL silicone

SKROBAK DO CIASTA NA PIZZĘ HEAVY-DUTY

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Ostrze jest elastyczne.
- Uchwyt wykonany z silikonu.
- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalny, ergonomiczny i solidny.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855645	130x95x(H)13	**21,00**



S.S. stainless steel PP polypropylene

SZPATUŁA DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Zaprojektowana przez Robert Bronwasser.

kod	mm	PLN
855577	380x90	**52,00**

NOŻYCE DO PIZZY HEAVY-DUTY

S.S. stainless steel PP polypropylene

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Przeznaczone do krojenia pizzy neapolitańskiej i cięcia bez przesuwania składników.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
618219	245x88	**35,00**



618219

TALERZE DO PIZZY I PASTY

- Wykonane z wytrzymałej szkliwionej porcelany.
- Przystosowane do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie nadają się do użytku w piecu.

porcelain | micro | stackable



777855

TALERZ DO PIZZY BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	**34,00**
768792	ø310	**32,00**



778937

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BLACK

kod	mm	PLN
778937	ø330	**34,00**
768761	ø310	**32,00**



778944

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BRICK RED

kod	mm	PLN
778944	ø330	**34,00**
768778	ø310	**32,00**



769935

TALERZ DO PASTY BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	**52,00**





774847 774854 774861

TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	kolor	mm	PLN
774830	biały	ø280	**20,00**
774847	biały	ø330	**24,00**
774854	ciemno szary	ø330	**30,00**
774861	żółty	ø330	**30,00**



769928

TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	mm	PLN
769928	ø265	**26,00**



774885

TALERZ DO PIZZY GRANITE

kod	mm	PLN
774885	ø330	**30,00**
768815	ø310	**29,00**



778906

TALERZ DO PIZZY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778913	ø330	**34,00**
778906	ø310	**32,00**



769911

TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	mm	PLN
769911	ø330	**35,00**
768785	ø310	**34,00**



769904

TALERZ DO PASTY CRETE

kod	mm	PLN
769904	ø265	**34,00**



774892

TALERZ DO PIZZY TRADITIONAL

kod	mm	PLN
774892	ø330	**34,00**
768808	ø310	**32,00**



NEW

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza.
- Prostokątny kształt.
- Zawinięty rant.
- Wysokość rantu: 25 mm.
- Gładka powierzchnia.
- Możliwość sztaplowania.
- Odporna na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie.
- Wymaga regularnego czyszczenia, dokładnego osuszania oraz konserwacji poprzez natłuszczanie.
- Wodoodporna.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do mikrofalówki.



427835

kod	mm	PLN
427835	600x400x(H)25	**101,00**



BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza
- Wykończenie bez powłoki ochronnej.
- Odporność na temperaturę do 360°C.
- Odporna na nacisk i intensywne użytkowanie.
- Wymaga regularnego czyszczenia, dokładnego osuszania oraz konserwacji poprzez natłuszczanie.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do mikrofalówki.



617083

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
427842	165	ø180x(H)25	**18,50** N
617083	220	ø240x(H)25	**20,00**
617090	240	ø260x(H)25	**22,50**
617106	260	ø280x(H)25	**24,00**
617205	280	ø300x(H)25	**26,00**
617304	300	ø320x(H)25	**27,00**
617403	340	ø360x(H)25	**34,00**
617410	380	ø400x(H)25	**40,00**
617434	480	ø500x(H)30	**60,00**



BLACHA PERFOROWANA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza - doskonała ochrona przed korozją.
- Równomierny wypiek dzięki specjalnej perforacji blachy.
- Średnica otworów: 3 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.



616918

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
616918	261	ø291x(H)24	**51,00**
616901	240	ø270x(H)25	**49,00**
616925	281	ø311x(H)23	**54,00**
616932	324	ø352x(H)23	**58,00**
616949	381	ø411x(H)23	**75,00**

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła podczas pieczenia.

kod	mm	PLN
808276	600x400x(H)25	**95,00**



808276

SIATKA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	**10,00**
617519	ø250	**11,00**
617526	ø280	**12,00**
617533	ø300	**13,00**
617540	ø330	**14,00**
617557	ø360	**16,00**
617458	ø380	**17,00**
617564	ø400	**19,00**
617465	ø430	**20,00**
617571	ø450	**22,00**
617472	ø480	**24,00**
617588	ø508	**26,00**
617595	ø600	**47,00**



617533



Wzmocniony
model ø500 mm

505588

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	**54,00**
505557	ø350	**64,00**
505564	ø400	**74,00**
505571	ø450	**86,00**
505588	ø500	**137,00**



810361

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	**208,00**





Zobacz film

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod		mm	PLN
709825	4 kartony	370x370x(H)200	**93,00**
709818	4 kartony	470x470x(H)210	**119,00**

709818

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	470x470x(H)210	**84,00**



709870

WODOODPORNA POWŁOKA
Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru.
DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU

HENDI Al aluminium PE polyethylene PP polypropylene

NIESAMOWICIE POJEMNE WNĘTRZE
Pojemność torby wynosi 72 litry.
Pozwala to na dostarczenie nawet:
10 pizza boxów* lub 8 sałatek*
+ 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ =
= NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK
* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.



REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA
Półka dzieląca komorę na dwie części. Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki. Osobno ustaw gorące dania.
NA DOLE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY
Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabinę pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny.
STAWIAJ SWOBODNIE
DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO
Zaopatrzone w:
- Napinacze – piersiowy + pas
- Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
- Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprzęży
- Nieprzemakalna kieszeń na rachunek

Funkcjonalność komfort „Swobodne ręce"

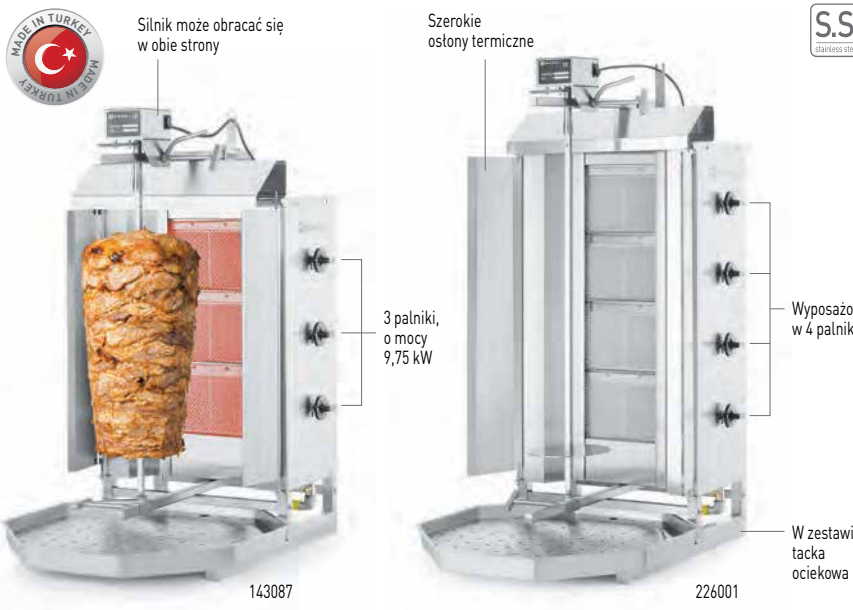
TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM
Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.
TECHNOLOGIA THERMO INSTANT POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO DAŃ PONAD 1,5 GODZINY

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ
Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcianego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wyściełane pasy na ramiona
- Wyściełana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla zwiększenia stabilności
- Duże, wyściełane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odblaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)480	**259,00**



OPIEKACZE GAZOWE DO KEBABA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szpikulec wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Silnik zamontowany od góry z możliwością obrotu w obie strony
- Regulowana odległość między obracającym się szpikulcem, a elementami grzewczymi.
- Wyposażony w termoparę.
- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy.
- Wyjmowana taca ociekowa na wytopiony tłuszcz.
- Dwa pochylane ekrany odbijające ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.
- Zabezpieczenie przeciwypływowe.
- Klasa ochrony IPX: IP20.

OPIEKACZ GAZOWY DO KEBABA

- Wyposażony w termoparę.
- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW.
- Długość rożna: 725 mm.
- Wsad mięsa do 40 kg.

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9,75	470x550x(H)960	**3 299,00**

OPIEKACZ GAZOWY DO KEBABA

- Wyposażony w termoparę.
- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW.
- Długość rożna: 900 mm.
- Wsad mięsa do 60 kg.

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	13	735x745x(H)1110	**3 799,00**







226018

OPIEKACZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rożen wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Silnik montowany od góry z możliwością obrotu w obu kierunkach.
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych.
- 4 indywidualne strefy grzewcze zatopione w szkle Robax (ok. 1,8 kW każda).
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX.
- Wymiary rożna: 12 x 12 mm x (wys.) 890 mm, długość użytkowa: 650 mm.
- Średnica talerza: 180 mm.
- Wsad mięsa: do 60 kg.
- Maksymalne wymiary beli mięsa: ø300 x (wys.) 650 mm.
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz.
- Dwie osłony termiczne ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.
- Klasa ochrony IPX: IP40.

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**5 299,00**





523964

ŁOPATKA DO KEBABA

- Łopatka wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Uchwyt wykonany z żywicy fenolowo-formaldehydowej.
- Łatwy montaż.
- Wymiary łopatki bez uchwytu: 230 x 175 x 80 mm.

kod	mm	PLN
523964	275x230	**119,00**

NEW



263532

GRILL KONTAKTOWY, KEBAB XL

- Ryflowane górne i dolne płyty grzewcze.
- Niezależne rozprowadzenie ciepła dla górnej i dolnej płyty.
- Grzałki typu rurkowego.
- Wymiary powierzchni grillującej:
  - 263525: górna 352×268 mm, dolna 378×340 mm.
  - 263532: górna 455×260 mm, dolna 478×345 mm.
- Cięższa górna płyta wywiera większy nacisk, co zapewnia bardziej efektywne i równomierne grillowanie.

kod	V	W	mm	PLN
263532	230	3000	508x458x(H)234	**1 599,00**
263525	230	2500	408x455x(H)223	**1 249,00**

NEW





Szpatuła do kebaba
w komplecie

219768

OPIEKACZ GAZOWY DO KEBABA

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczony do przygotowania mięsa na dania typu döner kebab, gyros i shoarma.
- 4 niezależnie sterowane palniki gazowe.
- Przystosowany do zasilania gazem LPG oraz gazem ziemnym (NG).
- Rożen z napędem elektrycznym.
- Prędkość obrotowa rożna: 3,5 obr./min.
- Ręczna regulacja palników.
- Otwór odpływowy na wytopiony tłuszcz z wyjmowaną tacą ociekową.
- W zestawie: regulator 50 mbar oraz wąż gazowy.
- W zestawie także łopatka do kebaba.

kod	V	kW[HS]	mm	PLN
219768	230	13.2	537x639x(H)1013	**3 399,00**





267240

NÓŻ DO KEBABA, ELEKTRYCZNY

- Osłona ostrza wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt i obudowa silnika wykonane z tworzywa antypoślizgowego.
- przeznaczony do krojenia mięsa na döner kebab, shoarmę, gyros, etc.
- Zakres krojenia: 100 mm.
- W zestawie 2 ostrza ze stali nierdzewnej: 1 gładkie i 1 ząbkowane.
- Prędkość obrotowa ostrza: 2600 obr/min.
- Wydajność krojenia: do 30 kg/h.
- Zakres regulacji grubości krojenia: 0–8 mm.
- Wbudowany włącznik/wyłącznik.
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z funkcją resetowania.
- W zestawie kamień do ostrzenia ostrzy.

kod	V	mm	PLN
267240	230	262x134x(H)189	**599,00**



267257

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy 100 mm: gładkie i ząbkowane.
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h.
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm.
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia.
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa.
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF.
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii.
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh.
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym.
- W zestawie ostrzałka do noża.
- Waga: 1,6 kg.

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	155x127x(H)202	**999,00**



267264

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o dł. 2,7 m
- Gładkie ostrze ø 80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze ø 80 mm w zestawie
- Osłona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)140	**1 239,00**



267219

ZAPASOWE OSTRZE DO NOŻY DO KEBABA

- Wymiana uszkodzonego lub zgubionego ostrza pozwala przedłużyć żywotność elektrycznego noża do kebaba.
- Do użytku z elektrycznym nożem do kebaba HENDI; kod 267240, 267257.

kod	mm	PLN
267219	ø100	**169,00**


GOLIATH

ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070







kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m³/h	1,46 m³/h	1,96 m³/h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	**8 599,00**	**10 259,00**	**12 069,00**

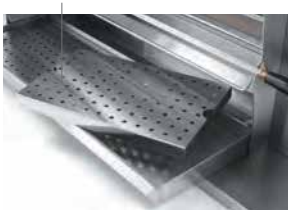
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki







224830

Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	210x193x(H)135	**140,00**

S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu: 6,25 mm i 2 mm
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	256x213x(H)232	**849,00**

Zobacz film



224847

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



Al aluminium S.S. stainless steel wash

PIEROGARKA

- Przeznaczona do łatwego przygotowywania jednocześnie 5 pierogów.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ze szczotkowanym wykończeniem.
- Uchwyt wykonany z aluminium.
- Zawiasy łączące 2 części formy wykonane ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia robocza (gniazda formy) wykończona powłoką nieprzywierającą – dla łatwego zdejmowania gotowych pierogów.
- Uchwyt na całej długości formy – dla równomiernego nacisku oraz wygodnego użytkowania.
- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z gumy.
- Maks. grubość i średnica pieroga: 21 mm, ø80 mm.
- Szerokość „falbanki" pieroga: 8 mm.
- Wymiary otwartej pierogarki: 470×245×80 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- UWAGA: nie należy używać formy bez ciasta – grozi zniszczeniem powłoki. Nie należy myć powłoki silnymi detergentami i szorstkimi gąbkami.

kod	mm	PLN
230107	470x140x(H)95	**1 449,00**



S.S. stainless steel

Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

Zobacz film



226827

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ, ELEKTRYCZNE

- Obudowa wykonana z polerowanego odlewanego aluminium.
- Wałek wykonany ze stali nierdzewnej.
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem.
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa automatycznie odcina zasilanie po otwarciu podajnika, zapewniając bezpieczną pracę urządzenia.
- Nadaje się do tarcia parmezanu i innych twardych serów.
- Nie nadaje się do miękkich serów.
- Średnica cylindra Ø 110x60 mm.
- Wydajność: 30 kg/h
- W zestawie: Pojemnik na starty ser 1,3 l.

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	**1 711,00**



201619

URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MAKARONU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii.
- Do wyrabiania i wyciskania makaronu w różnej formie ze świeżego ciasta.
- Obudowa, dzieża, mieszadło i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Elektroniczny panel sterowania - przełączanie pracy z funkcji zagniatania ciasta na funkcję wyciskania gotowych form makaronu.
- Kratowana pokrywa umożliwiająca bezpieczne dodawanie składników także podczas pracy urządzenia.
- Mikro wyłącznik automatycznie zatrzymujący pracę maszyny przy podniesieniu pokrywy.
- Wyjmowana dzieża oraz elementy mieszające nadają się do mycia w zmywarce Wydajność: 8 kg/h.
- Maks. wsad ciasta na cykl: 2 kg.
- Waga: 26,5 kg.
- Końcówki do wyciskania makaronu o średnicy 57 mm do zamówienia osobno.

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)540	**7 899,00**









229330

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	**1 799,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - BIGOLI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie grubych nitek makaronu
- 22 otwory o średnicy ø3 mm

kod	PLN
229347	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - PAPPARDELLE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie szerokich wstążek makaronu
- Wykonana z mosiądzu

kod	PLN
229385	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie wąskich wstążek makaronu
- 15 otworów o wymiarach 8x1 mm

kod	PLN
229354	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SFOGLIA

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie płatów ciasta francuskiego
- Otwór pozwalający na wytworzenie płatu ciasta o długości 155 mm i grubości 1-4 mm

kod	PLN
229392	**439,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FUSILLI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie makaronu w kształcie świderków
- 5 otworów o średnicy ø9 mm

kod	PLN
229361	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CAPELLI D'ANGELO

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie bardzo cienkich nitek makaronu
- 22 otwory o średnicy ø1 mm

kod	PLN
229408	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CASARECCE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie skręconego makaronu domowego
- 5 otworów w kształcie litery „S" o wymiarach 9x5 mm

kod	PLN
229378	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - GNOCCHI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie grubych klusek w kształcie walca
- 1 otwór o średnicy ø12 mm

kod	PLN
229415	**369,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SPAGHETTI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie tradycyjnych nitek spaghetti
- 22 otwory o średnicy ø2 mm

kod	PLN
229484	**369,00**



POJEMNIK DO SUSZENIA ŚWIEŻEGO MAKARONU

- Wykonany z HDPE, wolny od BPA.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do 90°C.
- Idealne akcesorium do maszyny do makaronu HENDI (201619).

kod	mm	PLN
880999	600x400x(H)70	**72,00**



880999

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel

- Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.
- Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.
- Pokrętło zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Demontowana wylewka na zużytą wodę.
- Uchwyt na kosze przeznaczone do odcedzenia zawartości.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.
- Antypoślizgowe nóżki.
- W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.



238899

W zestawie 2 kosze i pokrywka

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	**4 999,00**



238844

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, WOLNOSTOJĄCE

- Urządzenie wolnostojące – na podstawie.
- Podstawa z trzech stron zamknięta, wykonana ze stali nierdzewnej AISI430.
- Wymiar wewnętrzny podstawy: 325x545x(H)437mm.
- Nóżki regulowane w zakresie: 100-160 mm.

kod	V	W	mm	PLN
238844	230	3500	330x600x(H)907	**5 499,00**

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

S.S. stainless steel

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	**559,00**



943465

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- Zbiornik na wodę oraz kosze do gotowania makaronu wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Zawiera 5 koszy:
- 1 duży kosz (260x169x300 mm).
- 2 średnie kosze (170 x 305 x 253 mm).
- 2 małe kosze (115 x 248 x 250 mm).
- Regulowany zakres temperatur: od 45°C do 110°C.
- Pojemność zbiornika na wodę: 25L.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Kran ułatwiający opróżnienie urządzenia z wody.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	litry	V	W	mm	PLN
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	**1 099,00**



240496

18/8 stainless steel **NEW**



967881



KOSZ DO GOTOWANIA MAKARONU

- Kosz wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Przeznaczony do użycia z Urządzeniem do gotowania makaronu HENDI, kod 240496.
- Dostępne w różnych rozmiarach.

kod	-	mm	PLN
967874	Mały	115x126x(H)253	**127,00**
967881	Średni	170x130x(H)259	**147,00**
967898	Duży	170x263x(H)306	**195,00**



09

Cooling

Feel the ice experience






gruba izolacja
(90 mm)
GN
2/1
A
B
wysoka klasa
energetyczna (A, B)
tłoczone
prowadnice
zaokrąglone
krawędzie drzwi

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE PLUS

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S. stainless steel

NEW

- Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Tłoczone prowadnice półek.
- Z wygodnym uchwytem.
- Zaokrąglone krawędzie drzwi.
- Odpowiednie dla pojemników GN 2/1.
- Maksymalna nośność półki 40kg.
- Regulowane półki.
- Wentylowane chłodzenie
- Automatyczne odszranianie.
- Kompresor w górnej części urządzenia.
- 90 mm izolacji z poliuretanu.
- Cyfrowy wyświetlacz z elektronicznym termostatem.
- Oświetlenie LED w komorze.
- Klasa klimatyczna: 5.
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem.

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290



238233, 238240



238257, 238264

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



PE polyethylene

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu.
- Rozmiar GN 2/1.

kod	mm	PLN
801888	530x650	**75,00**

	A	A	B	B
typ	lodówka	lodówka	zamrażarka	zamrażarka
kod	238233	238257	238240	238264
poj. brutto/netto	552/430 l	1235/860 l	552/430 l	1235/860 l
wymiary	714x830x(H)1940 mm	1374x830x(H)1940 mm	714x830x(H)1940 mm	1374x830x(H)1940 mm
wymiary komory	534x635x(H)1510 mm	1194x635x(H)1510 mm	534x635x(H)1510 mm	1194x635x(H)1510 mm
zakres temperatur	-2/8 °C	-2/8 °C	-22/-17 °C	-22/-17 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290	R290
klasa klimatyczna	5	5	5	5
grubość izolacji	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4x 530x650 mm	8x 530x650 mm	4x 530x650 mm	8x 530x650 mm
średnie dobowe zużycie energii	0,90 kWh/24 h	1,38 kWh/24 h	3,44 kWh/24 h	5,47 kWh/24 h
moc/napięcie	220 W/230 V	230 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V
waga	110 kg	185 kg	110 kg	185 kg
PLN	**6 999,00**	**9 999,00**	**8 199,00**	**11 399,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

arktic

S.S. stainless steel

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm

Zobacz film

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



232118, 232132 232125, 232149

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



PE polyethylene

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu.
- Rozmiar GN 2/1.

kod	mm	PLN
801888	530x650	**75,00**

	B	B	C	C
typ	lodówka	lodówka	zamrażarka	zamrażarka
kod	232118	232125	232132	232149
poj. brutto/netto	670/455 l	1240/940 l	670/455 l	1240/940 l
wymiary	730x800x(H)2065 mm	1314x800x(H)2065 mm	730x800x(H)2065 mm	1314x800x(H)2065 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C	-22/-17 °C	-22/-17 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290	R290
klasa klimatyczna	5	5	5	5
grubość izolacji	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4x 530x650 mm*	8x 530x650 mm*	4x 530x650 mm*	8x 530x650 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,26 kWh/24 h	2,01 kWh/24 h	4,99 kWh/24 h	8,19 kWh/24 h
moc/napięcie	220 W/230 V	350 W/230 V	600 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	171 kg	115 kg	177 kg
PLN	**5 371,00**	**7 921,00**	**6 347,00**	**9 114,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)







SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

arktic

S.S. stainless steel

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna są wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zewnętrzna tylna pokrywa wykonana ze stali galwanizowanej.
- Samozamykające się drzwi z profilowanym uchwytem.
- Wymuszone chłodzenie powietrzem z funkcją automatycznego odszraniania, agregat umieszczony nad komorą.
- Izolacja z pianki poliuretanowej o grubości 50 mm.
- Z regulowanymi półkami, pasuje do pojemników do GN 1/1.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Wyposażony w 4 koła (w tym 2 z hamulcami).



233108, 233115



233122, 233139

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



PE polyethylene

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu.
- Rozmiar GN 2/1.

kod	mm	PLN
801888	530x650	**75,00**

	C	C	D	D
typ	lodówka	lodówka	zamrażarka	zamrażarka
kod	233108	233122	233115	233139
poj. brutto/netto	410/280 l	900/620 l	410/280 l	900/620 l
wymiary	600x730x(H)1950 mm	1200x745x(H)1945 mm	600x730x(H)1950 mm	1200x745x(H)1945 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C	-22/-17 °C	-22/-17 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290	R290
klasa klimatyczna	5	5	4	4
grubość izolacji	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	3x 485x525 mm*	6x 485x525 mm*	3x 485x525 mm*	6x 485x525 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,43 kWh/24 h	2,18 kWh/24 h	5,78 kWh/24 h	9,17 kWh/24 h
moc/napięcie	290 W/230 V	450 W/230 V	600 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	132 kg	82 kg	132 kg
PLN	**4 969,00**	**6 434,00**	**5 848,00**	**7 476,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)







SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

arktic

S.S. stainless steel

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



233146



233153

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

	D	D
typ	chłodziarka-zamrażarka	chłodziarka-zamrażarka
kod	233146	233153
pojemność brutto	450 + 450 l	450 + 900 l
pojemność netto	420 + 420 l	420 + 890 l
wymiary	1200x740x(H)1950 mm	1800x740x(H)1950 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 525x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	-2/8°C, -17/-22°C	-2/8°C, -17/-22°C
czynnik chłodniczy	R290 / R600a	R290 / R600a
klasa klimatyczna	4	4
grubość izolacji	50 mm	50 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne
półki	6x – chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm* mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm*	9x – chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm* mroźnicza – 525x540x(H)1380 mm*
średnie dobowe zużycie energii	8,21 kWh/24 h	9,32 kWh/24 h
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	135 kg	207 kg
PLN	**8 865,00**	**10 373,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)





SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zewnętrzna tylna pokrywa wykonana ze stali galwanizowanej.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, agregat na dole.
- Z filtrem przeciwpyłkowym.
- Izolacja z pianki poliuretanowej, grubość 60 mm.
- Samozamykające się drzwi, otwierane lewostronnie.
- Wygodny profilowany uchwyt.
- Wyposażona w 4 koła, (w tym 2 z hamulcem).
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.

Zobacz film



232729, 232514 232736

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu.
- Rozmiar GN 2/1.

kod	mm	PLN
801888	530x650	**75,00**

typ	lodówka	lodówka	zamrażarka
kod	232729	232736	232514
poj. brutto/netto	580/381 l	1300/762 l	580/381 l
wymiary	685x800x(H)1987 mm	1382x805x(H)2112 mm	685x800x(H)1987 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm
zakres temp.	-5/5 °C	-5/5 °C	-22/-17 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R290	R290
klasa klimatyczna	4	4	4
grubość izolacji	60 mm	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4x 546x622 mm*	8x 618x622 mm*	4x 646x622 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,5 kWh/24 h	3,77 kWh/24 h	6,79 kWh/24 h
moc/napięcie	320 W/230 V	400 W/230 V	550 W/230 V
waga	110 kg	180 kg	110 kg
PLN	**4 557,00**	**6 510,00**	**5 100,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)







TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

261354



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE CUKIERNICZE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- 10 prowadnic półek/tac.
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi, z możliwością zmiany kierunku otwierania.
- Cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Regulowane nóżki w zakresie 120–185 mm.
- Oświetlenie komory LED.
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290.
- Klasa klimatyczna 4.



237809 237816

	D	E
typ	lodówka	zamrażarka
kod	237809	237816
poj. brutto/netto	800/737 l	800/700 l
wymiary	740x990x(H)2010 mm	740x990x(H)2010 mm
wymiary komory	624x860x(H)1396 mm	624x860x(H)1396 mm
zakres temperatur	2/8 °C	-22/-18 °C
czynnik chłodniczy	R290	R290
klasa klimatyczna	4	4
grubość izolacji	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne
półki	10x prowadnice 600x800 mm*	10x prowadnice 600x800 mm*
średnie dobowe zużycie energii	3,51 kWh/24 h	11,2 kWh/24 h
moc/napięcie	230 W/230 V	500 W/230 V
waga	127 kg	134 kg
PLN	**8 865,00**	**10 373,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)



SZAFY CHŁODNICZE BUDGET LINE

- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Tylna ściana zewnętrzna i dół wykonane z blachy galwanizowanej.
- Wnętrze wykonane z tworzywa ABS.
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanowej (C5H10) (do 65 mm), w zależności od modelu, zapewniająca większą stabilność temperatury wewnątrz szafy.
- Bardzo dokładny termostat cyfrowy umożliwia precyzyjne określenie temperatury przechowywania.
- Regulowane półki o ładowności 30 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia ciężaru w szafie chłodniczej.
- Dodatkowa półka na dnie komory zwiększa ilość miejsca do przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela).



236017



236031



236055

	A	C	C
typ	lodówka	lodówka	lodówka
kod	236017	236031	236055
wykończenie zew.	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
poj. brutto/netto	200/100 l	400/260 l	600/455 l
wymiary	600x637x(H)835 mm	600x639x(H)1875 mm	775x744x(H)1900 mm
wymiary komory	500x410x(H)660 mm	468x468x(H)1635 mm	675x573x(H)1644 mm
zakres temp.	0/8 °C	0/8 °C	0/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4
grubość izolacji	60 mm	65 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	2x 506x415 mm*	4x 484x410 mm / 450x210 mm*	4x 660x525 mm / 615x190 mm*
średnie dobowe zużycie energii	0,677 kWh/24 h	1,07 kWh/24 h	1,59 kWh/24 h
moc/napięcie	110 W/230 V	170 W/230 V	140 W/230 V
waga	34 kg	62 kg	78 kg
PLN	**2 113,00**	**3 424,00**	**3 990,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 30 kg (przy równomiernym obciążeniu)







- Sterowanie elektromechaniczne z elektronicznym wyświetlaczem do dokładnego ustawiania i pokazywania aktualnej temperatury.
- Z dwoma regulowanymi nóżkami z przodu umożliwia regulację wysokości (gdy wymagane jest wypoziomowanie szafy) i dwoma kółkami samonastawnymi z tyłu, idealnymi do przenoszenia szafy (dotyczy tylko szaf o pojemności 400 i 600 l).
- Samozamykające się drzwi w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej.
- Zamek w drzwiach.

stal powlekana na biało



236000



236024



236048

	A	C	C
typ	lodówka	lodówka	lodówka
kod	236000	236024	236048
wykończenie zew.	stal powlekana na biało	stal powlekana na biało	stal powlekana na biało
poj. brutto/netto	200/100 l	400/260 l	600/455 l
wymiary	600x637x(H)835 mm	600x639x(H)1875 mm	775x744x(H)1900 mm
wymiary komory	500x410x(H)660 mm	468x468x(H)1635 mm	675x573x(H)1644 mm
zakres temp.	0/8 °C	0/8 °C	0/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4
grubość izolacji	60 mm	65 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	2x 506x415 mm*	4x 484x410 mm / 450x210 mm*	4x 660x525 mm / 615x190 mm*
średnie dobowe zużycie energii	0,677 kWh/24 h	1,07 kWh/24 h	1,59 kWh/24 h
moc/napięcie	110 W/230 V	170 W/230 V	140 W/230 V
waga	34 kg	62 kg	78 kg
PLN	**1 960,00**	**3 117,00**	**3 683,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 30 kg (przy równomiernym obciążeniu)







SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Tylna ściana zewnętrzna i dół wykonane z blachy galwanizowanej.
- Wnętrze wykonane z tworzywa ABS.
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanowej (C5H10) (do 65 mm), w zależności od modelu, zapewniająca większą stabilność temperatury wewnątrz szafy.
- Bardzo dokładny termostat cyfrowy umożliwia precyzyjne określenie temperatury przechowywania.
- Regulowane półki o ładowności 30 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia ciężaru w szafie chłodniczej.
- Stałe półki z elementami systemu mrożenia, o nośności 25 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia wagi w szafie mroźniczej.



236079



236093



236109

typ	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka
kod	236079	236093	236109
wykończenie zew.	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
poj. brutto/netto	200/100 l	400/260 l	600/455 l
wymiary	600x637x(H)835 mm	600x639x(H)1875 mm	775x744x(H)1900 mm
wymiary komory	439x453x(H)660 mm	480x453x(H)1635 mm	643x558x(H)1638 mm
zakres temp.	-20/-15 °C	-23/-18 °C	-23/-18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290
klasa klimatyczna	3	3	3
grubość izolacji	60 mm	65 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	2x 458x445 mm*	6x 425x415 mm*	6x 588x496 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,18 kWh/24 h	2,7 kWh/24 h	3,11 kWh/24 h
moc/napięcie	130 W/230 V	280 W/230 V	350 W/230 V
waga	36 kg	73 kg	86 kg
PLN	**2 349,00**	**3 801,00**	**4 073,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 25 kg (przy równomiernym obciążeniu)







- Dodatkowa półka na dnie komory zwiększa ilość miejsca do przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela).
- Sterowanie elektromechaniczne z elektronicznym wyświetlaczem do dokładnego ustawiania i pokazywania aktualnej temperatury.
- Z dwoma regulowanymi nóżkami z przodu umożliwia regulację wysokości (gdy wymagane jest wypoziomowanie szafy) i dwoma kółkami samonastawnymi z tyłu, idealnymi do przenoszenia szafy (dotyczy tylko szaf o pojemności 400 i 600 l).
- Samozamykające się drzwi w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej.
- Zamek w drzwiach.

stal powlekana na biało



236000



236024



236048

typ	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka
kod	236062	236086	236116
wykończenie zew.	stal powlekana na biało	stal powlekana na biało	stal powlekana na biało
poj. brutto/netto	200/100 l	400/260 l	600/455 l
wymiary	600x637x(H)835 mm	600x639x(H)1875 mm	775x744x(H)1900 mm
wymiary komory	439x453x(H)660 mm	480x453x(H)1635 mm	643x558x(H)1638 mm
zakres temp.	-20/-15 °C	-23/-18 °C	-23/-18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290
klasa klimatyczna	3	3	3
grubość izolacji	60 mm	65 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	2x 458x445 mm*	6x 425x415 mm*	6x 588x496 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,18 kWh/24 h	2,7 kWh/24 h	3,11 kWh/24 h
moc/napięcie	130 W/230 V	280 W/230 V	350 W/230 V
waga	36 kg	73 kg	86 kg
PLN	**2 160,00**	**3 494,00**	**4 392,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 25 kg (przy równomiernym obciążeniu)







SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Obudowa, rama drzwi, uchwyt drzwi wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Przeszklenie drzwi wykonane z 2 warstw hartowanego szkła powlekanego niskoemisyjnego, które zwiększa wydajność energetyczną szafy poprzez blokowanie promieniowania UV oraz przedostawania się ciepła z zewnątrz. Zamek w drzwiach w standardzie.
- Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z tworzywa ABS – wodę destylowaną należy uzupełnić ręcznie.
- Powiadomienie na ekranie oraz alarm dźwiękowy sygnalizują niską wilgotność poniżej 15% i konieczność uzupełnienia wody.
- Alarm sygnalizujący drzwi pozostające otwarte przez więcej niż 3,5 minuty – zabezpieczenie przed niekontrolowanym zaburzeniem warunków panujących w komorze.
- Wbudowana lampa UVC do sterylizacji zapobiega rozwojowi bakterii i gwarantuje bezpieczne środowiska dla mięsa; po otwarciu drzwi szafy w trakcie procesu sezonowania bakterie nie będą miały szansy się rozwinąć.
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem zapewniającym odpowiedni poziom cyrkulacji powietrza.
- Automatyczne odparowanie wody kondensacyjnej (pary wodnej).
- Światła LED ulokowane po obu stronach komory oraz na suficie.
- Regulowany zakres wilgotności: 60-85%.
- Aktualny poziom wilgotności jest wyświetlany na panelu.





221433



204962



204986

typ	lodówka	lodówka	lodówka
kod	221433	204962	204986
wykończenie zew.	AISI 304	AISI 304	stal malowana, ciemnoszara
poj. brutto/netto	–/233 l	–/352 l	–/352 l
wymiary	595x760x(H)1270 mm*	695x760x(H)1720 mm*	695x760x(H)1720 mm*
zakres temp.	1/25 °C	1/25 °C	1/25 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
liczba półek	3*	3*	3*
moc/napięcie	170 W	170 W	170 W
waga	17 kg	81 kg	81 kg
PLN	**11 299,00**	**12 499,00**	**12 999,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 25 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA, PODBLATOWA

- Obudowa, rama i uchwyt drzwi wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Drzwi wykonane z dwóch warstw niskoemisyjnego, hartowanego, przyciemnianego szkła.
- Szafa wyposażona zamek do drzwi.
- Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z tworzywa ABS; wodę destylowaną należy uzupełniać ręcznie.
- Spadek wilgotności w zbiorniku poniżej 15% sygnalizowany wyświetleniem powiadomienia i alarmem dźwiękowym.
- Alarm sygnalizujący otwarcie drzwi przez dłużej niż 3,5 minuty.
- Wbudowana lampa sterylizująca UVC.
- Wymuszone chłodzenie za pomocą wentylatora.
- Oświetlenie LED umieszczone po obu stronach komory i na suficie.
- Maksymalne obciążenie na hak: 25 kg.
- Maksymalne obciążenie drążka do haków: 50 kg.
- Zakres temperatury: 2 °C – 10 °C.
- Regulowany zakres wilgotności: 60-85%.
- Wyświetlany bieżący poziom wilgotności.
- Optymalne warunki temperatury, wentylacji i wilgotności do procesu dojrzewania mięsa.
- W zestawie:
  - 3 haki.
  - Taca na sól.



204979

typ	lodówka
kod	204979
wykończenie zew.	AISI 304
poj. brutto/netto	148/138 l
wymiary	600x545x(H)900 mm
wymiary komory	510x355x(H)745 mm
zakres temp.	2/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a
liczba półek	1
moc/napięcie	350 W
waga	50 kg
PLN	**4 849,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE | SERIA 700 Z TYLNYM RANTEM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej.
- Tylna obudowa zewnętrzna wykonana z ocynkowanej stali.
- Samozamykające się drzwi wyposażone w wygodne uchwyty.
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem z funkcją automatycznego rozmrażania, z kompresorem umieszczonym obok komory.
- Z regulowanymi półkami, pasuje do pojemników GN 1/1.
- Izolacja z pianki poliuretanowej o grubości 50 mm.
- Posiadają wyświetlacz cyfrowy oraz elektroniczny termostat.
- Z 4 regulowanymi nóżkami ze stali nierdzewnej.
- Dostępne z tylnym panelem ochronnym o wysokości 40 mm lub bez niego.

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



232040, 232064



232057, 232699

typ	A chłodniczy 2-drzwiowy	A chłodniczy 3-drzwiowy	NEW C chłodniczy 4-drzwiowy	C mroźniczy 2-drzwiowy	C mroźniczy 3-drzwiowa
kod	232040	232057	238165	232064	232699
wykończenie zew.	AISI 201	AISI 201	AISI 201	AISI 201	AISI 201
poj. brutto/netto	280/215 L	420/334 l	560/450 l	280/215 l	420/334 l
wymiary	1350x700x(H)839 mm	1795x700x(H)839 mm	2230x700x(H)839 mm	1360x700x(H)839 mm	1795x700x(H)839 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1692x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C	-2/8 °C	-22/-18 °C	-22/-18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R290	R290	R290	R290
klasa energetyczna	5	5	5	5	5
grubość izolacji	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4x 330x555 mm*	6x 330x555 mm*	8x 330x555 mm*	4x 330x555 mm*	4x 330x555 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh/24 h	1,73 kWh/24 h	1,91 kWh/24 h	3,97 kWh/24 h	5,09 kWh/24 h
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	120 kg	145 kg	95 kg	120 kg
PLN	**5 499,00**	**6 379,00**	**7 629,00**	**6 819,00**	**7 479,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 20 kg (przy równomiernym obciążeniu)



238165

Fe carbon steel NEW



802120

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE | SERIA 700
BEZ TYLNEGO RANTU

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej.
- Tylna obudowa zewnętrzna wykonana z ocynkowanej stali.
- Samozamykające się drzwi wyposażone w wygodne uchwyty.
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem z funkcją automatycznego rozmrażania, z kompresorem umieszczonym obok komory.
- Z regulowanymi półkami, pasuje do pojemników GN 1/1.
- Izolacja z pianki poliuretanowej o grubości 50 mm.
- Posiadają wyświetlacz cyfrowy oraz elektroniczny termostat.
- Z 4 regulowanymi nóżkami ze stali nierdzewnej.
- Dostępne z tylnym panelem ochronnym o wysokości 40 mm lub bez niego.

NEW

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



238110, 238134



238127, 238141

typ	A chłodniczy 2-drzwiowy	A chłodniczy 3-drzwiowy	C chłodniczy 4-drzwiowy	C mroźniczy 2-drzwiowy	C mroźniczy 3-drzwiowa
kod	238110	238127	238158	238134	238141
wykończenie zew.	AISI 201	AISI 201	AISI 201	AISI 201	AISI 201
poj. brutto/netto	280/215 l	420/334 l	560/450 l	280/215 l	420/334 l
wymiary	1350x700x(H)839 mm	1795x700x(H)839 mm	2230x700x(H)839 mm	1360x700x(H)839 mm	1795x700x(H)839 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1692x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C	-2/8 °C	-22/-18 °C	-22/-18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R290	R290	R290	R290
klasa energetyczna	5	5	5	5	5
grubość izolacji	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4x 330x555 mm*	6x 330x555 mm*	8x 330x555 mm*	4x 330x555 mm*	6x 330x555 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh/24 h	1,73 kWh/24 h	1,91 kWh/24 h	3,97 kWh/24 h	5,09 kWh/24 h
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	120 kg	145 kg	95 kg	120 kg
PLN	**4 949,00**	**5 749,00**	**7 259,00**	**6 159,00**	**6 799,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 20 kg (przy równomiernym obciążeniu)

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 1/1

- Wykonana ze stali węglowej.
- Powłoka wykonana z polietylenu.
- Maksymalne obciążenie: 15 kg.
- Odporność na temperatury w zakresie od -18°C do 40°C.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	PLN
802120	**55,00**



238158

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



233764



237069

typ	chłodniczy z 4 szufladami bez rantu	NEW chłodniczy z 4 szufladami z rantem	chłodniczy z 6 szufladami bez rantu	NEW chłodniczy z 6 szufladami z rantem
kod	233764	238318	237069	238325
poj. brutto/netto	280/90 l	280/90 l	420/204 l	420/204 l
wymiary	1360x700 x(H)840 mm	1360x700 x(H)755 mm	1795x700 x(H)840 mm	1795x700 x(H)755 mm
wymiary komory	822x570 x(H)580 mm	822x570 x(H)580 mm	1257x570 x(H)580 mm	1257x570 x(H)580 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C	-2/8 °C	-2/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290	R290
klasa energetyczna	5	5	5	5
grubość izolacji	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
szuflady/półki	4 szuflady	4 szuflady	6 szuflady	6 szuflady
średnie dobowe zużycie energii	1,79 kWh/24 h	1,79 kWh/24 h	1,98 kWh/24 h	1,98 kWh/24 h
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V	400 W/230 V	400 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
PLN	**8 139,00**	**8 599,00**	**10 419,00**	**10 899,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 20 kg (przy równomiernym obciążeniu)



238318



238325

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



233344, 233351



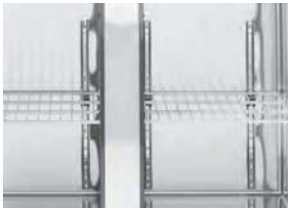
233382, 233399

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233382	233351	233399
poj. brutto/netto	220/166 l	390/291 l	220/166 l	390/291 l
wymiary	1200x600x(H)840 mm	1800x600x(H)840 mm	1200x600x(H)840 mm	1800x600x(H)840 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C	-22/-17 °C	-22/-17 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290	R290
klasa klimatyczna	5	5	4	4
grubość izolacji	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	2x 390x428 mm	430x428 mm / 490x428 mm	4x 390x428 mm	6 - 430x428 mm / 490x428 mm
średnie dobowe zużycie energii	2,06 kWh/24 h	2,36 kWh/24 h	4,5 kWh/24 h	5,48 kWh/24 h
moc/napięcie	270 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V	550 W/230 V
waga	71 kg	100 kg	74 kg	100 kg
PLN	**4 899,00**	**5 669,00**	**5 229,00**	**6 339,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 18 kg (przy równomiernym obciążeniu)







STOŁY CHŁODNICZE

NEW arktic

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji: 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 30°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i wysuwania szuflad
- 4 nóżki z tworzywa



232019



238332



232026



238349



238363



238356

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z blatem roboczym bez rantu	chłodniczy 2-drzwiowy z blatem roboczym z rantem	chłodniczy 3-drzwiowy z blatem roboczym bez rantu	chłodniczy 3-drzwiowy z blatem roboczym z rantem	chłodniczy z 4 szufladami bez rantu	chłodniczy z 4 szufladami z rantem
kod	232019	238332	232026	238349	238363	238356
poj. brutto/netto	300/169 l	300/169 l	380/254 l	380/254 l	300/97 l	300/97 l
wymiary	900x700 x(H)890 mm	900x700 x(H)908 mm	1365x700 x(H)890 mm	1365x700 x(H)908 mm	900x700 x(H)868 mm	900x700 x(H)908 mm
zakres temp.	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	0/8 °C	0/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4	4	4	4
grubość izolacji	35 mm	35 mm	35 mm	35 mm	35 mm	35 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4 – 335x590 mm/ 340x590 mm*	4 – 335x590 mm/ 340x590 mm**	6 - 335x590 mm/ 340x590 mm**	6 - 335x590 mm/ 340x590 mm**		
średnie dobowe zużycie energii	1,16 kWh/24 h	1,16 kWh/24 h	1,6 kWh/24 h	1,6 kWh/24 h	1,45 kWh/24 h	1,45 kWh/24 h
moc/napięcie	220 W/230 V	220 W/230 V	220 W/230 V	220 W/230 V	220 W/230 V	220 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	94 kg	94 kg	82 kg	82 kg
PLN	**2 749,00**	**3 103,00**	**4 699,00**	**5 055,00**	**6 229,00**	**6 569,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 18 kg (przy równomiernym obciążeniu)
** Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY, PRZESZKLONY, Z AGREGATEM BOCZNYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Rant 40 mm
- Klasa klimatyczna: 5



233436

typ	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233436
poj. brutto/netto	420 l
wymiary	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	1257x570x(H)580 mm
zakres temp.	0/8 °C
czynnik chłodniczy	R290
klasa energetyczna	5
grubość izolacji	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne
szuflady/półki	regulowana
średnie dobowe zużycie energii	3,22 kWh/24 h
moc/napięcie	400 W/230 V
waga	125 kg
PLN	**6 293,00**

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Agregat chłodniczy EMBRACO.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi.

STOŁY CHŁODNICZE

arktic

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 35 mm (materiał C5H10)
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM



232859

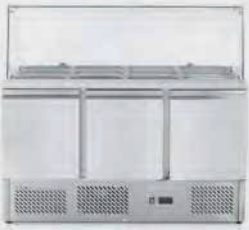


NEW

232781



232873



232798

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną i blatem granitowym	chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną
kod	232859	232873	232781	232798
poj. brutto/netto	300/169 l	380/254 l	300/169 l	380/254 l
wymiary	900x700 x(H)1082 mm	1365x700 x(H)1120 mm	900x700 x(H)1300 mm	1365x700 x(H)1300 mm
zakres temp.	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4	4
grubość izolacji	35 mm	35 mm	35 mm	35 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4 – 335x590 mm/ 340x590 mm*	3 – 335x590 mm/ 340x590 mm*	2 – 335x590 mm/ 340x590 mm*	3 - 335x590 mm/ 340x590 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,12 kWh/24 h	2,55 kWh/24 h	2,12 kWh/24 h	2,55 kWh/24 h
moc/napięcie	310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
waga	96 kg	180 kg	80 kg	110 kg
PLN	**3 281,00**	**5 419,00**	**3 955,00**	**5 498,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 30°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



232880



232897

NEW



232804



232811

chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną
232880	232897	232804	232811
300/169 l	380/253 l	300/169 l	380/253 l
915x700 x(H)1030 mm	1380x700 x(H)1105 mm	915x700 x(H)875 mm	1380x700 x(H)868 mm
2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C
R600a	R600a	R600a	R600a
4	4	4	4
35 mm	35 mm	35 mm	35 mm
automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
4 – 335x590 mm/ 340x590 mm*	6 - 335x590 mm/ 340x590 mm*	4 – 335x590 mm/ 340x590 mm*	6 – 335x590 mm/ 340x590 mm*
2,12 kWh/24 h	2,55 kWh/24 h	2,12 kWh/24 h	2,55 kWh/24 h
310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
77 kg	108 kg	70 kg	90 kg
3 458,00	**5 232,00**	**2 748,00**	**4 700,00**

NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kW
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatyczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa



5x GN 1/4 232903



7x GN 1/4 232910



4x GN 1/3 232965



8x GN 1/4 232927



6x GN 1/3 232972

typ	lodówka	lodówka	lodówka	lodówka	lodówka
kod	232903	232910	232927	232965	232972
poj. brutto/netto	32/22,5 l	44/31,5 l	56/36 l	40/24 l	48/36 l
wymiary	1205x335 x(H)460 mm	1505x335 x(H)460 mm	1805x335 x(H)460 mm	1208x400 x(H)456 mm	1405x420 x(H)456 mm
wymiary komory	850x250 x(H)155 mm	1150x250 x(H)155 mm	1450x250 x(H)155 mm	850x310 x(H)155 mm	1060x310 x(H)155 mm
zakres temp.	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	5	5	5	5	5
typ pojemnika GN	5x GN 1/4	7x GN 1/4	8x GN 1/4	4x GN 1/3	6x GN 1/3
średnie dobowe zużycie energii	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h
moc/napięcie	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V
waga	38 kg	43 kg	49 kg	41 kg	45 kg
PLN	**1 953,00**	**2 279,00**	**2 550,00**	**2 062,00**	**2 279,00**



4x GN 1/3 233948



7x GN 1/3 232989



6x GN 1/3 233955



9x GN 1/3 232996



7x GN 1/3 233979



8x GN 1/3 233986



9x GN 1/3 233993

lodówka	lodówka	lodówka	lodówka	lodówka	lodówka	lodówka
232989	232996	233948	233955	233979	233986	233993
58/42 l	76/54 l	40/24 l	48/36 l	58/42 l	67/48 l	76/54 l
1605x420 x(H)460 mm	2005x420 x(H)456 mm	1205x420 x(H)630 mm	1405x420 x(H)630 mm	1605x420 x(H)630 mm	1805x420 x(H)630 mm	2005x420 x(H)630 mm
1250x310 x(H)155 mm	1650x310 x(H)155 mm	850x310 x(H)155 mm	1060x310 x(H)155 mm	1250x310 x(H)155 mm	1450x310 x(H)155 mm	1650x310 x(H)155 mm
2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C	2/8 °C
R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
5	5	5	5	5	5	5
7x GN 1/3	9x GN 1/3	4x GN 1/3	6x GN 1/3	7x GN 1/3	8x GN 1/3	9x GN 1/3
1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h	1,55 kWh/24 h
180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V	180 W/230 V
49 kg	58 kg	41 kg	45 kg	49 kg	53 kg	58 kg
2 496,00	**2 821,00**	**2 062,00**	**2 279,00**	**2 496,00**	**2 658,00**	**2 821,00**

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi



220245 220252

typ	stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z granitowym blatem	stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z granitowym blatem
kod	220245	220252
wykończenie zew.	AISI 201 + blat granitowy	AISI 201 + blat granitowy
poj. brutto/netto	280/250 l	580/375 l
wymiary	1510x800x(H)875 mm	2010x800x(H)875 mm
wymiary komory	980x670x(H)570 mm	1480x670x(H)570 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa klimatyczna	5	5
grubość izolacji	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne
półki	2x 400x600 mm*	2x 400x600 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,4 kWh/24 h	2,25 kWh/24 h
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	209 kg	267 kg
PLN	**6 781,00**	**7 866,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 20 kg (przy równomiernym obciążeniu)





Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



232842



232033

typ	stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym	stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym
kod	232842	232033
wykończenie zew.	AISI 201 + blat granitowy	AISI 201 + blat granitowy
poj. brutto/netto	360/250 l	380/254 l
wymiary	2010x800x(H)840 mm	1400x700x(H)943 mm
wymiary komory	1480x670x(H)570 mm	1295x595x(H)475 mm
zakres temp.	-2/8 °C	-2/8 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa klimatyczna	5	4
półki	2x 400x600 mm*	3x 400x600 mm*
grubość izolacji	60 mm	60 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne
średnie dobowe zużycie energii	1,38 kWh/24 h	stół chłodniczy 1,6 kWh/24 h nablatowe 1,55 kWh/24 h
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	120 kg	234 kg
PLN	**8 572,00**	**7 812,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 20 kg (przy równomiernym obciążeniu)

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Drzwi wykonane są z blachy stalowej pokrytej folią PVC.
- Samozamykająca się pokrywa z zamkiem na klucz.
- Izolacja piankowa o grubości 70 mm.
- Oświetlenie LED w komorze.
- Mechaniczny wyświetlacz temperatury i ręczny kontroler.
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki lub 6 kółek w większych modelach.
- Zakres temperatur: -18 do -25°C.



235904



235911



233856



233863

typ	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka
kod	235904	235911	233856	233863
wykończenie zew.	stal malowana, biała	stal malowana, biała	stal malowana, biała	stal malowana, biała
poj. brutto/netto	102/93 l	152/140 l	212/190 l	302/282 l
wymiary	574x564x(H)845 mm	754x564x(H)845 mm	950x564x(H)945 mm	1116x644x(H)845 mm
zakres temp.	-25/-18 °C	-25/-18 °C	-25/-18 °C	-25/-18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	T	T	T	T
grubość izolacji	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
moc/napięcie	105 W/230 V	110 W/230 V	120 W/230 V	130 W/230 V
waga	25 kg	29 kg	31 kg	36 kg
PLN	**1 079,00**	**1 289,00**	**1 489,00**	**1 789,00**







ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Drzwi wykonane ze wstępnie malowanej blachy stalowej.
- Białe wnętrze i obudowa.
- Wbudowane białe oświetlenie LED umieszczone centralnie w górnej części pokrywy.
- Samozamykająca się pokrywa z zamkiem na klucz.
- 77 mm izolacja piankowa.
- Mechaniczny wskaźnik temperatury.

- Ręczne sterowanie temperaturą.
- Chłodzenie statyczne.
- Automatyczne odszranianie.
- Zawiera kosze.
- Zakres temperatury: -23°C do -18°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Klasa energetyczna urządzenia: E.
- Klasa klimatyczna: ST.



239964



239971

typ	zamrażarka	zamrażarka
kod	239964	239971
wykończenie zew.	aluminium	aluminium
pojemność netto	412 l	485 l
wymiary	1580x770x(H)870 mm	1685x754x(H)852 mm
zakres temp.	-23/-18 °C	-23/-18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa klimatyczna	ST	ST
grubość izolacji	77 mm	77 mm
moc/napięcie	110 W/230 V	115 W/230 V
waga	55 kg	65 kg
PLN	**3 099,00**	**3 489,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Blat ze stali nierdzewnej o strukturze plastra miodu
- Grubość izolacji 70 mm.
- Chłodzenie wentylowane.
- Dotykowy panel sterowania z technologią pojemnościową.
- Funkcja szybkiego uruchamiania cyklu.
- Cykle kontrolowane na podstawie czasu oraz temperatury sondy rdzeniowej.
- Automatyczne zamykanie drzwi.
- Zaokrąglone krawędzie wewnętrzne.
- Zaokrąglone dno z przetłoczeniem diamentowym.
- Parownik z powłoką kataforetyczną.
- Rozstaw prowadnic na tace: 65 mm.
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej.
- Łatwo dostępna komora serwisowa.
- Przeznaczone dla tac GN 1/1 i 600x400 mm.

eka

18/8 stainless steel

NEW

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY



ABFK5.15



ABFK10.30

typ	zamrażarka	zamrażarka
kod	ABFK5.15	ABFK10.30
pojemność	5x GN 1/1 lub 5x 600x400	10x GN 1/1 lub 10x 600x400
wymiary	800x730x(H)875 mm	730x800x(H)1357 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami	65 mm	65 mm
wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	15 kg / 90 min	30 kg / 90 min
wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	9 kg / 240 min	18 kg / 240 min
czynnik chłodniczy	R290	R290
klasa klimatyczna	5	5
grubość izolacji	70 mm	70 mm
moc/napięcie	1380 W/230 V	2530 W/230 V
waga	95 kg	150 kg
PLN	**13 199,00**	**21 999,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

237731

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne określonych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 201
- Komora o wymiarach 340x365x(H)270 mm wyposażona w 3 pary prowadnic z odstępem co 68 mm mieści 3 pojemniki GN 2/3
- Wydajność schładzania: 7 kg (+90°C/+3°C)/cykl
- Wydajność zamrażania: 5 kg (+90°C/-18°C)/cykl
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi

232170, 232194, 232491, 232187

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne dużych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 201
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urządzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Oddzielne funkcje dla cyklu mrożenia lodów (-20°C) oraz głębokiego mrożenia powierzchniowego (-40°C)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi



237731 232170 232194 232187 232491

typ	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka
kod	237731	232170	232194	232187	232491
pojemność	3x GN 2/3	5x GN 1/1 lub 5x 600x400	7x GN 1/1 lub 7x 600x400	10x GN 1/1 lub 10x 600x400	15x GN 1/1 lub 15x 600x400
wymiary	660x640 x(H)437 mm	760x725 x(H)850 mm	790x900 x(H)1377 mm	790x943 x(H)1975 mm	790x900 x(H)1535 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami	68 mm	65 mm	70 mm	75 mm	75 mm
wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	7 kg / 90 min	15 kg / 90 min	23 kg / 90 min	25 kg / 90 min	45 kg / 90 min
wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	5 kg / 240 min	10 kg / 240 min	18 kg / 240 min	20 kg / 240 min	35 kg / 240 min
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290	R290
klasa klimatyczna	4	5	5	5	5
grubość izolacji	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
moc/napięcie	420 W/230 V	749 W/230 V	1180 W/230 V	2080 W/230 V	1180 W/230 V
waga	44 kg	76 kg	116 kg	173 kg	120 kg
PLN	**7 614,00**	**10 613,00**	**17 472,00**	**17 799,00**	**30 694,00**

WITRYNY DO SUSHI

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Ze szkłem hartowanym.
- Wygodny dostęp do wnętrza komory dzięki przesuwanym drzwiom umieszczonym z tyłu.
- Chłodzenie statyczne z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Wewnątrz komory zamontowane jest oświetlenie LED oraz parownik.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Zakres temperatury: 0°C–12°C.



274071



274088



274040

WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN 1/3

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało.
- Podwójna, gięta szyba frontowa.
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią uchylną szybę.
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem.
- Chłodzenie w zakresie od 0˚C do 6˚C.
- Pojemność: 5x GN 1/3 o maks. (H)40 mm.
- oświetlenie LED w górnej części komory.
- Parownik na górze komory.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Pojemniki GN nie są w zestawie.



274071

	B	B	C	B
typ	witryna sushi	witryna sushi	witryna sushi	witryna sushi
kod	274071	274088	274040	233757
wykończenie zew.	ABS	ABS	ABS	szkło hartowane + ABS
pojemność brutto	42 l	62 l	132 l	132 l
wymiary	1177x426x(H)296 mm	1529x426x(H)296 mm	1800x420x(H)265 mm	1307x445x(H)327 mm
wymiary komory	4x GN 1/3	6x GN 1/3	5x GN 1/2	5x GN 1/3
zakres temp.	0/12 °C	0/12 °C	0/12 °C	0/6 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4	3
moc/napięcie	190 W/230 V	190 W/230 V	190 W/230 V	160 W/230 V
PLN	**2 849,00**	**3 169,00**	**3 449,00**	**2 899,00**







WITRYNY CHŁODNICZE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- 233719: górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B.


233702


233719

	B	B
typ	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
kod	233702	233719
pojemność brutto	120 l	160 l
wymiary	707x570x(H)680 mm	885x570x(H)680 mm
zakres temp.	0/6 °C	0/6 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4
półki	636x335 mm / 636x367 mm	813x335 mm / 813x367 mm
moc/napięcie	160 W/230 V	160 W/230 V
PLN	**3 099,00**	**3 399,00**







WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej, szyba ze szkła hartowanego.
- Chłodzenie statyczne z funkcją automatycznego odszraniania.
- Cyfrowy wyświetlacz i regulacja temperatury w zakresie: od -25°C do -18°C.
- Nóżki o regulowanej wysokości.
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Etykieta energetyczna: A.
- W zestawie 4 pojemniki o pojemności 5L i wysokości 150 mm.

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4 (maks. wysokość 100 mm)
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C
- Dostarczana bez pojemników GN



233689



233672







	A	C
typ	witryna mroźnicza	witryna chłodnicza
kod	233689	233672
pojemność brutto	87 l	120 l
wymiary	867x735x(H)373 mm	775x615x(H)235 mm
wymiary komory	4x pojemniki	8x GN 1/6 lub 4x GN 1/4
zakres temp.	-25/-18 °C	-3/0 °C
czynnik chłodniczy	R290	R600a
klasa klimatyczna	4	4
moc/napięcie	210 W/230 V	105 W/230 V
PLN	**4 799,00**	**2 899,00**

arktic S.S. stainless steel

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B.

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh
- Klasa energetyczna: B.

WITRYNA CHŁODNICZA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki z rantem zabezpieczającym
- Jasne oświetlenie LED na 4 stupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: B.
- Klasa klimatyczna: 4
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a
R290



233825



233832



233283

	B A G	B A G	B A G
typ	okrągła witryna chłodnicza	okrągła witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
kod	233825	233832	233283
pojemność brutto	100 l	360 l	550 l
wymiary	ø480x(H)1065 mm	ø680x(H)1755 mm	850x650x(H)1908 mm
zakres temp.	0/6 °C	0/6 °C	0/6 °C
czynnik chłodniczy	R290	R600a	R290
klasa klimatyczna	6	4	4
półki	3, szkło	4, szkło	3, chrom
moc/napięcie	210 W	460 W	500 W
PLN	**3 349,00**	**9 849,00**	**11 399,00**

WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej.
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC.
- Oświetlenie LED w suficie.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Klasa klimatyczna: 4



233610



233627

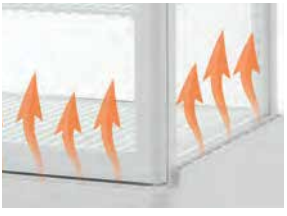


233634



233238

typ	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
kod	233610	233627	233634	233238
wykończenie zew.	ABS + PCV + szkło – białe	ABS + PCV + szkło – czarne	ABS + PCV + szkło – białe	ABS + PCV + szkło – czarne
pojemność brutto	58 L	58 L	68 L	68 L
wymiary	452x406 x(H)830 mm	452x406 x(H)830 mm	444x397 x(H)875 mm	444x397 x(H)875 mm
zakres temp.	2/6 °C	2/6 °C	2/6 °C	2/6 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4	4
półki	2, stal	2, stal	3, stal	3, stal
moc/napięcie	170 W/230 V	170 W/230 V	170 W/230 V	170 W/230 V
PLN	**1 999,00**	**1 999,00**	**2 099,00**	**2 069,00**









233641	233658	233665	233269	233696	233290
B	B	C	C	C	C
witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
ABS + PCV + szkło – białe	ABS + PCV + szkło – czarne	ABS + PCV + szkło – białe	ABS + PCV + szkło – czarne	ABS + PCV + szkło – białe	ABS + PCV + szkło – czarne
78 L	78 L	98 L	98 L	270 L	270 L
444x397 x(H)940 mm	444x397 x(H)940 mm	444x397 x(H)1100 mm	444x397 x(H)1100 mm	550x520 x(H)1870 mm	550x520 x(H)1870 mm
2/6 °C	2/6 °C	2/6 °C	2/6 °C	0/6 °C	0/6 °C
R600a	R600a	R600a	R600a	R290	R290
4	4	4	4	4	4
3, stal	3, stal	4, stal	4, stal	5, stal	5, stal
170 W/230 V	170 W/230 V	210 W/230 V	210 W/230 V	290 W/230 V	290 W/230 V
2 099,00	**2 099,00**	**2 299,00**	**2 299,00**	**4 499,00**	**4 499,00**







WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa ze stali nierdzewnej z podwójnymi szybami.
- Dostęp do wnętrza przez tylne, dwuczęściowe przesuwne drzwi.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką.
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami.
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz.
- Czynnik chłodniczy: R290.



233306



233443



233320

	C	B	B
typ	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
kod	233306	233443	233320
wykończenie zew.	stal nierdzewna, czarna	stal nierdzewna, czarna	stal nierdzewna, czarna
pojemność brutto	300 L	500 L	650 L
wymiary	650x833x(H)1460 mm	900x833x(H)1460 mm	1200x833x(H)1460 mm
zakres temp.	0/6 °C	0/6 °C	0/6 °C
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
klasa klimatyczna	4	4	4
liczba półek	3, szkło	3, szkło	3, szkło
moc/napięcie	480 W/230 V	490 W/230 V	490 W/230 V
PLN	**8 449,00**	**8 999,00**	**10 199,00**









233337



233375

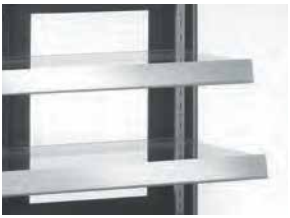


233450



233467

C	B	B	B
witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
233337	233450	233375	233467
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
300 L	410 L	510 L	610 L
994x677x(H)1230 mm	1224x677x(H)1230 mm	1524x677x(H)1230 mm	1824x677x(H)1230 mm
0/6 °C	0/6 °C	0/6 °C	0/6 °C
R290	R290	R290	R290
4	4	4	4
2, szkło	2, szkło	2, szkło	2, szkło
480 W/230 V	490 W/230 V	500 W/230 V	500 W/230 V
7 999,00	**9 699,00**	**10 999,00**	**12 999,00**







CHŁODZIARKI BAROWE Z BOCZNYM KOMPRESOREM

NEW arktic

- Półki w zestawie.
- Kompresor montowany z boku.
- Wentylowany system chłodzenia.
- Funkcja automatycznego odszraniania.
- Elektroniczna kontrola temperatury.
- Poziome oświetlenie wnętrza LED.
- Parownik lamelowy zwiększa efektywność wymiany ciepła w porównaniu ze standardowym parownikiem rurowym.
- Zakres temperatur: od 0°C do 10°C.
- Regulowane nóżki.



241387



241394



241400



241417

typ	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem z pełnymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem z pełnymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, z pełnymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, z pełnymi drzwiami
kod	241387	241400	241394	241417
wykończenie zew.	ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa, czarna
poj. brutto/netto	295/283 l	516/493 l	295/283 l	516/493 l
wymiary	1217x631x(H)865 mm	1826x631x(H)865 mm	1217x631x(H)865 mm	1826x631x(H)865 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	ST	ST	ST	ST
grubość izolacji	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
rodzaj odszraniania	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
półki	4x 382x445 mm	6x 382x445 mm	4x 382x445 mm	6x 382x445 mm
moc/napięcie	185 W/230 V	185 W/230 V	185 W/230 V	185 W/230 V
waga	71 kg	92 kg	71 kg	92 kg
PLN	**4 399,00**	**5 599,00**	**4 349,00**	**5 499,00**



241325



241349



241356



241370



241332



241363

chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, ze szklanymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, ze szklanymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, ze szklanymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, ze szklanymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, ze szklanymi drzwiami	chłodziarka barowa z bocznym kompresorem, ze szklanymi drzwiami
241325	241356	241349	241370	241332	241363
ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa, czarna	ocynkowana blacha stalowa	ocynkowana blacha stalowa
295/283 l	516/493 l	295/283 l	516/493 l	295/283 l	516/493 l
1217x631x(H)865 mm	1826x631x(H)865 mm	1217x631x(H)865 mm	1826x631x(H)865 mm	1217x631x(H)865 mm	1826x631x(H)865 mm
0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
ST	ST	ST	ST	ST	ST
45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
4x 382x445 mm	6x 435x445 mm	4x 382x445 mm	6x 435x445 mm	4x 382x445 mm	6x 435x445 mm
185 W/230 V	185 W/230 V	185 W/230 V	185 W/230 V	185 W/230 V	185 W/230 V
76 kg	103 kg	76 kg	103 kg	80 kg	108 kg
4 399,00	**5 649,00**	**4 349,00**	**5 499,00**	**4 549,00**	**5 749,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

LODÓWKI BAROWE

- Obudowa i komora wykonane ze stali malowanej proszkowo na czarno.
- Samozamykające się drzwi z podwójną szybą i rama z tworzywa sztucznego.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 0–10°C.
- Komora wyposażona w oświetlenie LED.
- Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- 4 regulowane nóżki antypoślizgowe.
- Klasyfikacja efektywności energetycznej jest zgodna z normą europejską EN 16902:2016 dotyczącą lodówek do napojów.



236925



236918



233900



226568



233917

	D A G	D A G	D A G	D A G	D A G
typ	1-drzwiowa	2-drzwiowa	1-drzwiowa	1-drzwiowa	podwójne drzwi przesuwne
kod	236925	236918	233900	226568	233917
wykończenie zew.	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna
poj. brutto/netto	97/75 l	188/150 l	103/86 l	127/105 l	198/158 l
wymiary	530x500 x(H)870 mm	900x520 x(H)840 mm	500x530 x(H)865 mm	600x530 x(H)865 mm	900x520 x(H)870 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4	4	4
półki	2x 402x353 mm*	4x 399x346 mm**	2x 402x353 mm*	3x 502x353 mm*	4x 399x346 mm*
moc/napięcie	175 W/230 V	175 W/230 V	120 W/230 V	123 W/230 V	160 W/230 V
waga	36 kg	56,5 kg	34 kg	38,5 kg	54,5 kg
PLN	**2 399,00**	**3 102,00**	**2 099,00**	**2 189,00**	**2 799,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 25 kg (przy równomiernym obciążeniu)
** Maksymalna nośność półki ok. 35 kg (przy równomiernym obciążeniu)
*** Maksymalna nośność półki ok. 20 kg (przy równomiernym obciążeniu)





235829



235836



233924



233931



233788



233795

2-drzwiowa	potrójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa
235829	235836	233924	233931	233788	233795
stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna
198/158 l	308/254 l	319/300 l	477/384 l	335/254 l	643/512 l
900x530 x(H)865 mm	1350x520 x(H)865 mm	600x528 x(H)1820 mm	940x635 x(H)1983 mm	605x578 x(H)1980 mm	1120x585 x(H)1900 mm
0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
R600a	R600a	R600a	R290	R600a	R290
4	4	4	4	4	4
4x 399x346 mm**	6 – 399x346 mm/ 446x346 mm*	4x 492x353 mm*	8x 392x353 mm**	4x 492x353 mm***	8x 392x353 mm**
160 W/230 V	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V	250 W/230 V	510 W/230 V
55,5 kg	76 kg	63 kg	89 kg	75 kg	107 kg
2 799,00	**3 899,00**	**3 299,00**	**4 999,00**	**3 399,00**	**5 199,00**

LODÓWKI BAROWE

- Obudowa i komora wykonane ze stali malowanej proszkowo na czarno.
- Samozamykające się drzwi z podwójną szybą i rama z tworzywa sztucznego.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 0–10°C.
- Komora wyposażona w oświetlenie LED.
- Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- 4 regulowane nóżki antypoślizgowe.
- Klasyfikacja efektywności energetycznej jest zgodna z normą europejską EN 16902:2016 dotyczącą lodówek do napojów.



236871



236864



236888



236895



236901

typ	1-drzwiowa	1-drzwiowa	podwójne drzwi przesuwne	2-drzwiowa	potrójne drzwi przesuwne
kod	236871	236864	236888	236895	236901
wykończenie zew.	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna
poj. brutto/netto	103/86 l	127/105 l	198/158 l	198/158 l	308/254 l
wymiary	500x530x(H)870 mm	600x530x(H)870 mm	900x520x(H)870 mm	900x530x(H)870 mm	1350x520x(H)870 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	4	4	4
półki	2x 402x353 mm*	3x 502x353 mm*	4x 399x346 mm*	4x 399x346 mm*	6 – 399x346 mm/ 446x346 mm*
moc/napięcie	120 W/230 V	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
waga	32,5 kg	39,2 kg	54,5 kg	51 kg	73,5 kg
PLN	**2 099,00**	**2 189,00**	**2 799,00**	**2 810,00**	**3 899,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 25 kg (przy równomiernym obciążeniu)
** Maksymalna nośność półki ok. 18 kg (przy równomiernym obciążeniu)
*** Maksymalna nośność półki ok. 35 kg (przy równomiernym obciążeniu)

arktic

WITRYNA MROŹNICZA 90 L

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy zapobiegający zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C
- Klasa klimatyczna: 4
- Regulowane nóżki



236956



237014



236932



236949



233412

D	D	D	D	C
1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	2-drzwiowa	zamrażarka
236956	237014	236932	236949	233412
stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal
335/243 l	614/477 l	335/254 l	643/512 l	-/90 l
600x530x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm	620x593x(H)680 mm
0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	-22/-14 °C
R600a	R290	R600a	R290	R290
4	4	4	4	4
4x 492x353 mm*	8x 392x353 mm*	4x 492x353 mm**	8x 392x353 mm***	3
195 W/230 V	365 W/230 V	250 W/230 V	510 W/230 V	230 W/230 V
63 kg	92 kg	70,5 kg	110,5 kg	
3 299,00	**4 999,00**	**3 399,00**	**5 199,00**	**3 199,00**

WITRYNY CHŁODNICZE Z PRZESZKLONYMI DRZWIAMI

NEW

- Obudowa wykończona na czarno.
- Przeszklone drzwi z dwuwarstwowym szkłem niskoemisyjnym (Low-E).
- Półki w zestawie.
- Wentylowany system chłodzenia.
- Cyfrowa regulacja temperatury.
- Technologia Frost-free.
- Oświetlenie LED w komorze.
- Zakres temperatur: od 0°C do 10°C.
- Wyposażona w kółka.



241066



241073



241080

typ	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
kod	241066	241073	241080
wykończenie zew.	stal malowana na czarno	stal malowana na czarno	stal malowana na czarno
poj. brutto/netto	506/371 l	988/697 l	1523/1075 l
wymiary	745x745x(H)2100 mm	1290x755x(H)2023 mm	1920x755x(H)2100 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
klasa klimatyczna	T	T	T
półki	5x 583x513 mm	10x	15x 565x495 mm
moc/napięcie	350 W/230 V	420 W/230 V	550 W/230 V
waga	95 kg	152 kg	211 kg
PLN	**4 499,00**	**6 999,00**	**9 999,00**

WITRYNA MROŹNICZA Z PRZESZKLONYMI DRZWIAMI

NEW

- Obudowa wykonana z malowanej stali.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne w kolorze czarnym.
- Drzwi z potrójnym przeszkleniem.
- Półki w zestawie.
- Wentylowany system chłodzenia.
- Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Automatyczne odszranianie.
- Pionowe LED-owe oświetlenie wnętrza.
- Zakres temperatury: -22°C do -18°C.
- Wyposażona w kółka.



241097 241134 241141

typ	zamrażarka	zamrażarka	zamrażarka
kod	241097	241134	241141
wykończenie zew.	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna
poj. brutto/netto	415/288 l	910/655 l	1274/904 l
wymiary	680x740x(H)2023 mm	1370x740x(H)2023 mm	1925x770x(H)2100 mm
zakres temp.	-22/-18 °C	-22/-18 °C	-22/-18 °C
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
klasa klimatyczna	T	T	T
półki	5x 540x448 mm	10x 614x448 mm	15x 614x448 mm
moc/napięcie	610 W/230 V	880 W/230 V	2200 W/230 V
waga	113 kg	192 kg	281 kg
PLN	**6 599,00**	**11 799,00**	**17 399,00**

WITRYNY CHŁODNICZE EKSPOZYCYJNE

NEW arktic S.S. stainless steel

- Obudowa wykonana z malowanej stali.
- Matowe czarne wykończenie.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, samozamykające się z zamkiem.
- Regulowane półki w zestawie.
- Wentylowany system chłodzenia.
- Mechaniczne sterowanie temperaturą.
- Automatyczne odszranianie.
- Oświetlenie LED na górze komory.
- Parownik lamelowy i skraplacz drutowy.
- Zakres temperatury: 0°C do 10°C.
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki.

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Nowoczesny design inspirowany stylem retro



241424

Nowoczesny design inspirowany stylem retro



241431

	B	B
typ	chłodziarka	chłodziarka
kod	241424	241431
wykończenie zew.	malowana stal, czarna	malowana stal, czarna
poj. brutto/netto	223/158 l	317/246 l
wymiary	540x540x(H)1527 mm	540x600x(H)1787 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R290	R290
klasa klimatyczna	ST	ST
półki	3x 440x362 mm	4x 440x422 mm
moc/napięcie	290 W/230 V	300 W/230 V
waga	55 kg	64 kg
PLN	**2 299,00**	**2 659,00**

ZAMRAŻARKI I CHŁODZIARKI EKSPOZYCYJNE SLIM

NEW

- Obudowa wykonana z powlekanej blachy stalowej.
- Wnętrze i obudowa w kolorze czarnym.
- Kompaktowa, smukła konstrukcja.
- Zawiera 5 regulowanych półek.
- Pionowe wewnętrzne oświetlenie LED.
- Regulowane nóżki.
- Zawierają zamek z kluczem.



SLIM DESIGN 390 mm



241189

SLIM DESIGN 420 mm



241196

SLIM DESIGN 420 mm



241219

typ	chłodziarka	chłodziarka	zamrażarka
kod	241189	241196	241219
wykończenie zew.	powlekana blacha stalowa, czarna	powlekana blacha stalowa, czarna	powlekana blacha stalowa, czarna
poj. brutto/netto	160/133 l	214/157 l	165/117 l
wymiary	390x475x(H)1880 mm	420x535x(H)1880 mm	420x600x(H)1880 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	-22/-18 °C
czynnik chłodniczy	R290	R600a	R290
klasa klimatyczna	4	ST	4
półki	5x 290x355 mm	5x 320x360 mm	5x 290x325 mm
moc/napięcie	200 W/230 V	190 W/230 V	350 W/230 V
waga	45 kg	51 kg	72 kg
PLN	**2 139,00**	**2 549,00**	**4 399,00**

WITRYNY CHŁODNICZE EKSPOZYCYJNE

NEW

arktic

- Obudowa wykonana z malowanej stali.
- Wnętrze i obudowa w kolorze czarnym.
- Zakres temperatury: 0°C do 10°C.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, zamkiem i mechanizmem samoczynnego zamykania.
- W zestawie regulowane półki.
- Mechaniczne sterowanie temperaturą.
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem.
- Manualne rozmrażanie.
- Pionowe oświetlenie LED wewnątrz urządzenia.
- Wyposażona w kółka.
- Drzwi zamykane na klucz.

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY



241226



241233

	D	C
typ	chłodziarka	chłodziarka
kod	241226	241233
wykończenie zew.	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna
poj. brutto/netto	214/160 l	392/360 l
wymiary	538x525x(H)1585 mm	578x605x(H)1990 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa klimatyczna	ST	ST
półki	3x 425x340 mm	5x 465x455 mm
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V
waga	52 kg	
PLN	**2 299,00**	**2 999,00**

WITRYNY CHŁODNICZE EKSPOZYCYJNE Z PODŚWIETLANYMI DRZWIAMI

NEW

- Obudowa wykonana z malowanej stali.
- Wnętrze i obudowa w kolorze czarnym.
- Oświetlone drzwi.
- Wbudowane oświetlenie LED w drzwiach.
- Regulowane półki w zestawie.
- Zakres temperatury: 0°C do 10°C.
- Mechaniczne sterowanie temperaturą.
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem.
- Manualne rozmrażanie.
- Pionowe oświetlenie LED wnętrza.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i zewnętrzną szybą hartowaną.
- Wyposażone w solidne kółka.

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

Oświetlenie LED w ramie drzwi



241240 241264 241271

typ	chłodziarka	chłodziarka	chłodziarka
kod	241240	241264	241271
wykończenie zew.	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna	stal malowana, czarna
poj. brutto/netto	214/160 l	392/360 l	948/827 l
wymiary	538x487x(H)1553 mm	578x580x(H)1990 mm	1130x764x(H)2033 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290
klasa klimatyczna	ST	ST	ST
półki	3x 425x340 mm	5x 465x455 mm	10x 505x552 mm
moc/napięcie	290 W/230 V	290 W/230 V	560 W/230 V
waga	52 kg	65 kg	141 kg
PLN	**2 749,00**	**3 549,00**	**7 899,00**

WITRYNY CHŁODNICZE EKSPOZYCYJNE

NEW

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS plastic

indoor

- Obudowa wykonana z malowanej stali.
- Wnętrze i obudowa w kolorze czarnym.
- Zakres temperatury: 0°C do 10°C.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, zamkiem i mechanizmem samoczynnego zamykania.
- Wnętrze wykonane z ABS.
- Zawiera 5 regulowanych półek.
- Mechaniczne sterowanie temperaturą.
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem.
- Manualne rozmrażanie.
- Wyposażony w wentylator poprzeczny.
- Parownik typu roll-bond.
- Tylny skraplacz.
- Wewnętrzne oświetlenie LED z oddzielnym włącznikiem.
- 4 uniwersalne kółka i 2 nogi wspierające.

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R290



241011 241028 241035 241042

	D A G	D A G	E A G	D A G
typ	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza	witryna chłodnicza
kod	241011	241028	241035	241042
wykończenie zew.	stal malowana na czarno	stal malowana na czarno	stal malowana na czarno	stal malowana na czarno
poj. brutto/netto	360/274 l	360/274 l	569/437 l	948/827 l
wymiary	600x590x(H)1828 mm	600x577x(H)2029 mm	870x605x(H)1996 mm	1130x720x(H)2023 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C	0/10 °C
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290
klasa klimatyczna	ST	N	T	ST
półki	5x 516x413 mm	5x 516x413 mm	8x 374x436 mm	10x 505x552 mm
moc/napięcie	195 W/230 V	250 W/230 V	510 W/230 V	480 W/230 V
waga	71 kg	72 kg	103 kg	141 kg
PLN	**2 799,00**	**3 099,00**	**5 199,00**	**6 899,00**

CHŁODZIARKA I ZAMRAŻARKA IMPREZOWA NA NAPOJE

NEW

- Czarna obudowa z białym wnętrzem.
- Przeznaczona do napojów w puszkach.
- Pokrywa ze szkła hartowanego.
- Bezpośredni system chłodzenia.
- Mechaniczna regulacja temperatury z wyświetlaczem.
- Manualne rozmrażanie.
- 2 kosze druciane w zestawie.
- 4 kółka, w tym 1 z hamulcem.
- Obudowa z powlekanej blachy stalowej.
- Klasa klimatyczna: ST.
- Klasa energetyczna urządzenia: B.
- Czynnik chłodniczy: R600a.



241288 241295 241301 241318

	B	B	D	D
typ	chłodziarka	chłodziarka	zamrażarka	zamrażarka
kod	241288	241295	241301	241318
wykończenie zew.	malowana stal czarna z białym wnętrzem	malowana stal czarna z białym wnętrzem	malowana stal czarna z białym wnętrzem	malowana stal czarna z białym wnętrzem
poj. brutto/netto	41/37 l	74/67 l	53/41 l	87/84 l
wymiary	ø445x(H)735	ø445x(H)1060	ø445x(H)835 mm	ø445(H)836 mm
zakres temp.	0/10 °C	0/10 °C	-18/-10 °C	-18/-10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4	N	ST
moc/napięcie	100 W/230 V	100 W/230 V	140 W/230 V	140 W/230 V
waga	16 kg	19 kg	24 kg	29 kg
PLN	**1 129,00**	**1 349,00**	**1 499,00**	**1 729,00**

BUFET DO CIEPŁYCH POTRAW

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z czarną drewnianą sklejką.
- Przystosowany do 4 pojemników GN 1/1 - maksymalna głębokość 150 mm.
- Dostarczany z 4 pojemnikami GN 1/1.
- Wyposażony w oświetlenie w daszku.
- Daszek można opuścić, aby pełnił funkcję osłony, zabezpieczony za pomocą zatrzasków.
- Składane prowadnice na tacki po obu stronach.
- 2 półki pod ladą.
- Wyposażony w 4 kółka.
- Regulacja temperatury od 30°C do 90°C.





274064

274194

NEW

typ	podgrzewany	podgrzewany
kod	274064	274194
wykończenie zew.	sklejka + szkło hartowane, czarny	sklejka + szkło hartowane, biały
pojemność netto	1490 l	1490 l
wymiary	1490x765x(H)1370 mm	1490x765x(H)1370 mm
zakres temp.	30/90 °C	30/90 °C
klasa klimatyczna	4	4
typ pojemnika GN	4x GN 1/1	4x GN 1/1
moc/napięcie	2000 W/230 V	2000 W/230 V
waga	109 kg	109 kg
PLN	**8 599,00**	**8 599,00**

BUFET SAŁATKOWY

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej z obudową wykonaną z drewnianej sklejki w kolorze czarnym.
- Mieści 4 pojemniki GN 1/1 o głębokości maks. do 150 mm.
- 4 pojemniki GN 1/1 w zestawie.
- Wyposażony w oświetlenie w zadaszeniu.
- Zadaszenie składane, blokowane zatrzaskami – może służyć za pokrywę.
- Składane półki na tace po obu stronach urządzenia.
- Przestrzeń na naczynia na dole urządzenia.
- Wyposażony w 4 skrętne kółka.
- Możliwość regulowania temperatury w zakresie: od 2°C do 10°C.
- Klasa klimatyczna: 4.

R600a – CZYNNIK CHŁODNICZY

2-10°C



274057

274187

NEW

typ	lodówka	lodówka
kod	274057	274187
wykończenie zew.	sklejka + szkło hartowane, czarny	sklejka + szkło hartowane, biały
pojemność netto	1490 l	1490 l
wymiary	1490x765x(H)1370 mm	1490x765x(H)1370 mm
zakres temp.	2/10 °C	2/10 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa klimatyczna	4	4
typ pojemnika GN	4x GN 1/1	4x GN 1/1
moc/napięcie	170 W/230 V	170 W/230 V
waga	123 kg	123 kg
PLN	**8 599,00**	**8 599,00**

LODÓWKI DO WINA, DWUSTREFOWE

- Nadają się do przechowywania zarówno białych, jak i czerwonych win.
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na czarno.
- Drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania, z uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Funkcja automatycznego odszraniania.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza, z opcją przestawienia na Fahrenheita.
- Wysuwane półki z drewna bukowego, odporne na zmiany poziomu wilgotności.
- Niebieskie oświetlenie LED dla efektownej ekspozycji win.
- 4 regulowane, antypoślizgowe nóżki.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



	max 46x	max 91x	max 124x	max 131x
kod	237106	237113	237120	237137
pojemność	137 l maks. 46 butelki wina	230 l maks. 91 butelki wina	265 l maks. 124 butelki wina	418 l maks. 131 butelek wina
wymiary	595x570x(H)820 mm	595x569x(H)1215 mm	595x569x(H)1397 mm	595x697x(H)1756 mm
półki	4+1	9+1	10 + 2	15
zakres	5/18 °C	5/18 °C	5/18 °C	5/18 °C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
PLN	**3 399,00**	**4 699,00**	**5 199,00**	**6 599,00**

LODÓWKA DO WINA, 1-STREFOWA, NA 224 BUTELKI

- Jedna strefa chłodzenia z możliwością regulacji temperatury w zakresie od 5 do 22°C.
- Obudowa lodówki ze stali pokrytej powłoką proszkową w kolorze czarnym.
- Czarne chromowane półki umożliwiające piętrowanie butelek.
- Idealna do długotrwałego przechowywania win w optymalnych warunkach termicznych.
- Drzwi ze szkła hartowanego, bez obramowania oraz solidnym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Funkcja automatycznego odszraniania.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Całkowita pojemność: do 300 butelek (542 l).
- Klasa energetyczna urządzenia: G (skala A–G).
- 4 regulowane, antypoślizgowe nóżki.
- Czynnik chłodniczy: R600a.



237144

max 224x

kod	237144
pojemność	542 l maks. 224 butelek wina
wymiary	700x690x(H)1834 mm
półki	14
zakres	5/22 °C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	G
klasa klimatyczna	N-ST
napięcie	230 V
PLN	**8 599,00**

arktic

ABS plastic

18/8 stainless steel



8x 3-18°C 2 strefy 3 kolory

C

CHŁODZIARKA DO WINA NASTAWNA DWUSTREFOWA, CELLAR

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Dwustrefowa chłodziarka do wina.
- Z panelem dotykowym.
- Dwie niezależne strefy chłodzenia (3–18°C) pozwalają jednoczenie utrzymać właściwą temperaturę zarówno białych, jak i czerwonych win.
- Oświetlenie LED wewnątrz komory (3 kolory do wyboru: biały, bursztynowy, zimny niebieski).
- Pojemność do 8 butelek.
- Może być stosowana zarówno do otwartych, jak i zamkniętych butelek.
- Zapewnia stałą temperaturę wina.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237380	3	230	60	350x800x(H)293	**3 599,00**





HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

arktic

ABS plastic | S.S. stainless steel | indoor



KOSTARKA DO LODU

- Wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- Produkuje częściowo niewypełnione kostki lodu.
- Chłodzenie statyczne za pomocą kompresora.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody oraz maks. wypełnienia pojemnika na lód.
- Czas trwania cyklu: ≈ 8-13 min.
- Pojemność pojemnika na lód: 0,7 kg.
- Zdolność produkcyjna: 12 kg / 24 h.
- Szufelka do lodu w zestawie.

kod	V	W	mm	PLN
271292	230	100	242x358x(H)328	**639,00**



271292



ABS plastic



271568



Możliwe 3 rozmiary kostek lodu

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

18/0 stainless steel



271551



Możliwe 3 rozmiary kostek lodu

KOSTARKA DO LODU

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z czarnego tworzywa ABS.
- Model nablatowy.
- Wytwarza kostki lodu o podłużnym, cylindrycznym kształcie.
- Wydajność 12 kg na 24 godziny, zapas buforowy 3,2 kg - 9 kostek na cykl.
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, wytworzonych metodą zalewową.
- Może jednorazowo przechowywać do 100 kostek lodu.
- Brak stałego podłączenia do instalacji wodnej.

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	320x400x(H)575	**949,00**

KOSTARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Model nablatowy
- Wytwarza kostki lodu w owalnym kształcie.
- Zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemność zasobnika 4,5 kg – 12 kostek na cykl.
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu; kostki formowane metodą zalewową,
- Mieści 150 kostek lodu.
- Bez stałego podłączenia do wody.

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	390x455x(H)699	**1 285,00**

Zasobnik na lód



Produkcja kostek metodą zalewową



Chłodzenie kompresora (271551)

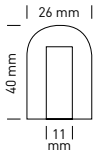


Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



271773

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271797

S.S. stainless steel

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarza kostki lodu w kształcie kuli.
- Wyposażony w niebieskie światło LED.
- Można przechowywać do 7 kg lodu.
- W zestawie znajdują się węże: dopływowy i odpływowy oraz szufelka do lodu.

kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	400x600x(H)675	**2 699,00**
271780	~50 kg/dzień	230	293	400x600x(H)675	**3 149,00**

ŁUSKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarza lód w postaci łusek.
- Pojemność pojemnika na lód: do 20 kg.
- Wyposażona w niebieskie światło LED.
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu.

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)820	**7 899,00**

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



PP polypropylene

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie łopatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	280	448x400x(H)795	**2 699,00**



271575

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII





INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**4 249,00**	**5 039,00**	**6 359,00**	**7 999,00**	**14 079,00**

KOSTKARKI DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub stali malowanej proszkowo.
- Pojemnik na lód wykonany z tworzywa ABS.
- Wytwarza przezroczyste kostki lodu, które topią się wolniej niż inne rodzaje lodu.
- Chłodzenie powietrzem – statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepełnienia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- W zestawie 1 szufelka do lodu.

arktic

S.S. stainless steel

indoor

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R290



Przezroczyste kostki lodu, które topią się wolniej niż inne rodzaje lodu.





NEW



NEW



kod	271353	271391	271438
kolor	srebrny	czarny	srebrny
wydajność	22 kg/24 h	22 kg/24 h	60 kg/24 h
pojemność zasobnika	6 kg	6 kg	30 kg
wymiary	380x520x(H)637 mm	380x520x(H)637 mm	715x605x(H)835 mm
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
moc/napięcie	385 W/230 V	385 W/230 V	630 W/230 V
PLN	***271353***	***271391***	***271438***

TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE





TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	**53,00**
808504	400x300x(H)20	**66,00**
808511	600x400x(H)20	**83,00**

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**78,00**
808566	400x300x(H)20	**95,00**
808573	600x400x(H)20	**134,00**



808542

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808528	300x200x(H)20	**102,00**
808535	400x300x(H)20	**130,00**
808542	600x400x(H)20	**183,00**

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	**38,00**
568200	350x250x(H)40	**76,00**
568309	420x280x(H)60	**106,00**



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	**90,00**



568507

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	**48,00**
568507	300x190x(H)80	**66,00**



569108

TACA EKSPOZYCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	**41,00**
569016	300x150x(H)17	**41,00**
569108	300x190x(H)17	**49,00**
569207	350x240x(H)17	**56,00**

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**26,00**



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
407400	345x245	**80,00**



408308

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
408308	310x230	**45,00**



508206

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	**79,00**
508206	310x240x(H)48	**99,00**



808269

EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY

- Wykonany z aluminium.
- Może pomieścić 7 kanapek.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	**175,00**



429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	**79,00**



429457

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**26,50**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**44,00**

10

Table presentation

Elegance that enhances every setting







	KUBEK
kod	424490
ml	240
mm	ø73x(H)88
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**5,66/34,00**



DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	DZBANEK	DZBANEK	DZBANEK
kod	424469	424476	424483
ml	500	1000	1300
mm	ø77x(H)141	ø100x(H)198	ø103x(H)210
PLN	**14,00**	**19,00**	**22,00**



ARCOROC

	DZBANEK
kod	53061
ml	1600
mm	(H)242
PLN	**29,00**



LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

wash

MADE IN FRANCE



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082	N5994	N5995
ml	500	400	300	230	400	350
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**15,50/93,00**	**15,50/93,00**	**14,50/87,00**	**14,50/87,00**	**9,00/54,00**	**9,00/54,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE



	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE
kod	40375
ml	60
mm	ø38x(H)105
ilość szt. w opak.	12
szt./opak.	**4,25/51,00**

KARAFKI I DEKANTERY



	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA FLUID
kod	C0199	V7128	L3965
ml	1000	500	1000
mm	ø119x(H)203	ø96x(H)164	ø107x(H)265
ilość szt. w opak.	6	12	6
PLN	**18,00**	**12,00**	**40,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKI I KIELISZKI

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6639	N6640	N6642	X2887	V7130
ml	330	290	220	300	200
mm	ø63x(H)157	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø79x(H)93	ø70x(H)84
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**6,50/39,00**	**6,00/36,00**	**6,50/39,00**	**6,00/36,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

Strong Pure Kwarx Bright

LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	L7256	L7254
ml	280	300
mm	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**13,50/81,00**	**13,50/81,00**



LINIA GRANITY



	SZKLANKA WYSOKA
kod	X0879
ml	350
mm	ø85x(H)122
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**9,50/57,00**

LINIA STACK UP



	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641
ml	470
mm	ø87x(H)147
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**11,00/66,00**

LINIA CAN



	SZKLANKA NISKA
kod	N6545
ml	470
mm	ø76x(H)134
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**10,00/60,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA NORVEGE





	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	V7535	V7462
ml	250	200
mm	ø77x(H)94	ø72x(H)88
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**7,00/42,00**	**5,50/33,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

APETIZER



	APETIZER ESKALE
kod	N6551
ml	90
mm	ø58x(H)80
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**9,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO KOKTAJLOWE I DESEROWE





	PUCHAREK CHIQUITO	SZKLANKA LATINO
kod	J4764	G3871
ml	230	290
mm	(H)59	(H)150
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**18,50/111,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych


design by
Robert Bronwasser
reddot winner 2024
UNIQ
Buffet reinvented
HENDI





6x
ø195 mm



6x
ø245 mm



6x
ø225 mm

ZESTAW TALERZY OPAL - 18 ELEMENTÓW

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych
- zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

kod	PLN
795224	**170,00**



ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

MADE IN FRANCE

stackable wash micro



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6886	ø155x(H)13	6	**8,00**
D6887	ø195x(H)16	6	**9,00**
V9579	ø245x(H)24	6	**11,00**
N8244	ø273x(H)25	6	**11,00**
P4366	ø310x(H)25	6	**28,00**



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
X0508	ø225x(H)35	6	**10,00**



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6891	290x214x(H)22	4	**28,00**
D6877	350x240x(H)26	4	**33,00**



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6885	220x140x(H)28	6	**16,00**



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
X2433	300	ø98x(H)59	6	**15,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
V8502	300	ø120x(H)56	6	**10,00**
D6882	1800	ø180x(H)78	6	**16,00**
D6881	2400	ø240x(H)98	6	**22,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6883	500	ø160 x(H)52	8	**10,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
X2680	350	ø132 x(H)71	6	**11,00**



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
X2681	220	ø87x(H)67	6	**11,00**
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	**8,00**
X3152	280	ø94x(H)72	6	**12,00**
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	**10,00**

KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
X2724	290	ø82x(H)90	6	**9,00**



ZASTAWY STOŁOWE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC

stackable wash micro

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS



MADE IN FRANCE

TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0565	ø195x(H)15	6	**7,00**
G0564	ø245x(H)21	6	**8,00**
H9859	ø265x(H)21	6	**10,00**

TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0563	ø225x(H)30	6	**8,00**



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
H4122	250	ø120x(H)53	6	**7,00**



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
X3580	300	ø79x(H)93	6	**10,00**

LINIA RESTAURANT

- Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

stackable wash micro





BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
X3509	310	ø102x(H)58	6	**16,50/99,00**

KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
X0600	290	ø79x(H)90	6	**14,50/87,00**
X2910	250	ø72x(H)89	6	**10,50/63,00**

SALATERKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	300	ø160x(H)51	6	**14,50/87,00**

WYROBY SZKLANE DURALEX

- Produkt wykonany ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skaleczenia się większymi kawałkami szkła.
- Pogrubione, wzmocnione krawędzie.
- Możliwość sztaplowania.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 130°C.
- Maks. odporność termiczna: do 150°C.
- Możliwość przechowywania w zamrażarce: do -20°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce oraz użytku w kuchence mikrofalowej.
- W 100% nadaje się do recyklingu.

LINIA PICARDIE



	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA WYSOKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE MARINE	SZKLANKA PICARDIE MARINE
kod	1023AB06C0111	1026AB06D0111	1027AB06D0111	1029AB06D0111	1027BB06A0111	1028BB06C0111
ml	90	200	250	360	250	310
mm	ø65x(H)67	ø81x(H)84	ø87x(H)90	ø88x(H)124	ø87x(H)90	ø90x(H)94
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**3,70/22,20**	**5,70/34,20**	**6,30/37,80**	**8,30/49,80**	**7,30/43,80**	**8,80/52,80**

LINIA LYS



	SZKLANKA Z UCHEM LYS	SZKLANKA Z UCHEM LYS MARINE	SZKLANKA Z UCHEM LYS SEPIA
kod	4018AR06D1111	4018BR06C1111	4018CR06C1111
ml	250	310	310
mm	ø80x(H)110	ø80x(H)110	ø80x(H)110
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**8,50/51,00**	**8,50/51,00**	**10,00/60,00**



LINIA VERSAILLES



	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES SEPIA
kod	4020AR06C1111	4020CR06C1111
ml	260	260
mm	ø72x(H)89	ø72x(H)89
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,80/40,80**	**7,50/45,00**

LINIA UNIE





	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA WYSOKA UNIE
kod	1041AB06C0111	1044AB06C0111	1046AM24C1111
ml	200	280	500
mm	ø66x(H)105	ø73x(H)118	ø91x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6	1
szt./opak.	**5,20/31,20**	**6,80/40,80**	**9,50**

LINIA PICARDIE








	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE	TALERZ DESEROWY PICARDIE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE AMBER	TALERZ DESEROWY PICARDIE AMBER	TALERZ PŁYTKI PICARDIE AMBER
kod	3024AF06D1111	3025AF06C1111	3023AF06C1111	3024DF06D1111	3025DF06A1111	3023DF06A1111
mm	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1	1
PLN	**7,50**	**6,50**	**8,50**	**8,50**	**7,50**	**9,50**







	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE MARINE	TALERZ DESEROWY PICARDIE MARINE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE MARINE
kod	3024BF06A1111	3025BF06A1111	3023BF06A1111
mm	ø205x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	**8,50**	**7,50**	**9,50**

LINIA LYS







	TALERZ GŁĘBOKI LYS	TALERZ DESEROWY LYS	TALERZ PŁYTKI LYS	TALERZ GŁĘBOKI LYS AMBER	TALERZ DESEROWY LYS AMBER
kod	3011AF06E1111	3008AF06E1111	3006AF06E1111	3007DF06E1111	3008DF06E1111
mm	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20	ø195x(H)35	ø190x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1
PLN	**7,50**	**6,50**	**9,50**	**8,50**	**7,50**







	TALERZ GŁĘBOKI LYS MARINE	TALERZ DESEROWY LYS MARINE	TALERZ PŁYTKI LYS MARINE
kod	3007BF06D1111	3008BF06D1111	3006BF06D1111
mm	ø195x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	**8,50**	**7,50**	**9,50**





	TALERZ GŁĘBOKI LYS SEPIA	TALERZ DESEROWY LYS SEPIA	TALERZ PŁYTKI LYS SEPIA
kod	3014CF06C1111	3008CF06E1111	3006CF06D1111
mm	ø210x(H)45	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	**8,50**	**7,50**	**9,50**

WYROBY SZKLANE DURALEX - LINIA GIGOGNE

- Produkt wykonany ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skaleczenia się większymi kawałkami szkła.
- Pogrubione, wzmocnione krawędzie.
- Delikatnie wyżłobienie (fazowane poziome linie) na obwodzie – zapewniają lepszy chwyt.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 130°C.
- Maks. odporność termiczna: do 150°C.
- Możliwość przechowywania w zamrażarce: do -20°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce oraz użytku w kuchence mikrofalowej.
- W 100% nadaje się do recyklingu.



	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE
kod	2020AC04C0111	2021AC04C0111	2022AF06C1111	2023AF06A1111	2024AF06A1111
ml	35	70	125	205	310
mm	ø60x(H)25	ø75x(H)31	ø90x(H)35	ø105x(H)40	ø120x(H)49
ilość szt. w opak.	4	4	1	1	1
szt./opak.	**3,50/14,00**	**3,70/14,80**	**4,80**	**4,30**	**5,35**



	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE
kod	2025AF06D1111	2026AF06A1111	2027AF06C1111	2028AF06D1111	2029AF06A1111
ml	500	970	1590	2400	3450
mm	ø140x(H)55	ø170x(H)70	ø205x(H)80	ø230x(H)92	ø260x(H)105
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1
PLN	**7,50**	**9,50**	**11,90**	**18,00**	**28,50**



Al aluminium | S.S. stainless steel

POLERKA DO SZKŁA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szczotki wykonane z aluminium i POM, włosie – z mikrofibry.
- Jednoczesne polerowanie i suszenie do 330 szklanek na godzinę.
- W zestawie: 4 szczotki o długości 220 mm i 1 szczotka o długości 190 mm.
- Szczotki nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
236666	305x330x(H)504	**3 499,00**



236666



230138

POM POM plastic | wash

ZESTAW SZCZOTEK DO POLERKI DO SZKŁA – 2 SZT.

- Przeznaczone do polerki do szkła HENDI (kod: 236666).
- Włosie wykonane z mikrofibry.
- Trzpienie wykonane z aluminium i POM (polioksymetylen).
- Nie są przystosowane do mycia w zmywarce.

kod	-	mm	PLN
230138	Średnie	205x55	**134,50/269,00**
230145	Duży	235x55	**134,50/269,00**



POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Urządzenia o niewielkich rozmiarach idealne do zastosowania zarówno w dużych, jak i małych hotelach czy restauracjach
- W pełni automatyczny proces suszenia, polerowania i usuwania śladów po wodzie osadzających się na sztućcach po myciu – oszczędność czasu pracy personelu
- Okrągły kształt bębna oraz zaokrąglona rynna na sztućce ułatwiają płynne przemieszczanie się sztućców w całym cyklu bez powstawaniu zatorów
- Korpus i zbiornik polerujący wykonane ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Lampa bakteriobójcza UVC, sterylizująca zarówno sztućce, jak i środek polerujący



1370043



1370048

SUSZARKO-POLERKA DO SZTUĆCÓW NA 3000 SZTUĆCÓW – STOŁOWA, Z LAMPĄ UVC

- Wydajność urządzenia: do 3000 szt./h
- Wydajny silnik o mocy 683 W
- Lampa bakteriobójcza UVC
- Standardowa ilość środka polerującego niezbędna do prawidłowej pracy urządzenia: 3 kg
- Waga netto: 43 kg
- Granulat do polerek do sztućców (976562) do nabycia oddzielnie

kod	V	W	mm	PLN
1370043	230	683	484x664x(H)410	**21 114,00**

SUSZARKO-POLERKA NA 8000 SZTUĆCÓW – WOLNOSTOJĄCA, Z LAMPĄ UVC I CHŁODZENIEM SILNIKA, TRÓJFAZOWA

- Wydajność urządzenia: do 8000 szt./h
- Wydajny silnik o mocy 1208 W
- Lampa bakteriobójcza UVC
- Standardowa ilość środka polerującego niezbędna do prawidłowej pracy urządzenia: 5 kg
- Waga netto: 130 kg
- Granulat do polerek do sztućców (976562) do nabycia oddzielnie

kod	V	W	mm	PLN
1370048	230	1208	633x791x(H)778	**37 582,00**

BIODEGRADOWALNY GRANULAT DO POLEREK DO SZTUĆCÓW

- Granulat wytwarzany z kolb kukurydzianych – bezpieczny dla środowiska
- Pochłania wodę, usuwa ze sztućców osady wapienne
- Regularnie stosowany zapobiega utlenianiu się srebrnych i matowieniu stalowych sztućców
- Wysokiej jakości, wolny od pyłu
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych

kod	waga (kg)	PLN
976562	3	**89,00**



976562

PROFI LINE



SZTUĆCE PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod			mm	szt./opak.
764404	1	Nóż stołowy – 6 szt.	(L)225	**8,00/48,00**
764411	2	Widelec stołowy – 6 szt.	(L)205	**4,50/27,00**
764428	3	Łyżka stołowa – 6 szt.	(L)205	**4,50/27,00**
764435	4	Nóż deserowy – 6 szt.	(L)205	**7,20/43,20**
764442	5	Widelec deserowy – 6 szt.	(L)186	**4,20/25,20**
764459	6	Łyżka deserowa – 6 szt.	(L)186	**4,20/25,20**
764466	7	Widelczyk do ciasta – 12 szt.	(L)136	**2,75/33,00**

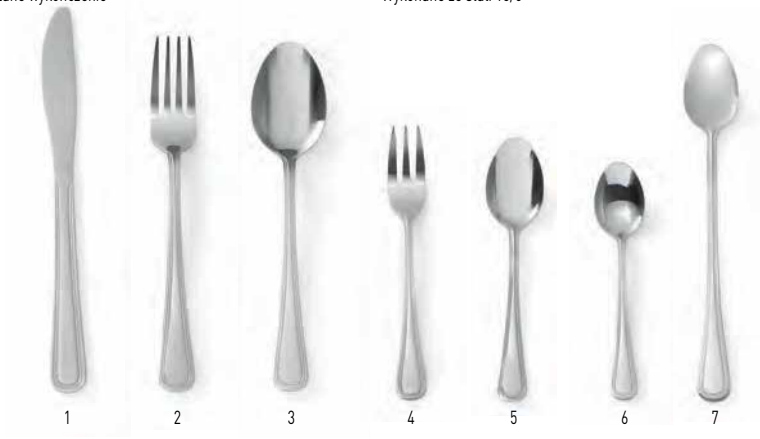
kod			mm	szt./opak.
764473	8	Łyżeczka do espresso – 12 szt.	(L)111	**2,80/33,60**
764480	9	Łyżeczka do herbaty/kawy – 12 szt.	(L)138	**3,00/36,00**
764497	10	Łyżeczka do lodów – 12 szt.	(L)135	**3,10/37,20**
764503	11	Łyżeczka do latte macchiato – 6 szt.	(L)198	**4,00/24,00**
764510	12	Nóż do masła – 12 szt.	(L)158	**3,10/37,20**
764527	13	Nóż do steków – 6 szt.	(L)215	**8,00/48,00**



SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0 stainless steel



kod			mm	szt./opak.
764206	1	Nóż stołowy – 6 szt.	(L)215	**3,50/21,00**
764213	2	Widelec stołowy – 6 szt.	(L)197	**3,50/21,00**
764220	3	Łyżka stołowa – 6 szt.	(L)197	**3,50/21,00**
764237	4	Widelczyk do ciasta – 12 szt.	(L)150	**2,25/27,00**
764244	5	Łyżeczka do herbaty/kawy – 12 szt.	(L)146	**2,25/27,00**
764251	6	Łyżeczka do espresso – 12 szt.	(L)131	**2,25/27,00**
764268	7	Łyżeczka do latte macchiato – 6 szt.	(L)198	**3,00/18,00**



BUDGET LINE

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

kod			mm	szt./opak.
764039	1	Łyżka stołowa – 12 szt.	(L)181	**1,25/15,00**
764022	2	Widelec stołowy – 12 szt.	(L)183	**1,25/15,00**
764015	3	Nóż stołowy – 12 szt.	(L)212	**1,90/22,80**
764084	4	Łyżeczka do herbaty/kawy (24 szt.	(L)136	**0,70/16,80**
764091	5	Łyżeczka do espresso – 24 szt.	(L)110	**0,70/16,80**
764077	6	Widelczyk do ciasta – 24 szt.	(L)145	**0,70/16,80**
764138	7	Łyżeczka do latte macchiato – 12 szt.	(L)198	**1,10/13,20**

S.S. stainless steel | PP polypropylene | NEW

ZESTAW SZTUĆCÓW Z TACĄ

- Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/0.
- Taca wykonana z polipropylenu.
- Wymiary tacy: 525 x 300 x 95 mm.
- Wymiary przegród: 105 mm x 260mm.
- Zawiera 200 sztuk:
  - 50 noży – długość: 207 mm
  - 50 widelców – długość: 180 mm
  - 50 łyżek stołowych – długość: 170 mm
  - 50 łyżeczek do herbaty – długość: 149 mm
- Wszystkie sztućce można myć w zmywarce.

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	PLN
766194	niebieski	1	525x300x(H)95	**279,00**





SZTUĆCE DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, z uchwytem z tworzywa ABS.

ABS plastic | S.S. stainless steel | wash







WIDELEC DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, z uchwytem z tworzywa ABS.

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	PLN
781432	czarny	6	(L)200	**4,80/28,80**
783078	brązowy	6	(L)200	**6,00/36,00**

NÓŻ DO STEKÓW

- Stal nierdzewna z uchwytem ABS.

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	PLN
781449	czarny	6	(L)210	**4,80/28,80**
783085	brązowy	6	(L)210	**6,00/36,00**

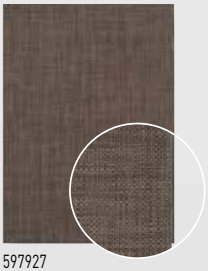
NÓŻ DO STEKÓW XL

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS.

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	PLN
781456	czarny	6	(L)250	**8,20/49,20**

PODKŁADKA NA STÓŁ – ZESTAW

- Wykonane z PVC (winyl), we wzorze imitującym tkany materiał.
- Antypoślizgowe dzięki strukturze materiału.
- Elastyczne, nie deformują się po zwinięciu w rulon.
- Dostępne w 6 stylowych wzorach (kody: 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).



597927

PODKŁADKA NA STÓŁ – ZESTAW

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597927	brązowy	6	450x300	**4,80/28,80**



597934



597941



597880



597897

PODKŁADKA NA STÓŁ, WZORY GEOMETRYCZNE – ZESTAW

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597934	zielony	6	450x300	**4,80/28,80**
597941	srebrny	6	450x300	**4,80/28,80**

PODKŁADKA NA STÓŁ, RAMKA – ZESTAW

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597880	grafitowy	6	450x300	**4,80/28,80**
597897	beżowy	6	450x300	**4,80/28,80**







DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA

- Deska jednostronna.
- Klejona ramiakowo: środkowa część (włókna drewna poziome) wzmocniona bocznymi ramami (włókna drewna pionowe).

kod	mm	PLN
505472	270x270x(H)20	**119,00**
505465	370x270x(H)20	**149,00**



DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA

- Deska dwustronna.
- Składa się z wyselekcjonowanych kawałków drewna dębowego, sklejonych ze sobą w stylowy naturalny wzór.

kod	mm	PLN
505489	420x280x(H)40	**99,00**



DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA, SZTORCOWA

- Deska dwustronna.
- Wykonana metodą sztorcową (end-grain): kwadratowe elementy z drewna dębowego są sklejone ze sobą w stylowym wzorze szachownicy.
- Włókna drewna ułożone pionowo, prostopadle do powierzchni roboczej – większa wytrzymałość i odporność na zarysowania oraz zapobieganie tępieniu się noży (ostrze układa się między włóknami drewna).

kod	mm	PLN
505458	325x265x(H)30	**129,00**
505441	530x325x(H)35	**219,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

PÓŁMISEK OWALNY

- Z rączkami

kod	litry	mm	PLN
784006	0,19	200x107x(H)30	**24,00**
784013	0,35	262x140x(H)33	**43,00**
784020	0,8	324x185x(H)38	**69,00**





786321

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OWALNE

kod	litry	mm	PLN
786321	0,62	223x132x(H)42	**31,00**
786338	1	245x145x(H)55	**44,00**



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)65	**45,00**



786369

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA PROSTOKĄTNE

kod	litry	mm	PLN
786369	2,3	282x192x(H)65	**79,00**
786376	3	335x232x(H)62	**119,00**
786383	4,8	380x260x(H)70	**165,00**



786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OKRĄGŁE

kod	mm	PLN
786307	ø100x(H)50	**17,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy

PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	mm	PLN
785904	185x152x(H)40	**24,00**



785904

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY



- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów



TALERZ PŁYTKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770849	ø160	**13,00**
770856	ø210	**16,00**
770870	ø240	**18,00**
770887	ø270	**22,00**
770894	ø300	**39,00**



TALERZ OPTIMA DO MAKARONU

kod	mm	PLN
770948	ø260	**33,00**



TALERZ GŁĘBOKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770863	ø220	**16,00**



BULIONÓWKA OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770924		0,38		**34,00**
770931	spodek		ø170	**14,00**



FILIŻANKA OPTIMA

kod	-	mm	mm	PLN
770900	filiżanka	0.09		**12,00**
770917	spodek		ø90	**8,00**
770962	filiżanka	0.23		**15,00**
770979	spodek		ø145	**12,00**







TALERZ Z WYSOKIM RANTEM OSLO

- Wykonany z szkliwionej białej porcelany.
- Wysoki rant zapobiega rozlewaniu się płynów (sosów itp.).
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w piecu.

kod	mm	PLN
768730	ø200x(H)25	**27,00**
768747	ø240x(H)26	**30,00**
768754	ø280x(H)28	**41,00**



434208

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochla w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2,7	ø270x(H)175	**124,00**



432136

SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0,085	120x72x(H)50	**11,00**
432006	0,14	135x76x(H)70	**14,00**
432105	0,23	160x98x(H)90	**17,00**
432129	0,28	200x100x(H)105	**25,00**
432136	0,46	240x120x(H)120	**30,00**



785553

TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	PLN
785546	218x105x(H)23	**24,00**
785553	352x146x(H)40	**57,00**



785560

MISKA VANILLA

kod	mm	PLN
785560	225x111x(H)62	**39,00**
785577	290x136x(H)80	**69,00**



786437

SOSJERKA

kod	mm	PLN
786437	173x54x(H)102	**28,00**

MISECZKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

kod	litry	mm	PLN
784778	0,125	ø90x(H)60	**14,00**
784761	0,25	ø112x(H)78	**19,00**
784754	0,5	ø138x(H)95	**34,00**



784761



786239

MISECZKA DO DESERÓW KLAUN

- Miseczka do deserów Klaun to kolorowe naczynie idealne do serwowania dań dla dzieci.

kod	mm	PLN
786239	226x145x(H)37	**57,00**



786499

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

- Wykonany z porcelany.
- Średnica: Ø 190 mm (bez uszu).
- Odporny na zarysowania.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
786499	ø265	**67,00**

TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784426

MISECZKA PLATO

kod	mm	szt./opak.
784426	ø100x(H)25	**9,70/58,20**



784327

MISECZKA CUADRADO

kod	mm	szt./opak.
784327	80x80x(H)35	**11,70/70,20**



784365

MISECZKA REDONDO

kod	mm	szt./opak.
784365	ø75x(H)30	**9,50/57,00**



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	mm	szt./opak.
784433	ø55x(H)45	**10,50/63,00**



784334

MISECZKA CONCHA

kod	mm	szt./opak.
784334	90x50x(H)20	**8,00/48,00**



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	mm	szt./opak.
784419	59x59x(H)37	**7,30/43,80**



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	mm	szt./opak.
784389	ø60x(H)25	**8,20/49,20**



784372

MISECZKA HUEVO

kod	mm	szt./opak.
784372	ø65x(H)15	**8,20/49,20**



784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	mm	szt./opak.
784396	100x100x(H)25	**11,30/67,80**



785324

ŁYŻECZKA CUCHARA DO DIPÓW

kod	mm	szt./opak.
785324	130x43x(H)26	**9,70/58,20**

ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

Zobacz film

564509



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	**13,00**

564516



BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	**47,00**

564523



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	**13,00**
564530	189x147x(H)37	**21,00**

564554



RONDELEK CZARNY MINI OWALNY LITTLE CHEF

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	**10,00**
564554	263x140x(H)37	**26,00**



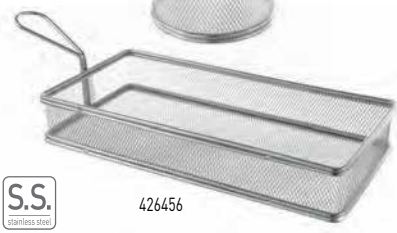
ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK


426425

Zobacz film


426432


426449


426456


425619


425626


425633


425657

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426449	90x90x(H)90	**19,00**
426425	100x80x(H)75	**21,00**
426432	125x100x(H)85	**25,00**
426456	255x135x(H)45	**37,00**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	**29,00**
425619	100x80x(H)75	**31,00**
425626	125x100x(H)85	**37,00**
425657	255x135x(H)45	**51,00**


425688

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425664	105x90x(H)60	**21,00**
425688	130x115x(H)80	**23,00**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	**30,00**
425695	130x115x(H)80	**34,00**



425671

425695



630914

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Z uchwytem na miseczkę do sosów
- Pasującą miseczkę do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	**26,00**



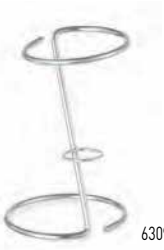


630938

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	**21,00**



630907

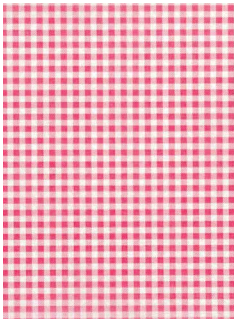
STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	**20,00**



PAPIER PERGAMINOWY

- Wykonany z papieru o gramaturze 40 g/m².
- Powłoka pergaminowa zapobiega przenikaniu oleju i tłuszczu.
- Opakowanie: 500 arkuszy.
- Odpowiedni do pakowania produktów gotowych do spożycia.
- Kontakt z żywnością jest dozwolony wyłącznie po stronie niezadrukowanej.
- Strona zadrukowana nie jest przeznaczona do bezpośredniego kontaktu z żywnością.
- Produkt jednorazowego użytku.



678251

kod	mm	szt./opak.
678244	200x250	**0,11/57,00**
678251	250x350	**0,19/96,00**
678176	305x305	**0,20/99,00**



678268

kod	mm	szt./opak.
678268	200x250	**0,11/57,00**
678275	250x350	**0,19/96,00**
678282	305x305	**0,20/99,00**





678138

kod	mm	szt./opak.
678138	200x250	**0,08/39,00**
678114	250x350	**0,12/62,00**



678121

kod	mm	szt./opak.
678121	200x250	**0,11/57,00**
678107	250x350	**0,19/96,00**
678091	305x305	**0,20/99,00** N

Al aluminium | oven | wash | micro | stackable

NEW



808283

BLACHA WYPIEKOWA I DO SERWOWANIA

- Rant wzmocniony drutem.
- Odporność termiczna: do 260°C.
- Dostępna w 2 rozmiarach.
- Możliwość sztaplowania.
- Może być również używana jako taca do serwowania.

kod	mm	PLN
808290	450x330x(H)26	**55,00**
808283	330x242x(H)26	**43,00**

NACZYNIA EMALIOWANE

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem.
- Wysokiej jakości emalia odporna na ścieranie.
- Wygodne przechowywanie dzięki możliwości piętrowania.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nadaje się do użytku w piekarniku.
- Nie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej.





621202

NACZYNIE PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160x(H)50	**25,00**
621202	175x130x(H)41	**18,00**



621226

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	**18,00**
621233	ø240	**22,00**



621257

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621240	ø180	**19,00**
621257	ø200	**22,00**
621264	ø220	**26,00**
621271	ø240	**27,00**



621288

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	**23,00**



621295

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0,36	ø90x(H)80	**19,00**
621301	0,52	ø100x(H)90	**22,00**



621318

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0,12	ø70x(H)50	**17,00**



621325

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0,3	ø90x(H)90	**20,00**



HENDI



625804



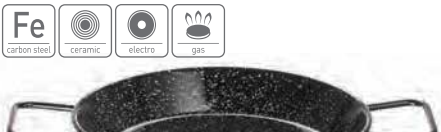
625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	kolor	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,3	ø115x(H)90	**41,50**
625705	czarny	0,5	ø135x(H)105	**46,00**





622742

PATELNIA EMALIOWANA

- Wykonana ze stali węglowej z emaliowaną powłoką.
- Wyposażona w dwa uchwyty.
- Przeznaczona do użytku na kuchenkach gazowych, ceramicznych i elektrycznych.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**20,00**
622711	ø120x(H)25	**24,00**
622728	ø150x(H)27	**30,00**
622735	ø200x(H)36	**36,00**
622742	ø240x(H)40	**39,00**
622773	ø300x(H)50	**65,00**
622780	ø340x(H)50	**79,00**



622858

PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**26,00**
622827	ø170x(H)40	**26,50**
622834	ø185x(H)43	**31,50**
622841	ø205x(H)57	**34,00**
622858	ø245x(H)70	**38,00**





WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

- Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek to eleganckie akcesorium przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i do użytku domowego.
- Idealne do serwowania wszelkiego rodzaju przekąsek.
- Wykonane jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodny uchwyt.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
426364	ø87x(H)93	**17,00**
426371	ø125x(H)127	**26,00**



WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodny uchwyt.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
425718	ø75x(H)66	**10,00**
425725	ø90x(H)85	**13,00**
425732	ø130x(H)110	**22,00**



BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

- Brytfanna miniaturowa do przekąsek to eleganckie akcesorium przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i do użytku domowego.
- Idealna do serwowania wszelkiego rodzaju przekąsek.
- Wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodne uchwyty.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
426487	196x95x(H)70	**23,00**





KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodne uchwyty oraz dzióbek do nalewania płynów.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	**11,00**
426470	ø70x(H)100	**22,00**



607039

Zobacz film

RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	litry	mm	PLN
607015	0,05	ø50x(H)30	**55,00**
607022	0,16	ø75x(H)40	**87,00**
607039	0,26	ø85x(H)50	**91,00**





607046

PATELNIA MINIATUROWA

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	**139,00**



NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego (dostępny w ofercie HENDI)



425992

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	**77,00**



425923

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	**9,00**
425916	ø100x(H)90	**11,00**
425923	ø120x(H)105	**13,00**
425985	ø160x(H)140	**15,00**



425978

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	**51,00**

BULIONÓWKI I SOSJERKI



430002



401200

401002

401101

BULIONÓWKA

S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z uchwytami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
430002	0,35	ø120x(H)50	**13,00**

MISECZKA NA WARZYWA/SURÓWKĘ

18/8 stainless steel

- Z uchwytami

kod	mm	PLN
401200	ø160x(H)40	**14,00**
401002	ø120x(H)30	**7,00**
401101	ø140x(H)35	**11,00**



783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	**9,00**
783160	6	ø90x(H)48	**16,00**
783627	6	ø100x(H)25	**12,00**
783177	6	ø120x(H)55	**17,00**



565605 565612



MISECZKA RAMEKIN

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	czarny	0,045	ø60x(H)35	**2,80/33,60**
565612	12	kość słoniowa	0,045	ø60x(H)35	**2,80/33,60**



564561



MISECZKA NA MASŁO I SOS

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	czarny	ø80x(H)30	**6,70/20,10**



561720 561713 561706 561492

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW



- Do użytku w barach i restauracjach
- Przeznaczona do podawania sosów i dipów
- Wykonana z melaminy
- Z dekoracyjnymi rowkami
- Niewielka waga
- Duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- UWAGA: Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	**3,00**
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	**3,25/13,00**
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	**5,00**
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	**5,00/20,00**
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	**7,00**
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	**7,50**



564592



MISKA SKOŚNA VELOCITY

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	**6,00**
564585	97x97x(H)80	**13,00**
564592	110x110x(H)100	**18,00**

MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0,07	ø62x(H)40	**3,00/36,00**
400012	12	0,045	ø62x(H)24	**2,30/27,60**
400036	12	0,115	ø73x(H)47	**4,50/54,00**
400043	12	0,175	ø85x(H)52	**6,00/72,00**



400043



KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427095	ø150x(H)80	**24,00**
427088	ø280x(H)130	**58,50**
427071	ø300x(H)205	**62,00**





KOSZYK DECO OWALNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	**38,00**



KOSZYK PLECIONY

- Wykonany z polipropylenu

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	**12,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**11,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**15,00**
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**13,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**13,00**



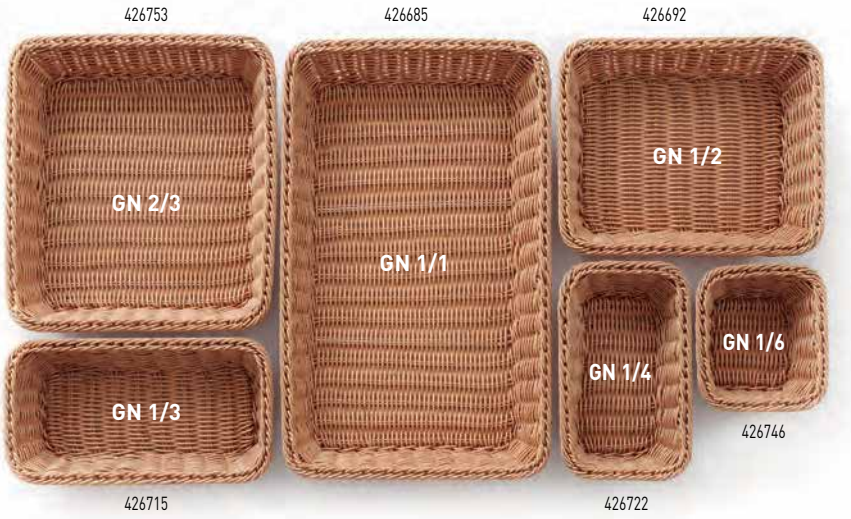
KOSZYK NA SZTUĆCE

kod	kolor	mm	PLN
426098	czarny	270x100x(H)45	**16,00**
426081	jasnoszary	270x100x(H)45	**16,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

kod	kolor	mm	PLN
426210	czarny	ø100x(H)120	**18,00**
426197	jasnoszary	ø100x(H)120	**18,00**



KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

- Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**22,00**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**25,00**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**27,00**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**34,00**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**48,00**
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**56,00**





KOSZ EKSPOZYCYJNY NA PIECZYWO

- Kosz o dużych rozmiarach – idealny do ekspozycji pieczywa w piekarniach, sklepach i bufetach.
- Wykonany z polirattanu, wzmocniony stelażem ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
427248	595x395x(H)105	**140,00**
427231	295x395x(H)105	**90,00**

KOSZYKI



561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	**63,00**



561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	**39,00**

PP polypropylene

S.S. stainless steel

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	**129,00**

Zobacz film

PP polypropylene



561201

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
- Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
- Wymiary kosza: 360x280x(H)90 mm
- Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	**57,50/115,00**



426517



KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Przeznaczony dla restauracji typu fast food
- Wykonany z polipropylenu, łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Koszyki można ustawiać w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Zestaw 6 szt.
- Dostępny w 3 kolorach

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN
426890	6	czarny	272x175x(H)38	**20,00**
426319	6	czerwony	272x175x(H)38	**20,00**



WORKI DO PIECZYWA





TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	PLN
429228	beżowy	170x170x(H)150	**19,00**
429211	czarny	170x170x(H)150	**19,00**

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	beżowy	ø150x(H)150	**19,00**
429013	ciemnoszary	ø150x(H)150	**19,00**
429020	beżowy	ø200x(H)200	**23,00**
429037	ciemnoszary	ø200x(H)200	**23,00**
429044	beżowy	ø250x(H)160	**27,00**
429051	ciemnoszary	ø250x(H)160	**27,00**

KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	**9,00**

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	**10,00**

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	**10,00**

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	**9,00**

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	**14,00**



KOSZYK OKRĄGŁY

- Nieprzeznaczony do kontaktu z żywnością
- Przy podawaniu produktów spożywczych koszyk należy wypełnić papierem pergaminowym z oferty HENDI

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	**5,70**
425800	ø200x(H)50	**10,00**



KOSZYK OWALNY

- Nieprzeznaczony do kontaktu z żywnością
- Przy podawaniu produktów spożywczych koszyk należy wypełnić papierem pergaminowym z oferty HENDI

kod	mm	PLN
425503	195x140	**7,15**
425602	255x190	**10,00**



PP polypropylene

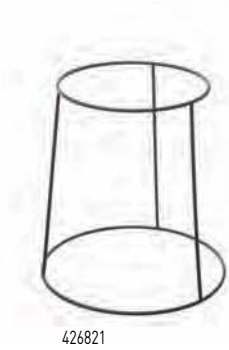
KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	PLN
426777	czarny	190x120x(H)60	**15,00**
426760	jasnoszary	190x120x(H)60	**17,00**
426623	czarny	250x190x(H)65	**21,00**
426616	jasnoszary	250x190x(H)65	**21,00**

PP polypropylene

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426784	jasnoszary	190x130x(H)60	**17,00**
426791	czarny	190x130x(H)60	**15,00**





wash

STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	**16,00**
426821	ø250x(H)265	**21,00**

PP polypropylene

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426678	czarny	400x300x(H)120	**53,00**
426661	jasnoszary	400x300x(H)120	**53,00**

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM

209950



PP polypropylene

wash

TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	**62,00**

449615







TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



445839



446706



446720

18/8 stainless steel

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0,6	ø120x(H)168	**179,00**
445822	1	ø136x(H)188	**199,00**
445839	1,5	ø136x(H)258	**209,00**

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446607	1,5	ø145x(H)230	**74,00**
446508	1	ø145x(H)205	**74,00**
446706	2	ø145x(H)260	**93,00**

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	**79,00**
446621	1,5	ø145x(H)230	**74,00**
446720	2	ø145x(H)260	**93,00**



449608

PP polypropylene | wash

TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	**51,00**

18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash



448908

Zobacz film

18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash



445877

TERMOS Z POMPKĄ

- Obudowa i wnętrze o podwójnych ściankach wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu, otwierająca się do 125 stopni – ułatwione napełnianie i czyszczenie.
- Z pompką do łatwego nalewania napojów za naciśnięciem przycisku.
- Uchwyt do wygodnego przenoszenia.
- Pojemność: 2,2 l.

kod	litry	mm	PLN
448908	2,2	ø150x(H)340	**109,00**

TERMOS Z POMPKĄ

- Obudowa i wnętrze o podwójnych ściankach wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu, otwierająca się do 125 stopni – ułatwione napełnianie i czyszczenie.
- Przycisk (dźwignia) wykonany ze stopu cynku – bardzo wytrzymały.
- Na obrotowej podstawie wykonanej z polipropylenu.
- Uchwyt do wygodnego przenoszenia.
- Pojemność: 3 l.

kod	litry	mm	PLN
445877	3	ø171x(H)373	**329,00**





18/8 stainless steel



451526

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	**29,00**
451519	0,6	ø90x(H)112	**37,00**
451526	0,9	ø102x(H)125	**49,00**
451533	1,5	ø112x(H)161	**69,00**

18/10 stainless steel, wash



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0,7	ø84x(H)130	**89,00**

18/0 stainless steel, 18/8 stainless steel



451014

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451038	0,35	ø65x(H)99	**53,00**
451021	0,45	ø75x(H)111	**59,00**
451014	0,7	ø84x(H)130	**69,00**

18/10 stainless steel, wash



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	**66,00**

S.S. stainless steel



451106

DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0,35	ø85x(H)110	**32,00**
451106	0,75	ø100x(H)120	**45,00**

18/10 stainless steel



451052

DZBANEK DO MLEKA Z MIARKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Kształt z „dzióbkiem" umożliwiający czystą i sprawną pracę.
- Przystosowany do mycia w zmywarce.
- Dostępny w różnych rozmiarach (kody: 450109, 450208, 450307, 450406, 450505).

kod	litry	mm	PLN
451052	0,6	130x77x(H)112	**39,00**

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
453001	0,2	ø74x(H)95	**36,00**
453100	0,3	ø74x(H)123	**41,00**
453209	0,6	ø97x(H)142	**61,00**
453308	0,9	ø120x(H)158	**92,00**
453407	1,4	ø126x(H)185	**102,00**

S.S. stainless steel



453209



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ ZAMYKANE

- Do ziół i herbaty.
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
570807	ø45x165	**13,00**



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638101	ø70x225	**8,00**



SZCZYPCE DO CUKRU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523629	(L)160	**9,50/19,00**



SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	**4,20/25,20**
452325	4	ø100x(H)20	**6,00/24,00**



CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

kod	litry	mm	PLN
452103	0,3	ø85x(H)80	**34,00**



CUKIERNICA

- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
452202	0,3	ø85x(H)65	**23,00**



PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	**10,00**



DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Kształt z „dzióbkiem" umożliwiający czystą i sprawną pracę.
- Przystosowany do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
450109	0,02	ø32x(H)24	**12,00**
450208	0,03	ø35x(H)35	**13,00**
450307	0,07	ø45x(H)45	**15,00**
450406	0,12	ø55x(H)55	**17,00**
450505	0,25	ø70x(H)70	**32,00**



440773



440780



440797

indoor

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wykonana z metalu malowanego proszkowo.
- Zdejmowana, uchylna pokrywa.
- Dostępna w 3 kolorach.

kod	mm	PLN
440773	ø120x(H)165	**40,00**
440780	ø120x(H)165	**40,00**
440797	ø120x(H)165	**40,00**





440711

18/0 stainless steel

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	**42,00**



puszka może być użyta jako uchwyt na sztućce

421574

M melamine

ŚMIETNICZKA STOŁOWA/POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Pojemnik z melaminy w kolorze czarnym

kod	kolor	mm	PLN
421574	czarny	ø130x(H)160	**42,00**



595008

DZWONEK KUCHENNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø85x(H)57	**26,00**



444023

KLIPSY DO OBRUSÓW – 4 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	**3,75/15,00**



428528

SERWETNIK

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	**32,00**



428511

SERWETNIK

- Satynowany

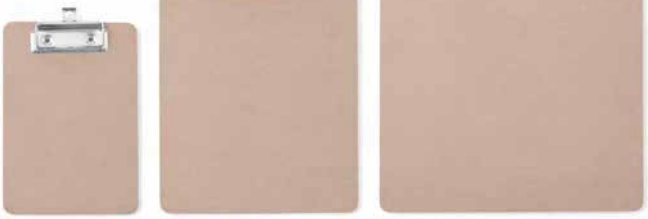
kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	**21,00**



PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

- Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
- Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	**6,00**
664162	185x245	**8,00**
664155	240x330	**10,00**



664179 664162 664155



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

kod		ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	**4,25/17,00**



663523

663462

PMMA plexiglas

wash

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

- Czarno-biała
- Dwustronna

kod		mm	PLN
663523	rezerwacja	130x30x(H)38	**6,00**
663462	reserved	130x30x(H)38	**6,00**



664308

wash

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

- Wykonana z wytrzymałego drewna

kod		mm	PLN
664308	"reserved"	152x44x(H)44	**10,00**



18/0 stainless steel

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami
- 12 numerów w zestawie

kod		mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	**4,60/55,20**
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	**4,60/55,20**
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	**4,60/55,20**
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	**4,60/55,20**
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	**4,60/55,20**
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	**4,60/55,20**



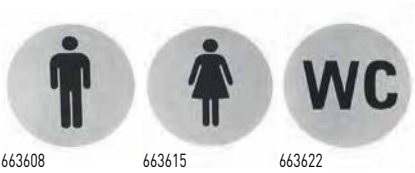
663844

S.S. stainless steel

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod		mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	**10,00**
663615	kobiety	ø75	**10,00**
663622	WC	ø75	**10,00**
663639	zakaz palenia	ø75	**10,00**
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	**10,00**



663608 663615 663622

663639 663646

S.S. stainless steel

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	**11,00**


663790

18/0 stainless steel

TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA"

- Dwustronna

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	**6,00**


663660


441466

JAJECZNIK Z RANTEM
- Model płaski
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	**7,00/42,00**


441367

JAJECZNIK KIELISZEK
- Na stopce
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	**5,00/30,00**


441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA
- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	**1,80/10,80**


513729

SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	**14,00**


665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	**19,00**
665510	ø75x(H)200	**22,00**


595305

STOJAK NA KARTĘ MENU - 2 SZT.
- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595305	2	ø40x(H)104	**15,00/30,00**


665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU
- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	**13,00/78,00**


595206

TACKA NA RACHUNEK
- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	**18,00/54,00**



664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z wytrzymałego drewna.
- Sztućce nie znajdują się w zestawie.

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	**23,00**



664315

ORGANIZER STOŁOWY

- Wykonany z wytrzymałego drewna.
- Z 2 przegródkami i uchwytem.
- Zawartość organizera widoczna na zdjęciu nie znajduje się w zestawie.
-

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	**54,00**



664148

SKRZYNKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

- Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach.
- 4 przegródki.
- Zawartość skrzyni widoczna na zdjęciu nie znajduje się w zestawie.

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	**79,00**



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)215	**27,00**



427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	**18,50**



427064 427057 427040

ORGANIZER STOŁOWY

- Uchwyt z drewnianą rączką.
- Wykończony czarną, matową powłoką.
- Zawartość organizera widoczna na zdjęciu nie znajduje się w zestawie.

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	**62,00**
427057	170x130x(H)160	**62,00**
427040	230x100x(H)240	**62,00**

MŁYNKI DO SOLI I PIEPRZU



MŁYNEK DO SOLI DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany za pomocą gałki.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce – przyprawy nie wysypią się.
- Gałka z nadrukowaną literą „S" – oznaczenie soli.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno,
- drewno lakierowane na biało (z wykończeniem w połysku).

kod	kolor	mm	PLN
469613	biały	ø50x(H)113	**36,00**
469606	biały	ø55x(H)215	**50,00**
469590	biały	ø60x(H)315	**69,00**
469583	biały	ø65x(H)415	**95,00**
469699	jasne drewno	ø50x(H)113	**30,00**
469712	jasne drewno	ø57x(H)165	**36,00**
469736	jasne drewno	ø57x(H)215	**36,00**
469750	jasne drewno	ø60x(H)315	**51,00**
469774	ciemne drewno	ø50x(H)113	**35,00**
469798	ciemne drewno	ø57x(H)165	**40,00**
469811	ciemne drewno	ø57x(H)215	**41,00**
469835	ciemne drewno	ø60x(H)315	**56,00**

MŁYNEK DO PIEPRZU DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P" – dla oznaczenia pieprzu.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na czarno (z wykończeniem w połysku)

kod	kolor	mm	PLN
469576	czarny	ø50x(H)113	**36,00**
469569	czarny	ø55x(H)215	**50,00**
469552	czarny	ø60x(H)315	**69,00**
469545	czarny	ø65x(H)415	**95,00**
469682	jasne drewno	ø50x(H)113	**30,00**
469705	jasne drewno	ø57x(H)165	**36,00**
469729	jasne drewno	ø57x(H)215	**36,00**
469743	jasne drewno	ø60x(H)315	**51,00**
469767	ciemne drewno	ø50x(H)113	**35,00**
469781	ciemne drewno	ø57x(H)165	**40,00**
469804	ciemne drewno	ø57x(H)215	**41,00**
469828	ciemne drewno	ø60x(H)315	**56,00**



Ceramiczny mechanizm mielący do soli

Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu



469682 469699 | 469705 469712 | 469729 469736 | 469743 469750 | 469767 469774 | 469781 469798 | 469804 469811 | 469828 469835





MŁYNEK DO PIEPRZU AKRYLOWY

- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lżejszy zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania i stłuczenie.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P" – dla oznaczenia pieprzu.

kod	mm	PLN
469620	ø50x(H)113	**26,00**
469644	ø50x(H)140	**28,00**
469668	ø60x(H)215	**38,00**

MŁYNEK DO SOLI AKRYLOWY

- Obudowa wykonana ze transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lekki zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania.
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany za pomocą gałki.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „S" – dla oznaczenia soli.

kod	mm	PLN
469637	ø50x(H)113	**26,00**
469651	ø50x(H)140	**28,00**
469675	ø60x(H)215	**38,00**



786413

porcelain

ZESTAW DO PRZYPRAW

- Wykonany z porcelany.
- 2-częściowy zestaw zawierający solniczkę i pieprzniczkę.

kod	jednostka	mm	PLN
786413	3	ø42x(H)80	**28,00**



465363

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465363	130x110x(H)185	**49,00**



465387

S.S. stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	PLN
465387	ø40x(H)70	**9,00**



786420

porcelain

ZESTAW DO PRZYPRAW Z POJEMNIKIEM NA WYKAŁACZKI

- Wykonany z porcelany.
- 4-częściowy zestaw zawierający solniczkę, pieprzniczkę, pojemnik na wykałaczki oraz tackę; całość wykonana z porcelany.

kod	jednostka	mm	PLN
786420	48	125x54x(H)90	**42,00**



S.S. stainless steel

DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	PLN
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	**23,00**
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	**23,00**
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	**26,00**



461167 461266

S.S. stainless steel

PIEPRZNICZKA & SOLNICZKA

- Podstawa wykonana ze szkła.
- Pokrywka wykonana ze stali nierdzewnej, z otworami dozującymi w kształcie litery S i P.

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
461167	Pieprzniczka	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**
461266	Solniczka	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**



465301

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	PLN
465301	85x55x(H)115	**19,00**



465325

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	**23,00**



465332

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	PLN
465332	100x95x(H)115	**32,00**



465318

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	**25,00**



465349

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	PLN
465349	0,15	120x75x(H)185	**36,00**



465356

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	**48,00**



462904

DYSPENSER DO OLIWY

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej.
- Kształt stożka zapewniający stabilność pojemnika.
- Zdejmowany korek z lejkiem.

kod	litry	mm	PLN
462904	0,25	ø84x(H)158	**49,00**



460245

ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**48,00**

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
599327	3	ø30x120	**8,70/26,10**



599327





452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	**16,00**



452424

DYSPENSER DO MIODU – Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	**25,00**



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem i łyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	**46,00**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW I HOMARÓW



403747

SZCZYPCE DO ORZECHÓW I OWOCÓW MORZA CZARNE, MATOWE

- Do rozłupywania orzechów, jak również do twardych skorup owoców morza
- Długie rączki, wygodny chwyt
- Ząbkowane kleszcze zapewniające doskonałą przyczepność
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem, co pozwala miażdżyć orzechy lub skorupy różnej wielkości
- UWAGA: Nie nadają się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
403747	155x35	**19,00**



403754

SZCZYPCE DO HOMARÓW I KRABÓW

- Idealne do rozłupywania twardych skorup homarów i krabów.
- Szeroki, wyprofilowany uchwyt zapewnia łatwe i wygodne użytkowanie.
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, malowane proszkowo na czerwono.
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem.
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
403754	140x62	**16,00**



403716

WIDELCE DO HOMARÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
403716	6	(L)205	**6,70/40,20**



402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
402221	6	(L)130	**3,70/22,20**



402528

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
402528	2	(L)170	**20,00/40,00**

TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE



664025



664032



664049



664018 664001

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą.
- Haki montażowe w zestawie.

kod	mm	PLN
664025	300x400	**35,00**
664032	400x600	**55,00**
664049	600x800	**89,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**244,00**
664018	700x600x(H)1200	**486,00**



664100



664117



664070

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	**386,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	**299,00**

TABLICA NA SZTALUDZE

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	**39,00**



664063 664056

TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	**13,50/27,00**
664063	2	210x50x(H)320	**19,50/39,00**



664124 664131

TABLICA Z PODSTAWĄ

- Duża tablica z drewnianą ramą
- Wygodna podstawa

kod	mm	PLN
664124	300x400	**29,00**
664131	400x600	**43,00**



664209 664216

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Dwustronna końcówka stożkowa/ukośna
- Grubość linii: 2-6 mm
- Zestaw 5 markerów w kolorach: białym (2), różowym (1), żółtym (1), brązowym (1)

kod	-	szt./opak.
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	**7,40/37,00**
664209	5 białych markerów	**7,40/37,00**



871546

NEW

871553

FLAMASTRY HORECA

- Do użytku w restauracjach, barach i firmach cateringowych
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Zmywalne

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
871546	czarny	2	**9,50/19,00**
871553	biały	2	**9,50/19,00** N



664223

MARKERY DO TABLICY Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Szeroka, płaska końcówka
- Grubość linii: 15 mm
- Zestaw markerów w 3 kolorach: białym, pomarańczowym, żółtym

kod	-	szt./opak.
664223	3 białe markery	**12,30/36,90**



664278

MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	**4,63/37,00**

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	**8,50**
440100	ø160x(H)30	**11,50**



POPIELNICA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	**32,00**



POPIELNICA

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	**10,00**
440858	ø100x(H)30	**15,00**



POPIELNICA

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	**7,00**
440865	ø100x(H)30	**9,00**



POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	**11,50**
440490	3	ø90x(H)28	**10,00/30,00**



POPIELNICA CZARNA

- Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
- Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	**28,00**



POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	**21,00**



POJEMNIK NA NIEDOPAŁKI

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	**99,00**





440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**379,00**





440223

POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**569,00**



440117

POPIELNICZKA Z LEJKIEM

- 2 odrębne elementy:
  - główna część popielnicy wykonana ze szkła, odporna na wysokie temperatury,
  - wkład w kształcie lejka wykonany ze stali nierdzewnej.
- 3 miejsca na papierosy.
- Wkład kieruje popiół do środka i służy za pokrywkę: użytkowany w pomieszczeniach – ogranicza ulatniający się zapach dymu papierosowego, użytkowany na zewnątrz – zabezpiecza przed rozwiewaniem popiołu.

kod	mm	PLN
440117	ø98x(H)99	**25,00**



691380



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**197,00**
691397	33	ø240x(H)660	**397,00**

11

Buffet presentation

Buffet reinvented




HENDI
HENDI

design by
Robert Bronwasser

Produkt nagrodzony

reddot winner 2024

Zobacz film

UNIQ

Buffet reinvented

- nowoczesny design by Robert Bronwasser
- obudowa z odpornego na wysokie temperatury polipropylenu
- grzałka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- pokrywa z przezroczystego, hartowanego szkła, wyposażona w izolowany uchwyt



- pokrywa zaprojektowana z myślą o odprowadzaniu skroplonej pary wodnej z powrotem do pojemnika
- pokrywa wyposażona w wycięcie na chochlę oraz aluminiowy zawias
- elektroniczny, czytelny panel sterowania
- miejsce na etykietę z opisem dania (holder)
- antypoślizgowe nóżki

Chiller, urządzenie chłodzące UNIQ

- gotowość do pracy po ok. 40 minutach chłodzenia.

Kociołek do zupy HENDI UNIQ

- wyjmowany pojemnik 8 l ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwy w czyszczeniu
- dwuczęściowa konstrukcja pokrywy redukująca utratę ciepła przy otwieraniu

Podgrzewacz elektryczny HENDI UNIQ

- pojemnik na wodę z zaznaczoną linią maksymalnego wypełnienia



HENDI

KOCIOŁEK DO ZUPY UNIQ

design by
Robert Bronwasser

- Obudowa wykonana z polipropylenu odpornego na wysokie temperatury.
- Wyjmowany 8-litrowy pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8, łatwy do czyszczenia.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 i umieszczony w zbiorniku na wodę dla efektywnego przekazywania ciepła.
- Pokrywa z hartowanego szkła wyposażona w izolowany uchwyt, wycięcie na chochlę oraz zawias z aluminium.
- Zintegrowany uchwyt na karty na pokrywie, przeznaczony na etykiety produktów.
- Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem pokazującym czas pracy, ustawioną temperaturę oraz aktualną temperaturę.
- Konstrukcja dwuczęściowej pokrywy ogranicza utratę ciepła przy otwieraniu, jednocześnie zapewniając optymalne warunki higieniczne.
- Ostatnio ustawiona temperatura jest zapisywana w pamięci i będzie automatycznie wybierana przy każdym włączeniu urządzenia.
- Temperaturę można ustawić w zakresie od 35 do 85 °C, z dokładnością co 1 °C.
- Zbiornik na wodę posiada wytłoczoną linię maksymalnego napełnienia, wskazującą około 1,5 L.
- Nieprzeznaczony do gotowania, a jedynie do utrzymywania ciepła potraw.
- Dostępny w 6 kolorach pasujących do innych elementów kolekcji UNIQ: białym, czarnym, beżowym, zielonym, czerwonym i drewnianym.



Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem


860540


860526


860533


860557


860571

NEW


860588

KOCIOŁEK DO ZUPY UNIQ

kod	kolor	V	W	mm	PLN	
860540	zielony	230	500	ø365x(H)325	**596,00**	
860526	czarny	230	500	ø365x(H)325	**596,00**	
860533	biały	230	500	ø365x(H)325	**596,00**	
860557	beżowy	230	500	ø365x(H)325	**596,00**	
860571	czerwony	230	500	ø365x(H)325	**596,00**	
860588	drewno	230	500	ø365x(H)325	**794,00**	N
963388	Wkład do kociołka			ø295x(H)200	**199,00**	


963388


rb
design by
Robert Bronwasser

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY UNIQ

- Obudowa wykonana z polipropylenu odpornego na wysokie temperatury.
- Wyjmowany pojemnik GN 1/1 ; GN 2/3 (H)100 mm wykonany ze stali nierdzewnej 18/8, łatwy do czyszczenia.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 i umieszczony w zbiorniku na wodę dla efektywnego przekazywania ciepła.
- Pokrywa ze szkła hartowanego z izolowanym uchwytem i aluminiowym zawiasem.
- Zintegrowany uchwyt na karty na pokrywie, przeznaczony na etykiety produktów.
- Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem pokazującym czas pracy, ustawioną temperaturę oraz aktualną temperaturę.
- Konstrukcja dwuczęściowej pokrywy ogranicza utratę ciepła przy otwieraniu, jednocześnie utrzymując optymalne warunki higieniczne.
- Ostatnio ustawiona temperatura jest zapisywana w pamięci i będzie automatycznie wybierana przy każdym włączeniu urządzenia.
- Temperaturę można ustawić w zakresie od 35 do 85 °C, z dokładnością co 1 °C.
- Zbiornik na wodę posiada wytłoczoną linię maksymalnego napełnienia, wskazującą około 4 L.
- Nieprzeznaczony do gotowania, a jedynie do utrzymywania ciepła potraw.
- Dostępny w 6 kolorach pasujących do innych elementów kolekcji UNIQ: białym, czarnym, beżowym, zielonym, czerwonym i drewnianym.



470435 | 470411 | 470428 | 470442 | 470459 | 470466 | 470565 | 470541 | 470558 | 470572 | 470589

Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY UNIQ

kod	kolor	rozmiar	V	W	mm	PLN	
470435	zielony	GN 1/1	230	700	607x402x(H)245	**719,00**	
470411	czarny	GN 1/1	230	700	607x402x(H)245	**719,00**	
470428	biały	GN 1/1	230	700	607x402x(H)245	**719,00**	
470442	beżowy	GN 1/1	230	700	607x402x(H)245	**719,00**	
470459	czerwony	GN 1/1	230	700	607x402x(H)245	**719,00**	
470466	drewno	GN 1/1	230	700	607x402x(H)245	**1 069,00**	N
470565	zielony	GN 2/3	230	500	433x403x(H)248	**699,00**	N
470541	czarny	GN 2/3	230	500	433x403x(H)248	**699,00**	N
470558	biały	GN 2/3	230	500	433x403x(H)248	**699,00**	N
470572	beżowy	GN 2/3	230	500	433x403x(H)248	**699,00**	N
470589	czerwony	GN 2/3	230	500	433x403x(H)248	**699,00**	N



NEW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY UNIQ, STEROWANIE ANALOGOWE

- Obudowa wykonana z polipropylenu odpornego na wysokie temperatury.
- Wyjmowany pojemnik (H)65 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwy do czyszczenia.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 i umieszczony w zbiorniku na wodę dla efektywnego przekazywania ciepła.
- Pokrywa ze szkła hartowanego z izolowanym uchwytem i aluminiowym zawiasem.
- Zintegrowany uchwyt na pokrywie na etykiety z nazwą produktu.
- Konstrukcja dwuczęściowej pokrywy ogranicza utratę ciepła przy otwieraniu, jednocześnie zapewniając optymalne warunki higieniczne.
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 35 do 85°C.
- Pojemnik na wodę posiada wytłoczoną linię maksymalnego napełnienia.
- Nieprzeznaczony do gotowania, a jedynie do utrzymywania ciepła potraw.



470473



470596



kod	kolor	V	W	mm	PLN
470473	czarny	230	700	627x398x(H)248	**715,00**
470596	czarny	230	500	403x454x(H)248	**634,00**

NEW

design by Robert Bronwasser

KOCIOŁEK DO ZUPY UNIQ, STEROWANIE ANALOGOWE

- Obudowa wykonana z polipropylenu odpornego na wysokie temperatury.
- Wyjmowany 8-litrowy pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8, łatwy do czyszczenia.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej 18/8 i umieszczony w zbiorniku na wodę dla efektywnego przekazywania ciepła.
- Pokrywa z hartowanego szkła wyposażona w izolowany uchwyt, wycięcie na chochlę oraz zawias z aluminium.
- Zintegrowany uchwyt na pokrywie na etykiety z nazwą produktu.
- Konstrukcja dwuczęściowej pokrywy ogranicza utratę ciepła przy otwieraniu, jednocześnie zapewniając optymalne warunki higieniczne.
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 35°C do 85°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetowaniem.
- Zbiornik na wodę posiada wytłoczoną linię maksymalnego napełnienia, wskazującą około 1,5 L.
- Nieprzeznaczony do gotowania, a jedynie do utrzymywania ciepła potraw.
- Dodatkowy wkład do kociołka do zupy można dokupić osobno (kod 963388).



860595



kod	kolor	V	W	mm	PLN
860595	czarny	230	500	367x385x(H)325	**539,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW PP polypropylene S.S. stainless steel

CHILLER, URZĄDZENIE CHŁODZĄCE UNIQ

- Korpus wykonany z polipropylenu odpornego na wysokie temperatury.
- Wyjmowany pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej 18/8, o głębokości 40 mm.
- Hartowana szklana pokrywa z izolowanym uchwytem oraz zawiasem aluminiowym.
- Zintegrowany uchwyt na kartę na pokrywie do oznaczania produktów.
- Dwuczęściowa konstrukcja pokrywy.
- Termoelektryczny system chłodzenia.
- 3 poziomy chłodzenia:
  - Poziom 1: 12–15°C
  - Poziom 2: 8–12°C
  - Poziom 3: 4–8°C
- Gotowość do pracy po ok. 40 minutach chłodzenia.
- Nie nadaje się do mrożenia.
- Czarna gumowa podstawa.
- Akcesoria w zestawie: pojemnik GN 1/1 (40 mm głębokości), przezroczysty uchwyt na kartę oraz odłączany przewód zasilający.
- Przeznaczony do ekspozycji i serwowania żywności w warunkach chłodniczych.
- Idealny do sushi, sałatek, deserów, surowych ryb oraz dań chłodzonych.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
272077	czarny	230	120	607x398x(H)248	**1 279,00**
272084	niebieski	230	120	607x398x(H)248	**1 279,00**



Kontrolowane chłodzenie pomaga utrzymać odpowiednią temperaturę serwowania dań chłodzonych.



Termoelektryczny system chłodzenia z 3 poziomami chłodzenia.



272084

272077



WITRYNKA CHŁODZĄCA UNIQ

- Obudowa wykonana z trwałego polipropylenu.
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS umożliwia wybór spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Pokrywa typu flip-top, otwierana pod kątem do 90 stopni.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- W zestawie 1 taca ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 1 element chłodzący wypełniony żelem.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- Odpowiednia dla potraw wymagających obniżonej temperatury.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Dostępna w 4 kolorach pasujących do innych elementów z kolekcji UNIQ: czarnym, zielonym, beżowym i białym.





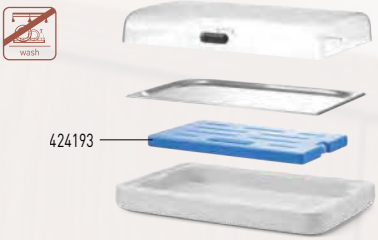
kod	871928	871904
kolor	zielony	czarny
mm	593x389x(H)147	593x389x(H)147
PLN	**385,00**	**385,00**



ELEMENT CHŁODZĄCY

- Obudowa wykonana z tworzywa HDPE.
- Żel chłodzący na bazie wody i poliakrylanu sodu.
- Utrzymuje temperaturę od 0 do 4°C przez około 4 do 5 godzin.
- Przed użyciem należy umieścić element chłodzący w zamrażarce na 12 godzin w celu uzyskania optymalnych efektów chłodzenia.
- Pasuje do wszystkich witrynek chłodzących z kolekcji UNIQ.
- Pasuje do witrynek chłodzących z pokrywą GN 1/1.

kod	mm	PLN
424193	430x280x(H)30	**91,00**







871911	871935
biały	beżowy
593x389x(H)147	593x389x(H)147
385,00	**385,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Obudowa wykonana z ABS.
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa PET umożliwia wybór spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Otwierana pokrywa typu roll-top, pod kątem do 90 stopni.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- Zawiera tace ze stali nierdzewnej (400×300 mm) oraz wkłady chłodzące wypełnione żelem.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- Odpowiednia dla potraw wymagających także obniżonej temperatury.
- Szybki montaż i demontaż gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Dostępne w 2 modelach: pojedynczym lub podwójnym.
- Model pojedynczy Duo zawiera 1 tacę, 2 żelowe wkłady chłodzące oraz 1 przezroczystą pokrywę roll-top.
- Model podwójny Duo zawiera 2 tace, 4 wypełnione żelem elementy chłodzące i 2 przezroczyste pokrywy roll-top.
- Dostępna w 3 kolorach pasujących do innych elementów kolekcji UNIQ: czarnym, zielonym, beżowym.

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ





kod	871966	871805	871942
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
PLN	**215,00**	**215,00**	**215,00**

PODWÓJNA WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ





kod	871973	871812	871959
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
PLN	**379,00**	**379,00**	**379,00**

NEW



871980

TACA DO WITRYNKI CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Odpowiednia do wszystkich witrynek chłodzących roll-top Duo UNIQ HENDI.

kod	mm	PLN
871980	400x300	**31,00**

NEW



424056

WKŁAD CHŁODZĄCY

- Wykonany z HDPE.
- Zawiera wodę i poliakrylan sodu.
- Może utrzymywać zawartość w temperaturze od 0 do 4 °C przez maksymalnie 3 godziny.
- Przed użyciem: zamrozić w temperaturze -6°C na co najmniej 12 godzin lub do momentu zamrożenia w stanie stałym.
- Odpowiedni do wszystkich witrynek chłodzących roll-top Duo UNIQ HENDI.
- 2 szt.

kod	mm	szt./opak.
424056	165x90x(H)20	**9,25/18,50**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



DYSPENSER DO SOKÓW UNIQ

- Pojemnik na napoje wykonany z tworzywa ABS, zaprojektowany tak, aby ograniczyć do minimum pozostawanie resztek na dnie.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu.
- Podstawa obudowy wykonana ze stali węglowej.
- Wyjmowana stalowa rura chłodząca na lód, pozwala na utrzymanie soku w niskiej temperaturze.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, wykonana z polipropylenu, z perforowaną wkładką ze stali nierdzewnej.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Maksymalna wysokość między tacą ociekową a kranem: 120 mm.
- Miejsce na etykietę z opisem rodzaju napoju.
- Przezroczysty korpus ułatwiający kontrolowanie poziomu napoju.
- Dostępny w 2 pojemnościach: 4 i 8 litrów.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Dostępny w 3 kolorach pasujących do innych elementów kolekcji UNIQ: czarnym, białym i żółtym.



425015 425039 425053

kod	425008	425015	425022	425039	425046	425053
kolor	czarny	czarny	żółty	żółty	biały	biały
litry	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
PLN	**349,00**	**389,00**	**349,00**	**389,00**	**349,00**	**389,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



HENDI

ZAPARZACZE DO KAWY – DESIGN BY BRONWASSER



kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211434	srebrny	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**429,00**
211441	srebrny	14	230	1770	354x418x(H)500	57	**499,00**
211472	czarny	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**519,00**
211489	czarny	14	230	1770	357x380x(H)502	57	**599,00**
211557	kremowy	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**519,00**
211571	kremowy	14	230	1770	357x380x(H)502	57	**599,00**
211564	taupe	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**519,00**
211588	taupe	14	230	1770	357x380x(H)502	57	**599,00**

WARNIKI – DESIGN BY BRONWASSER



kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211410	srebrny	9	230	950	307x330x(H)450	58	**399,00**
211427	srebrny	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**459,00**
211458	czarny	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211465	czarny	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**549,00**
211519	kremowy	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211533	kremowy	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**549,00**
211526	taupe	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211540	taupe	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**549,00**

PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Pokrywa z izolowanym uchwytem i wgłębieniem na chochlę.

Wizytownik do zupy w pokrywie.

Cyfrowy panel dotykowy z wyświetlaczem, który przełącza się między ustawioną a rzeczywistą temperaturą zupy.

Termostat regulowany od 65° do 95°C o 1°.



Ochrona przed przegrzaniem - alarm niskiego poziomu wody.



860502



926574

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Obudowa wykonana z polipropylenu.
- Naczynie na zupę wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Pojemnik na wodę wykonany z aluminium, zapewniający efektywne przewodzenie ciepła.
- Zdejmowana pokrywa wykonana z materiału niezawierającego BPA, z izolowanym uchwytem i wgłębieniem na chochlę.
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej.
- Pierścień umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę.
- Uchwyt na etykietę na pokrywie.

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)316	**469,00**

WKŁAD DO KOCIOŁKA DO ZUPY

18/8 stainless steel

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Do użytku z kociołkiem do zupy HENDI 860502.

kod	mm	PLN
926574	ø280x(H)200	**119,00**



860083

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Pojemnik na zupę, pojemnik na wodę i pokrywka wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z metalu malowanego proszkowo na czarno.
- Pokrywka z wycięciem na chochlę, wyposażona w nienagrzewający się uchwyt.
- Zakres temperatury: 30-85°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem od 105°C.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła – 5 poziomów.
- Pojemność: 8 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	400	ø330x(H)363	**309,00**



860564



PODGRZEWANIE
BEZ KĄPIELI WODNEJ!

S.S. stainless steel | Fe carbon steel

KOCIOŁEK DO ZUPY WATERLESS, 10L

- Korpus wykonany ze stali węglowej, malowany proszkowo.
- Pokrywa i garnek wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyświetlacz cyfrowy.
- Zakres temperatur: od 40°C do 90°C.
- Kociołek do zupy z systemem podgrzewania bez kąpieli wodnej.
- Z gumowymi nóżkami.

kod	litry	V	W	mm	PLN
860564	10	230	450	ø330x(H)398	**1 199,00**



Wkład nadaje się do kuchenek indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



Podgrzewanie bez użycia wody



Duży wkład 10 l



204900

S.S. stainless steel

KUCHENKA ELEKTRYCZNA POLLINA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Regulacja temperatury do 85°C.
- Ze stojakiem na pokrywki.
- W tym garnek na żywność GN 1/1 – głębokość: 65 mm.
- Nadaje się do patelni o głębokości do 100 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	900	587x440x(H)273	**569,00**





204825

PP polypropylene | S.S. stainless steel | indoor

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY TELLANO

- Pojemnik na wodę wykonany z polipropylenu.
- Stalowa pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła w zakresie: od około 30 do 85°C.
- Lampka kontrolna ogrzewania.
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	230	900	575x349x(H)278	**419,00**





204832

PP polypropylene S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY TESINO

- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę.
- Pokrywa ze szkła.
- Płynna regulacja temperatury do 85°C.
- Wyłącznik, lampka kontrolna.
- Uchwyt na pokrywę.
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej – ø400x(H)65 mm o pojemności 6,8 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6,8	230	500	ø405x(H)240	**439,00**



201749

S.S. stainless steel PP polypropylene indoor

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zawiera 3 stalowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm, z pokrywami.
- Zakres temperatury: 40–75°C.
- Może być również używany jako podgrzewacz bufetowy lub płyta grzewcza bez pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
201749	230	400	657x381x(H)161	**379,00**





475904



18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- Podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	**164,50/329,00**
475904	1	9	600x358x(H)295	**169,00**



475201

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	litry	mm	PLN
475201	4,5	385x295x(H)310	**159,00**



470619

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
470619	3,5	ø390x(H)270	**184,00**



472507

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	**219,00**



18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	**269,00**



471005



470190

S.S. stainless steel

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ GN 1/1, DZIELONY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,45 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7,5	530x325x(H)65	**79,00**



S.S. stainless steel

WKŁAD DO BEMARU

- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Z pokrywką i wygodnym uchwytem
- Pasuje do: bemarów Thermosystem (201107, 201206) adaptera GN 1/1 (470930)
- większości urządzeń typu bemar hot pot innych marek

kod	-	mm	PLN
470930	Adapter	530x325x(H)30	**112,00**
470909	Wkład do bemaru	ø215x(H)177	**109,00**



471050

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 – ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
  - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (471005)
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	**399,00**



238837

S.S. stainless steel

indoor

PODGRZEWACZ NA PASTĘ – ZESTAW 4 SZT.

- Rama wykonana ze stali nierdzewnej.
- Nieprzeznaczony do gotowania, a jedynie do utrzymywania ciepła potraw.
- Odpowiedni do pojemnika GN 1/1 o głębokości 65 mm (w zestawie).
- W zestawie:
  - 4 podgrzewacze z praktycznym miejscem na odstawienie pokrywy.
  - 8 pojemników na pastę.
- Pojemniki można myć w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
238837	8,5	610x355x(H)297	**589,00**



Kompaktowe opakowanie



PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej.
- W zestawie 2 pojemniki na świeczki.
- Rozmiar płyty grzewczej 330x180x4mm.

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	**164,00**



463000

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- W zestawie 3 pojemniki na świeczki
- Rozmiar płyty grzewczej: 450x180x4mm.

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	**175,00**



463109

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy HENDI: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)125	**219,00**



809600

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Grzałka cechuje się jednym stabilnym poziomem mocy (nie ma funkcji regulowania temperatury).
- Przeznaczona do utrzymywania ciepła (nie służy do gotowania).
- Idealnie pasuje do pojemnika na wodę do podgrzewacza HENDI (kod: 809716).
- Pasuje również do podgrzewacza na pastę roll-top GN 1/1 (kod: 470206/470305) oraz innych podgrzewaczy GN 1/1, w których pojemnik na wodę wyposażony jest w śruby.

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)40	**269,00**


809709

PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

S.S. stainless steel

Zobacz film





470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	**559,00**



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	**499,00**



470268

Zobacz film



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	**439,00**

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	**499,00**







PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej





470213

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	**664,00**



470206

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	**549,00**

Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	**609,00**

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk.
- Opatentowany mechanizm cichego zamykania.
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°.
- Dolna część wyposażona w śruby mocujące do montażu grzałki elektrycznej: kod 809709 (dostępnej oddzielnie).
- Stalowa rama o grubości 2,3 mm; pokrywa o grubości 1,2 mm.
- Zestaw zawiera:
  - 2 pojemniki na pastę.
  - Pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm.
- Pojemnik można myć w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	**649,00**



470305

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5,6	510x540x(H)480	**545,00**



470312

S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | <110°C temp | NEW

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA JAJEK

- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej.
- 6 koszyków na jajka wykonanych ze stali nierdzewnej 18/8.
- Antypoślizgowe uchwyty koszyków w 6 różnych kolorach.
- W zestawie 4 kieliszki do jajek wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Wyposażone we wzmocniony element grzewczy.
- Zakres temperatur: od 30°C do 110°C.

kod	V	W	mm	PLN
240809	230	2600	380x210x(H)280	**999,00**



240809



PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200 g
- Czas spalania: ok. 3 godziny
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194357	6	**4,55/27,30**
194546	48	**4,04/193,92**
194751	72	**3,93/282,96**

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Spalanie paliwa w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewniający odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, niewymagająca pojemnika, ułatwiająca przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwiająca wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień
Wielokrotne użycie tej samej puszki



Nienagrzewająca się puszka nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



4 godziny
193693



6 godzin
193686

kod		ilość szt. w opak.	waga (kg)	szt./opak.
193693	czas spalania ±4 godziny	24	0,145	**6,63/159,00**
193686	czas spalania ±6 godzin	24	0,2	**7,04/168,96**



190029



195505



195109

PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Zagęszczony skażony (bio) alkohol etylowy
- Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Waga netto (2 szt.): 8 kg

kod	szt./opak.
190029	**54,50/109,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 5 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Kanister pojemności 5 l
- Waga netto: 5 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 4 szt.

kod	jednostka	PLN
195505	4	**62,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 1 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Butelka pojemności 1 l
- Waga netto: 1 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 12 szt.

kod	jednostka	PLN
195109	12	**13,50**

S.S. stainless steel



198124



470527



195604

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**17,00/34,00**

POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
470527	ø90x(H)60	**12,50/25,00**

POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	mm	PLN
195604	(L)280	**29,00**

Pasta czy paliwo z knotem?

Zobacz film





PASTA	PALIWO
Żel na bazie najwyższej jakości etanolu 96% Pasta HENDI zawiera aż 70% etanolu	Ciecz – glikol dwuetylenu
Spalanie następuje w puszce	Spala się na zewnątrz, puszka z knotem. Możliwość regulacji wysokości knota i tym samym wielkości płomienia
Zmniejszanie intensywności płomienia w trakcie spalania	Intensywne i równomierne spalanie do samego końca paliwa
W trakcie spalania – obniżenie skuteczności grzania	Efektywne spalanie do samego końca w 100%
Puszka nagrzewa się	Puszka nie nagrzewa się **Brak konieczności użycia pojemnika na pastę**
Możliwość uzupełnienia pasty	Możliwość zamknięcia puszki nakrętką – wykorzystania reszty paliwa w późniejszym czasie
Wielokrotne użycie puszki	Po wypaleniu paliwa brak możliwości ponownego użycia puszki
Czas spalania 200 g – 3 h	Czas spalania 200 g – 6 h
Nie emitują toksyn Nie osmalają naczyń	
Do przestrzeni zamkniętych Na eventy plenerowe	

PRZYBORY DO SERWOWANIA



529089 529096 529058 529065 529072

kod		litry	mm	PLN
529089	Chochla	0,05	270x69	**37,00**
529096	Chochla	0,09	308x85	**46,00**
529058	Łyżka do serwowania		305x60	**33,00**

kod		mm	PLN
529065	Łyżka do serwowania	321x71	**34,00**
529072	Łyżka cedzakowa	321x71	**35,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

– Uchwyt z polipropylenu



529003 529010 529300 529201 529041 529102 529409

kod		litry	mm	PLN
529003	Chochla do zup	0,09	335x90	**30,00**
529010	Chochla do zup	0,11	300x80	**30,00**
529300	Łyżka do potraw		350x75	**29,00**
529201	Łyżka cedzakowa		345x75	**28,00**

kod		mm	PLN
529041	Łyżka cedzakowa okrągła	370x105	**29,00**
529102	Widelec	345x32	**25,00**
529409	Szpatuła	355x80	**27,00**



722107



PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	**29,00**

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA

PBT heat-resistant | micro



563908 564004 563502 563557 563700 563755

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	mm	PLN
563908	(L)305	**16,00**

WIDELEC DO SAŁATEK

kod	mm	PLN
564004	305x65	**17,00**

CHOCHLA

kod	kolor	litry	mm	PLN
563502	biały	0,07	235x75	**16,00**
563557	czarny	0,07	235x75	**16,00**
563700	biały	0,14	300x93	**17,00**
563755	czarny	0,14	300x93	**17,00**

SAN plastic | <80°C temp



564158 564202 564103 564455 564400



563649 563632

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	mm	PLN
563649	czarny	0,03	180x70	**8,00**
563632	kość słoniowa	0,03	180x70	**7,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	mm	PLN
564158	czarny	235x55	**7,00**
564202	transparentny	235x55	**7,00**
564103	biały	235x55	**7,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	mm	PLN
564400	biały	335x70	**10,00**
564455	czarny	335x70	**10,00**


HENDI



425138



425107



567906



425763

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	**69,00**

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2,2	ø150x(H)260	**99,00**
425121	3	ø170x(H)285	**119,00**

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Niełtukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1,8	ø125x(H)210	**36,00**

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	**40,00**

NEW



592816

DZBANEK

- Wykonany z przezroczystego polistyrenu.
- Pokrywka w zestawie.
- Wyposażony w dziobek.
- Ergonomiczny uchwyt.
- Uniwersalny, prosty wygląd odpowiedni na różne okazje.

kod	litry	mm	PLN
592816	1,68	ø120x(H)240	**50,00**

DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	DZBANEK	DZBANEK	DZBANEK
kod	424469	424476	424483
ml	500	1000	1300
mm	ø77x(H)141	ø100x(H)198	ø103x(H)210
PLN	**14,00**	**19,00**	**22,00**

ARCOROC



	DZBANEK
kod	53061
ml	1600
mm	(H)242
PLN	**29,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



ABS plastic | S.S. stainless steel | PP polypropylene | Fe carbon steel

DYSPENSER DO SOKÓW UNIQ

- Pojemnik na napoje wykonany z tworzywa ABS, zaprojektowany tak, aby ograniczyć do minimum pozostawanie resztek na dnie.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu.
- Podstawa obudowy wykonana ze stali węglowej.
- Wyjmowana stalowa rura chłodząca na lód, pozwala na utrzymanie soku w niskiej temperaturze.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, wykonana z polipropylenu, z perforowaną wkładką ze stali nierdzewnej.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Maksymalna wysokość między tacą ociekową a kranem: 120 mm.
- Miejsce na etykietę z opisem rodzaju napoju.
- Przezroczysty korpus ułatwiający kontrolowanie poziomu napoju.
- Dostępny w 2 pojemnościach: 4 i 8 litrów.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Dostępny w 3 kolorach pasujących do innych elementów kolekcji UNIQ: czarnym, białym i żółtym.



425015 425039 425053

kod	425008	425015	425022	425039	425046	425053
kolor	czarny	czarny	żółty	żółty	biały	biały
litry	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
PLN	**349,00**	**389,00**	**349,00**	**389,00**	**349,00**	**389,00**

DYSPENSERY

S.S. stainless steel | cooling

Zobacz film



425299



425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z tworzywa
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	265x350x(H)580	**389,00**
425411	16	560x350x(H)580	**769,00**









ABS plastic | 18/8 stainless steel



425428



425435

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z tworzywa
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3	215x315x(H)490	**349,00**
425435	6	415x315x(H)490	**678,00**



S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO SOKÓW

- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pojemnik wykonany z przezroczystego tworzywa MABS.
- Przeznaczony do serwowania schłodzonych napojów.
- Z rurą chłodzącą do napełniania kostkami lodu.
- Z niekapiącym kranikiem.

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	**519,00**



425190



S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10,5	260x360x(H)536	**1 129,00**



425343



S.S. stainless steel

DYSPENSER DO MUSLI

- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pojemnik dozujący musli wykonany z przezroczystego tworzywa MABS.
- Szczelna pokrywa zapewnia świeżość przechowywanych produktów.
- Kontrolowane porcjowanie zapobiega przepełnieniu i zapewnia równomierne serwowanie musli.
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm.

kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	**369,00**



557402

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Obudowa wykonana z ABS.
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa PET umożliwia wybór spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Otwierana pokrywa typu roll-top, pod kątem do 90 stopni.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- Zawiera tace ze stali nierdzewnej (400×300 mm) oraz wkłady chłodzące wypełnione żelem.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- Odpowiednia dla potraw wymagających także obniżonej temperatury.
- Szybki montaż i demontaż gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Dostępne w 2 modelach: pojedynczym lub podwójnym.
- Model pojedynczy Duo zawiera 1 tacę, 2 żelowe wkłady chłodzące oraz 1 przezroczystą pokrywę roll-top.
- Model podwójny Duo zawiera 2 tace, 4 wypełnione żelem elementy chłodzące i 2 przezroczyste pokrywy roll-top.
- Dostępna w 3 kolorach pasujących do innych elementów kolekcji UNIQ: czarnym, zielonym, beżowym.

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ





kod	871966	871805	871942
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
PLN	**215,00**	**215,00**	**215,00**

PODWÓJNA WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ





kod	871973	871812	871959
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
PLN	**379,00**	**379,00**	**379,00**

NEW



871980

TACA DO WITRYNKI CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Odpowiednia do wszystkich witrynek chłodzących roll-top Duo UNIQ HENDI.

kod	mm	PLN
871980	400x300	**31,00**

NEW



424056

WKŁAD CHŁODZĄCY

- Wykonany z HDPE.
- Zawiera wodę i poliakrylan sodu.
- Może utrzymywać zawartość w temperaturze od 0 do 4 °C przez maksymalnie 3 godziny.
- Przed użyciem: zamrozić w temperaturze -6°C na co najmniej 12 godzin lub do momentu zamrożenia w stanie stałym.
- Odpowiedni do wszystkich witrynek chłodzących roll-top Duo UNIQ HENDI.
- 2 szt.

kod	mm	szt./opak.
424056	165x90x(H)20	**9,25/18,50**



WITRYNKA CHŁODZĄCA UNIQ

- Obudowa wykonana z trwałego polipropylenu.
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS umożliwia wybór spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Pokrywa typu flip-top, otwierana pod kątem do 90 stopni.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- W zestawie 1 taca ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 1 element chłodzący wypełniony żelem.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- Odpowiednia dla potraw wymagających obniżonej temperatury.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Dostępna w 4 kolorach pasujących do innych elementów z kolekcji UNIQ: czarnym, zielonym, beżowym i białym.





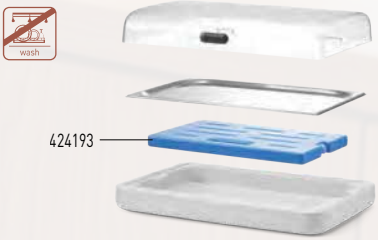
kod	871928	871904
kolor	zielony	czarny
mm	593x389x(H)147	593x389x(H)147
PLN	**385,00**	**385,00**



ELEMENT CHŁODZĄCY

- Obudowa wykonana z tworzywa HDPE.
- Żel chłodzący na bazie wody i poliakrylanu sodu.
- Utrzymuje temperaturę od 0 do 4°C przez około 4 do 5 godzin.
- Przed użyciem należy umieścić element chłodzący w zamrażarce na 12 godzin w celu uzyskania optymalnych efektów chłodzenia.
- Pasuje do wszystkich witrynek chłodzących z kolekcji UNIQ.
- Pasuje do witrynek chłodzących z pokrywą GN 1/1.

kod	mm	PLN
424193	430x280x(H)30	**91,00**







871911	871935
biały	beżowy
593x389x(H)147	593x389x(H)147
385,00	**385,00**

ABS plastic | SAN plastic **NEW**



871874

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP, POJEDYNCZA

- Podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- Przezroczysta pokrywa typu roll-top wykonana z tworzywa SAN.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej z profilowanym rantem o wymiarach 395 x 285 mm.
- Pokrywa typu roll-top z uchwytem, otwiera się pod kątem do 90° z obu stron.
- Zawiera 2 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem należy napełnić wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871874	440x320x(H)205	**259,00**

ABS plastic | S.S. stainless steel | SAN plastic **NEW**



871881

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP, PODWÓJNA

- Podstawy wykonane z tworzywa ABS.
- Transparentne pokrywy typu roll-top wykonane z tworzywa SAN.
- Tace wykonane ze stali nierdzewnej z profilowanymi rantami, o wymiarach 395 x 285 mm.
- Pokrywy typu roll-top otwierają się po obu stronach pod kątem do 90 stopni.
- W zestawie 2 tace ze stali nierdzewnej i 4 wypełnione wodą wkłady chłodzące.

kod	mm	PLN
871881	440x320x(H)440	**499,00**



424155

TACA CHŁODZĄCA

S.S. stainless steel

- 5-częściowy zestaw:
- Podstawa wykonana z polistyrenu.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa wykonana z polistyrenu.
- 2 elementy chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij element chłodzący wodą do 90% jego objętości.
- Taca jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 871829).

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	**142,00**

WITRYNKA ROLLTOP DWUFUNKCYJNA, POJEDYNCZA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Wykonana z polipropylenu z wkładem ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Doskonała ekspozycja
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witrynki
- Dwie funkcje witryny: chłodzenie lub grzanie
- Elementy chłodzące/grzejące umieszczone pod wkładem tacy ze stali nierdzewnej, utrzymujące odpowiednią temperaturę w komorze, dzięki czemu potrawy dłużej zachowują świeżość i piękny wygląd
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość szybkiego montażu/demontażu
- Kolor tacy: czarna obudowa z wkładem ze stali nierdzewnej
- Projekt i produkcja w 100% we Włoszech
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 wkłady żelowe do chłodzenia lub grzania żywności umieszczonej w witrynce

kod	mm	PLN
871775	465x315x(H)195	**289,00**



871775



871621

871638

871713

871652

WITRYNKA POJEDYNCZA ROLL TOP

- Podstawa wykonana z polipropylenu (PP).
- Przezroczysta pokrywa roll-top wykonana z polistyrenu (PS).
- Dwustronne otwieranie typu roll-top.
- Odpowiednia do pieczywa, croissantów, ciastek, przekąsek i przystawek.
- Nadaje się do gastronomii, cateringu oraz do transportu żywności.

kod	kolor	mm	PLN
871621	biały	380x260x(H)170	**82,00**
871638	czarny	380x260x(H)170	**82,00**
871706	biały	465x315x(H)195	**160,00**
871645	czarny	465x315x(H)195	**160,00**
871768	biały	380x260x(H)355	**155,00**
871614	czarny	380x260x(H)355	**155,00**
871713	biały	475x325x(H)415	**279,00**
871652	czarny	475x325x(H)415	**279,00**

SAN plastic



NEW

871690

POKRYWA Z PODSTAWĄ

- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN.
- Podstawa wykonana z wytrzymałego polistyrenu (PS).
- Przezroczysta pokrywa.
- Przeznaczona do ciast, wypieków, czekoladek i przekąsek typu finger food.
- Przeznaczona do bufetów i cateringu.

kod	mm	PLN
871690	ø340x(H)160	**85,00**

NEW



POKRYWA NA CIASTO Z PODSTAWĄ I ŁOPATKĄ

- Pokrywa z polistyrenu (PS) z drewnianym uchwytem.
- Podstawa z polistyrenu (PS).
- Łopatka do ciasta w zestawie.
- Przeznaczona do ciast i wypieków.
- Lekka konstrukcja.
- Nadaje się do bufetów, cateringu i codziennego użytku.

kod	mm	PLN
871683	ø340x(H)160	**82,00**

micro



427569

WITRYNKA ROLL-TOP

- Wykonana z czarnego tworzywa.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do 99°C.
- Przezroczysta pokrywa.
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
427569	325x265	**122,00**

18/8 stainless steel | in- & outdoor | wash

NEW



708330

708347

PŁYTA CHŁODZĄCA

- Płyta chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Utrzymuje temperaturę potraw poniżej +8 °C przez co najmniej 4 godziny po wstępnym schłodzeniu, w zależności od temperatury otoczenia.
- Nadaje się do bezpośredniego kontaktu z żywnością lub do użycia z pojemnikami GN.
- Wypełniona wkładami chłodzącymi, zapewniającymi długotrwałe utrzymanie temperatury.
- Przeznaczona do intensywnego użytkowania; łatwa w czyszczeniu.
- Dostępna w różnych rozmiarach.
- Dla optymalnego chłodzenia płyty należy zamrozić na co najmniej 8 godzin.

kod	mm	PLN
708330	355x325x(H)45	**234,00**
708323	325x265x(H)45	**199,00**
708316	530x325x(H)45	**239,00**
708347	325x176x(H)45	**179,00**



424001

SAN plastic S.S. stainless steel

TACA OKRĄGŁA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z chromowanym uchwytem, otwierana jednostronnie do 90° (w zestawie).
- Taca nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 427514).

kod	mm	PLN
424001	ø380x(H)240	**219,00**
427514	Okrągła pokrywa roll-top	**123,00**



980101

S.S. stainless steel

TACA Z POKRYWĄ, OKRĄGŁA

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z rączkami.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z wytłoczonym uchwytem.
- Oba elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	**51,00**



203552



203569

TACA Z POKRYWĄ ROLLTOP OKRĄGŁA

- Taca wykonana z czarnego z polistyrenu (PS)
- Pokrywa z przezroczystego tworzywa dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,65 kg
- Wymiar wewnętrzny: ø350x(H)180 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203552	390x410x(H)215	**115,00**

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

- Wykonana z czarnego z polistyrenu (PS)
- Pokrywa z przezroczystego tworzywa dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,40 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203569	ø300x(H)165	**60,00**
203576	ø350x(H)165	**99,00**

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

SMAK ZACZYNA SIĘ OD PREZENTACJI



www.finedine.pl



203583

TACA Z POKRYWĄ PROSTOKĄTNA

- Wykonana z czarnego tworzywa
- Pokrywa z przezroczystego tworzywa dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,93 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203583	335x275x(H)165	**105,00**
203590	535x335x(H)165	**159,00**

Cr chrome plated | SAN plastic | stackable

NEW



427767

POKRYWA

- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN.
- Uchwyt wykonany z odlewu cynku pokrytego chromem.
- Przeznaczona do pojemników GN i koszy bufetowych.

kod	mm	PLN
427750	540x335x(H)205	**219,00**
427767	335x275x(H)170	**149,00**



427507



PMMA plexiglas | wash

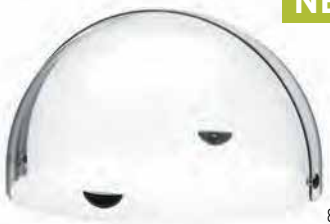
POKRYWA ROLLTOP

- Wykonana z plexiglasu, przezroczysta

kod	mm	PLN
427507	540x330x(H)180	**137,00**

ABS plastic | in- & outdoor

NEW



871676



871669

POKRYWA ROLL-TOP

- Przezroczysta pokrywa wykonana z polistyrenu (PS).
- Uchwyty wykonane z tworzywa ABS.
- Przeznaczona do przykrywania talerzy i naczyń do serwowania.
- Dwustronne otwieranie z uchwytami po obu stronach.
- Nowoczesny design.

kod	mm	PLN
871676	420x395x(H)230	**120,00**
871669	470x270x(H)160	**125,00**



PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obracanie podstawy w obu kierunkach bez wysiłku, ułatwiające dekorowanie i krojenie ciast.
- Na stabilnej nodze z antypoślizgową podstawą.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 523834).

kod		mm	PLN
523827		ø300x(H)90	**255,00**
523834	Pokrywa do patery do ciasta	ø300x(H)110	**21,50**



POKRYWA SIATKOWA DO ŻYWNOŚCI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.

kod	mm	PLN
639214	ø255x(H)135	**32,00**
639221	ø305x(H)170	**43,00**



TACA BAMBUSOWA Z POKRYWKĄ

- Taca wykonana z drewna bambusowego o zwartej strukturze: zaimpregnowanego olejem, odpornego na wilgoć i odkształcenia, nie chłonącego zapachów. Pokrywa wykonana z polistyrenu. Wyposażona w nóżki antypoślizgowe. Profilowane ranty tacy zapobiegające ześlizgiwaniu się pokrywy. Oba elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
523841	320x160x(H)110	**54,00**



PATERA DO CIASTA

- Wykonana ze stali nierdzewnej z satynowym wykończeniem.
- Przeznaczona do ciast o średnicy do 31 cm.
- Możliwość sztaplowania.

kod	mm	PLN
523865	ø310x(H)30	**87,00**

PATERY DO SERWOWANIA

Cr chrome plated

wash



425473

STOJAK NA TALERZE

kod	-	mm	PLN
425473	na 3 talerze x ø275 mm	290x290x(H)440	**109,00**

18/0 stainless steel



480519

PATERA DO OWOCÓW MORZA

– Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	-	mm	PLN
480519		ø400x(H)200	**109,00**
480502	podstawa	ø250x(H)190	**36,50**

S.S. stainless steel



429914

PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA

– Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	**138,00**

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Wykonany z melaminy

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	**66,00**
561515	495x270x(H)56	**125,00**



561607

TACA GN 1/1

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	**101,00**





566008

566015

TACA BANKIETOWA GN

- Wykonana z melaminy

kod	GN	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x162x(H)20	**28,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**38,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**49,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**64,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**70,00**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**80,00**



561560

MISKA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Odporność termiczna: od –20°C do 70°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	kolor	mm	PLN
561560	biały	130x130x(H)65	**20,00**
561577	biały	190x190x(H)100	**46,00**
561584	biały	270x270x(H)105	**88,00**



566527



561775

PATERA DO CIASTA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	**150,00**
566527	310x310x(H)160	**180,00**

PATERA DO CIASTA OKRĄGŁA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566572	ø310x(H)80	**137,00**
561775	ø310x(H)160	**170,00**

PATERA DO CIASTA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szeroka noga.
- Śruba montażowa w zestawie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	ø	długość (mm)	PLN
523858	322	ø322x(H)175	**72,00**

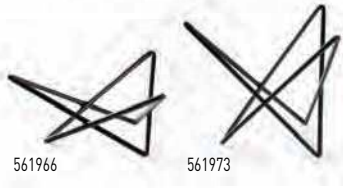


523858

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561973	265x230x(H)200	**58,00**
561966	260x230x(H)100	**38,00**



561966

561973

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	260x55	**22,00**



523902

SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	296x75	**36,00**

523957

porcelain micro oven stackable

POJEMNIKI GN Z PORCELANY

- Wykonany jest z najbardziej wytrzymałej porcelany dostępnej na rynku, co zapewnia wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne i ekstremalne zmiany temperatury.
- Wyróżnia się odpornością termiczną do 600°C.
- Przystosowany jest do magazynowania piętrowego.
- Nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych i piecach.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.



783009

POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783009	530x325x(H)65	**415,00**



783016

POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783016	325x265x(H)65	**134,00**



783023

POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783023	325x176x(H)65	**91,00**



785010

DZBANEK DO SOSÓW Z PORCELANY

kod	litry	PLN
785010	1	**49,00**



552407

S.S. stainless steel

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady
- Pojemnik nie zawiera wkładów

kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	**169,00**

PP polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	czarny	530x325x(H)100	**41,00**
552308	jasnoszary	530x325x(H)100	**41,00**



552315 552308

PP polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy
- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

kod	kolor	mm	PLN
552353	jasnoszary	530x325x(H)105	**39,00**
552360	czarny	530x325x(H)105	**39,00**



552360 552353

PP polypropylene micro **NEW**

POKRYWA DO POJEMNIKÓW NA SZTUĆCE

- Wykonana z przezroczystego polipropylenu.
- Pasuje do pojemników na sztućce GN 1/1.
- Ułatwia sztaplowanie pojemników na sztućce.

kod	mm	PLN
427743	530x325x(H)40	**30,00**



427743

WKŁAD NA SZTUĆCE POLIPROPYLENOWY

PP polypropylene

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	**6,00**

WKŁAD NA SZTUĆCE

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	**16,00**



871201 552490

POJEMNIK NA SZTUĆCE

S.S. stainless steel

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej.
- Perforowany design dla lepszej cyrkulacji powietrza.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
552483	ø110x(H)130	**20,00**



552483

Pokrywy do tac
na stronie **675**



436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z MATOWYM RANTEM

- Polerowana, z matowym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pasuje do tacy chłodzącej 871928; 871904; 871911; 871935.

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	**82,00**



807705

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z GŁADKIM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z polerowanym wykończeniem.
- Matowe wykończenie rantu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 871928; 871904; 871911; 871935).

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	**99,00**



410110

TACA BANKIETOWA GN 1/1, ZE SKOŚNYM RANTEM

- Z szerokim rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	**40,00**



809181

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Posiada uchwyty.

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	**185,00**



405000

TACA DO SERWOWANIA, OWALNA

- Satynowana
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
405000	200x140	**11,00**
405208	265x195	**16,00**
405307	285x220	**22,00**



480106

TACA BARMAŃSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	**52,00**



480205

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

S.S. stainless steel

- Ozdobny wzór
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	**29,00**
480410	ø360x(H)24	**48,00**
480403	ø400x(H)19	**60,00**



807804

18/0 stainless steel

TACA BANKIETOWA GN 1/1, Z OZDOBNYM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem w połysku.
- Ozdobiony rant z dekoracyjnymi wzorami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 871928; 871904; 871911; 871935).

kod	mm	PLN
807804	530x325	**91,00**



871829

S.S. stainless steel

TACA DO WITRYNY CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z profilowanym rantem, który utrzymuje pokrywę na miejscu.
- Pasuje do tacy chłodzącej z pokrywą HENDI (kod: 424155).

kod	mm	PLN
871829	395x283	**51,00**



404300

PÓŁMISEK DO SERWOWANIA

S.S. stainless steel

- Owalny
- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
404003	190x140	**12,00**
404102	245x170	**16,00**
404201	300x220	**24,00**
404300	350x240	**31,00**
404409	400x260	**40,00**
404508	450x290	**50,00**
404607	500x350	**64,00**



400203

18/0 stainless steel

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	**17,00**

TACE POLIESTROWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508657



508817



508718

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	-	mm	PLN
508657		200x280	**27,00**
508626		325x530	**46,00**
508619	Euronorm	370x530	**56,00**

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	**23,00**
508817	ø350x(H)22	**29,00**
508800	ø400x(H)22	**39,00**
508794	ø460x(H)22	**59,00**
508787	ø500x(H)22	**67,00**

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	**15,00**
508725	200x265	**17,00**
508732	210x290	**19,00**



508831

TACA POLIESTROWA, OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	**159,00**



810507

STOJAK DO TAC SKŁADANY

- Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja.
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu.
- Z gumowymi pierścieniami antypoślizgowymi zabezpieczającymi tacę przed zsuwaniem się.

kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	**198,00**





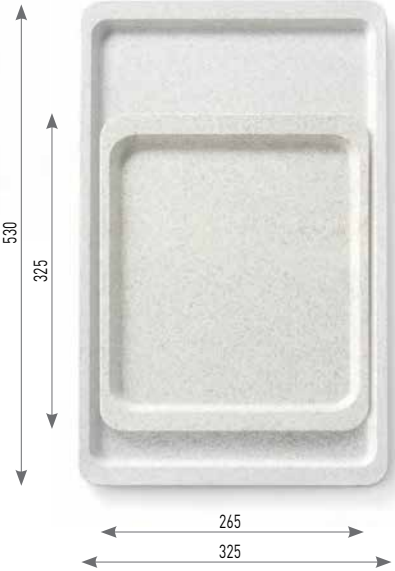
876619

TACA POLIESTROWA DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

stackable

- Wykonana z laminatu poliestrowego (włókno szklane, żywica).
- Kolor jasnoszary, wzór imitujący granit.
- Możliwość piętrowania – przestrzeń między tacami ułatwia cyrkulację powietrza.
- Odporność na temperaturę: od -10 do 120°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
876602	granitowy	325x265	**29,00**
876619	granitowy	530x325	**39,00**





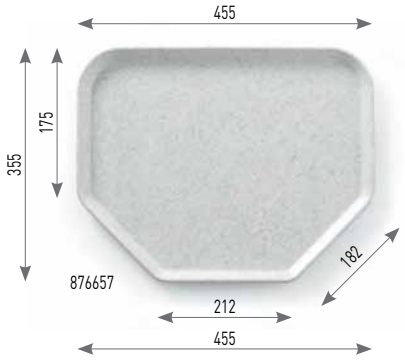


NEW

TACA TRAPEZOWA

- Wykonana z włókna szklanego.
- Wzmocnione krawędzie.
- Kolor i wzór imitujący granit.
- Możliwość piętrowania, z przestrzenią między tacami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Odporność na temperaturę: -10 do 120 °C.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
876657	granitowy	455x355	**49,00**



TACE Z POLIPROPYLENU

- Taca z polipropylenu Fast Food średnia to uniwersalne akcesorium szczególnie polecane do użytku w barach szybkiej obsługi.
- Wykonana jest z polipropylenu odpornego na uszkodzenia mechaniczne.
- Nadaje się do magazynowania piętrowego.
- Dystans między składowanymi tacami zapewnia odpowiednią cyrkulację powietrza i ułatwia suszenie.
- Taca posiada odporność termiczną do 80°C.



878910 878941 878903 878934 878927 878958

TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU GN 1/1

kod	kolor	mm	PLN
878545	czerwony	530x325x(H)20	**19,00**
878583	brązowy	530x325x(H)20	**19,00**
878538	jasnoszary	530x325x(H)20	**19,00**
878576	zielony	530x325x(H)20	**19,00**
878569	niebieski	530x325x(H)20	**19,00**
878590	czarny	530x325x(H)20	**19,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	PLN
878811	czerwony	350x450x(H)20	**16,00**
878842	brązowy	350x450x(H)20	**16,00**
878804	jasnoszary	350x450x(H)20	**16,00**
878835	zielony	350x450x(H)20	**16,00**
878828	niebieski	350x450x(H)20	**16,00**
878859	czarny	350x450x(H)20	**16,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878910	czerwony	305x415x(H)20	**12,00**
878941	brązowy	305x415x(H)20	**12,00**
878903	jasnoszary	305x415x(H)20	**12,00**
878934	zielony	305x415x(H)20	**12,00**
878927	niebieski	305x415x(H)20	**12,00**
878958	czarny	305x415x(H)20	**12,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878712	czerwony	265x345x(H)20	**11,00**
878743	brązowy	265x345x(H)20	**11,00**
878705	jasnoszary	265x345x(H)20	**11,00**
878736	zielony	265x345x(H)20	**11,00**
878729	niebieski	265x345x(H)20	**11,00**
878750	czarny	265x345x(H)20	**11,00**



878552

TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU, OWALNA

- Owalna, z niskim rantem.

kod	kolor	mm	PLN
878552	czarny	265x195x(H)15	**9,00**

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU EURONORM


878101


878125


878606

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA, CZARNA

kod	mm	PLN
878118	255x355	**18,00**
878101	530x325	**28,00**

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, CZARNA

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	**19,00**
878132	ø360x(H)20	**19,00**
878149	ø410x(H)20	**24,00**

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT, CZARNA

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	**27,00**
878408	ø360x(H)39	**29,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania


507216


507933

TACA DO SERWOWANIA, PROSTOKĄTNA, ANTYPOŚLIZGOWA, LAMINOWANA

kod	mm	PLN
507216	325x530	**68,00**
507469	330x430	**58,00**
507117	370x530	**73,00**
507018	430x610	**95,00**
507025	460x360	**65,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

kod	mm	PLN
507964	230x160	**32,00**
507568	200x265	**35,00**
507933	290x210	**37,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	**78,00**
507766	ø360x(H)30	**90,00**
507773	ø420x(H)30	**115,00**


507711



508930 508947 508954

TACA DO SERWOWANIA Z LAMINATEM Z MELAMINY, ANTYPOŚLIZGOWA, Z WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508909	jasne drewno	240x340	**44,00**
508916	drewno	240x340	**44,00**
508923	ciemne drewno	240x340	**44,00**
508862	jasne drewno	330x430	**62,00**
508879	drewno	330x430	**62,00**
508930	jasne drewno	370x530	**74,00**
508947	drewno	370x530	**74,00**
508954	ciemne drewno	370x530	**74,00**



428245

SAN plastic 18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**249,00**





201633

Alarm:

ABS plastic PC polycarbonate

- dźwiękowy
- świetlny
- wibracyjny

RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
- Kontroler z klawiaturą dotykową.
- Antena wbudowana do kontrolera zapewniająca brak zaktóceń sygnału przez inne urządzenia.
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie – wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 350 m.
- Maks. liczba pagerów programowanych na 1 centralę: 998.W zestawie: centrala, 10 pagerów, stacja dokująca z zasilaczem.
- Pagery również sprzedawane oddzielnie – 10 szt. (kod: 201640).

kod	mm	PLN
201633	210x130x(H)40	**1 279,00**

PAGERY RESTAURACYJNE – ZESTAW 10 SZT.

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie – wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 350 m.
- Wymiary pagera: 70x68x20 mm.
- W zestawie: 10 pagerów, stacja ładowania, przewód USB typu C.
- Pagery współpracują jedynie z kontrolerem Restauracyjnego systemu przywoławczego HENDI – sprzedawany oddzielnie (kod: 201633).

kod	mm	szt./opak.
201640	80x80x(H)100	**99,90/999,00**

MEBLE CATERINGOWE, SKŁADANE

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

- Konstrukcja z profili metalowych malowanych proszkowo.
- Modele składane; łatwe do magazynowania i przenoszenia.
- Do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń.
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia.









STÓŁ CATERINGOWY

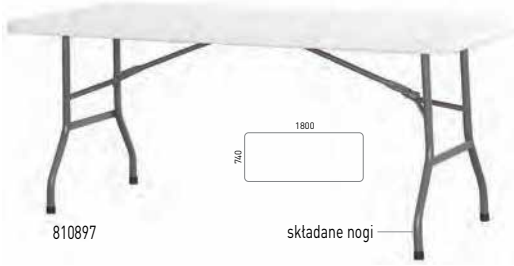
- Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
810927	1520x700x(H)740	**309,00**
810910	1830x750x(H)740	**339,00**

ŁAWKA CATERINGOWA

- Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	**209,00**



STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810347	870x870x(H)740	**219,00**
810897	1800x740x(H)740	**329,00**

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru.

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	**229,00**



outdoor indoor in- & outdoor **NEW**

OBRUS PROSTOKĄTNY PROFI LINE

- Jersey o wysokiej gramaturze 240 g/m².
- Prosty design umożliwiający szybkie przygotowanie stołu przed i po wydarzeniach.
- Zapewniają czystą i profesjonalną prezentację stołu.
- Wytrzymała tkanina odpowiednia do wielokrotnego użytku.

Instrukcja pielęgnacji:

- Prać w temperaturach do 40°C.
- Ciemne kolory prać oddzielnie.
- Używać lekkiego cyklu wirowania i rozwieszać do suszenia, gdy są jeszcze wilgotne.
- W przypadku kolorów białego i ecru można stosować wybielacz w niewielkich ilościach.
- Nie używać wybielacza chlorowego do tkanin kolorowych.
- Przeznaczony do stołów o standardowej wysokości 74 cm.
- Przeznaczony do stołów o kodach: 810910 i 810897.

240 g/m²



kod	kolor	-	mm	PLN
817957	biały		1830x760x(H)730	**189,00**
817964	czarny		1830x760x(H)730	**189,00**

OBRUS PROSTOKĄTNY KITCHEN LINE

- Tkanina: jersey 160 g/m².
- 90% poliester, 10% elastan.
- Nie wymaga prasowania.
- Doskonała trwałość kolorów.

160 g/m²



kod	kolor	-	mm	PLN
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	**69,00**
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	**69,00**
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	**79,00**
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	**79,00**
814420	biały	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**
814437	czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**



STÓŁ CATERINGOWY, OKRĄGŁY

- Dostępny w różnych rozmiarach.

kod	mm	PLN	
810996	ø1500x(H)740	**559,00**	
817407	ø1830x(H)740	**969,00**	N



STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
810941	ø1800x(H)740	**999,00**

160 g/m²

OBRUSY I POKROWCE KITCHEN LINE

- Jersey o gramaturze 160 gsm.
- 90% poliester, 10% elastan.
- Prosty design umożliwiający szybkie przygotowanie stołu przed i po wydarzeniach.
- Zapewnia estetyczną i profesjonalną prezentację stołu.
- Wytrzymała tkanina odpowiednia do wielokrotnego użytku.

Instrukcja pielęgnacji:

- Prać w temperaturach do 40°C.
- Ciemne kolory prać oddzielnie.
- Używać lekkiego cyklu wirowania i rozwieszać do suszenia, gdy są jeszcze wilgotne.
- W przypadku kolorów białego i ecru można stosować wybielacz w niewielkich ilościach.
- Nie używać wybielacza chlorowego do tkanin kolorowych.



OBRUS OKRĄGŁY KITCHEN LINE

- Nie wymaga prasowania.
- Pasuje do okrągłych stołów.

kod	kolor	-	mm	PLN
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	**116,00**
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	**116,00**
814512	biały	810996, 810996	ø1500x(H)760	**110,00**
814529	czarny	810996, 810996	ø1500x(H)760	**110,00**



WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos
- Do samodzielnego montażu
- Maksymalne obciążenie: 500kg

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	**1 099,00**



AMER★BOX®



STOLIK KOKTAJLOWY

- Blat wykonany z polietylenu HDPE.
- Metalowe profile z powłoką odporne na korozję
- Wielofunkcyjny, składany stół do użytku wewnątrz i na zewnątrz.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia blatu.
- Stolik łatwy w transporcie i przechowywaniu.

kod	kolor	mm	PLN
811047	czarny	ø800x(H)1100	**269,00**
810958	biały	ø800x(H)1100	**259,00**



OBRUSY I POKROWCE KITCHEN LINE

- Jersey o gramaturze 160 gsm.
- 90% poliester, 10% elastan.
- Prosty design umożliwiający szybkie przygotowanie stołu przed i po wydarzeniach.
- Zapewnia estetyczną i profesjonalną prezentację stołu.
- Wytrzymała tkanina odpowiednia do wielokrotnego użytku.

Instrukcja pielęgnacji:

- Prać w temperaturach do 40°C.
- Ciemne kolory prać oddzielnie.
- Używać lekkiego cyklu wirowania i rozwieszać do suszenia, gdy są jeszcze wilgotne.
- W przypadku kolorów białego i ecru można stosować wybielacz w niewielkich ilościach.
- Nie używać wybielacza chlorowego do tkanin kolorowych.

OBRUS OKRĄGŁY KITCHEN LINE

- Przeznaczony do stołów o kodach: 811047 i 810958.
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850 mm.

kod	kolor	-	mm	PLN
813157	biały	811047, 810958	ø850x(H)970	**59,00**
813164	czarny	811047, 810958	ø850x(H)970	**59,00**

OBRUS OKRĄGŁY KITCHEN LINE

- Przeznaczony do stołów o kodach: 811047 i 810958.
- Pasuje do stołów o średnicach blatu 700–800 mm.

kod	kolor	-	mm	PLN
813829	biały	811047, 810958	ø800x(H)970	**59,00**
813836	czarny	811047, 810958	ø800x(H)970	**59,00**



OBRUSY I POKROWCE PROFI LINE

- Jersey o wysokiej gramaturze 240 gsm.
- 90% poliester 10% elastan.
- Prosty design umożliwiający szybkie przygotowanie stołu przed i po wydarzeniach.
- Zapewnia estetyczną i profesjonalną prezentację stołu.
- Wytrzymała tkanina odpowiednia do wielokrotnego użytku.

Instrukcja pielęgnacji:

- Prać w temperaturach do 40°C.
- Ciemne kolory prać oddzielnie.
- Używać lekkiego cyklu wirowania i rozwieszać do suszenia, gdy są jeszcze wilgotne.
- W przypadku kolorów białego i ecru można stosować wybielacz w niewielkich ilościach.
- Nie używać wybielacza chlorowego do tkanin kolorowych.

OBRUS OKRĄGŁY

- Przeznaczony do stołów o kodach: 811047 i 810958.
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850 mm.

kod	kolor	mm	PLN
817919	biały	ø850x(H)1020	**115,00**
817926	czarny	ø850x(H)1020	**115,00**

OBRUS OKRĄGŁY

- Przeznaczony do stołów o kodach: 811047 i 810958.
- Pasuje do stołów o średnicach blatu 700–800 mm.

kod	kolor	mm	PLN
817933	biały	ø800x(H)1050	**115,00**
817940	czarny	ø800x(H)1050	**115,00**


BARUP
BARWARE
BARUP



KRZESŁO CATERINGOWE

- Maks. obciążenie (równomierne): 175 kg

kod	kolor	mm	PLN
810965	biały	540x440x(H)840	**119,00**
810989	czarny	540x440x(H)840	**139,00**



POKROWIEC NA KRZESŁO KITCHEN LINE

- Materiał: jersey 160 g/m^2.
- 90% poliester / 10% elastan.
- Nie wymaga prasowania.

kod	kolor	mm	PLN
816363	biały	540x440x(H)840	**43,00**
816370	czarny	540x440x(H)840	**43,00**



Fe carbon steel | user assembly

WÓZEK NA KRZESŁA

- Konstrukcja wykonana ze stali węglowej malowanej proszkowo.
- 2 koła stałe i 2 kółka obrotowe z hamulcami.
- Do transportu krzeseł, przechowywania i ochrony.
- Załadunek do 25 krzeseł.

kod	mm	PLN
811054	1140x492x(H)1895	**779,00**

12

Bar

Raise the bar






BARUP
25ml
45ml



BAR UP

BARWARE

Odkryj świat profesjonalnych akcesoriów barmańskich. Dzielimy się naszą wiedzą, prezentując innowacyjne i profesjonalnie zaprojektowane produkty do kompleksowego wyposażenia barów.

Nasze wzornictwo będące wynikiem najlepszych praktyk barmańskich to profesjonalna odpowiedź na potrzeby ciągle zmieniającego się, kreatywnego świata przygotowania drinków i koktajli.

Funkcjonalność i nowoczesny design naszych shakerów, muddlerów, łyżek barowych, wyciskarek do cytrusów doskonale wpisuje się w potrzeby każdego barmana.

Marka BAR UP to akcesoria przyciągające wzrok i równocześnie wprowadzające na wyższy poziom sztukę kreowania zaskakujących drinków, koktajli alkoholowych jaki i bezalkoholowych.

BAR UP! BE INSPIRED!

596746



S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	**8,50**

596388



S.S. stainless steel | wash

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596388	180x40	**12,00**

596371



S.S. stainless steel | wash

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596371	180x40x(H)2	**17,00**



S.S. stainless steel | wash

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Z silikonowym uchwytem antypoślizgowym.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596661	180x40	**14,00**



NEW

ABS plastic | 18/0 stainless steel | wash

OTWIERACZ DO BUTELEK, AUTOMATYCZNY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- Usuwa kapsle jednym naciśnięciem.

kod	mm	PLN
596593	ø50x(H)83	**25,00**

596883



S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY

kod	PLN
596883	**10,00**

PP polypropylene

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY Z POJEMNIKIEM

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	**42,00**

Zobacz film



643914

HENDI



597033

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wyposażony w nożyk do cięcia folii.
- 3 funkcje: nożyk do cięcia folii, klasyczny korkociąg i otwieracz do butelek.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
597033	(L)142	**15,00**



597040

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- 3 funkcje: nożyk do cięcia folii, klasyczny korkociąg i otwieracz do butelek.
- Z uchwytem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
597040	(L)120	**37,00**

KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
597507	(L)170	**21,00**



597507

Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

Zobacz film



597316

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

kod	mm	PLN
597316	(L)120	**15,00**



594025

KORKOCIĄG FRANCUSKI

- Uchwyt wykonany z wytrzymałego chromowanego stopu cynku.
- Spirala ze stali węglowej niklowanej. Gwarantowana wysoka wytrzymałość i brak ryzyka wyginania się czy złamania.
- Spirala na ostrej iglicy ma szerzej rozmieszczone zwoje niż w standardowych korkociągach – łatwiejsze wyciąganie korka, bez kruszenia i wyłamywania go.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
594025	105x85x(H)10	**14,00**



596807

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS.
- 4-funkcyjny.
- Z otwieraczem do butelek.

kod	mm	PLN
596807	(L)140	**8,00**



597200

OTWIERACZ KELNERSKI

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
597200	(L)110	**14,00**



597323

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	**34,00**





599334

18/8 stainless steel

NALEWAK Z KLAPKĄ

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem
- Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
599334	6	ø30x120	**6,00/36,00**



599372

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599372	6	**4,00/24,00**



590140

NALEWAK DŁUGI

S.S. stainless steel

- Z plastikowym korkiem.

kod	PLN
590140	**7,00**



599488 599464 599471

18/8 stainless steel

NALEWAK

- Nalewak to praktyczne akcesorium barmańskie umożliwiające dokładne kontrolowanie ilości rozlewanego napoju.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej i trwałego tworzywa sztucznego.
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5–1,5 l, pasuje do otworów butelek o średnicy do 20 mm.
- Znakomicie nadaje się do przygotowywania drinków.
- Dostępne modele nalewaka: z klapką oraz o wolnym i szybkim przepływie (599471, 599464, 599488).
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599488	szybki przepływ	6	**4,70/28,20**
599464	wolny przepływ	6	**4,70/28,20**
599471	z klapką	6	**4,80/28,80**



599327

18/8 stainless steel

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
599327	3	ø30x120	**8,70/26,10**

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	6	**1,70/10,20**
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	6	**1,70/10,20**



599440 599457



598719 598818

Mocowanie do półki Mocowanie do ściany



DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

- Wykonany z trwałego tworzywa sztucznego z elementami ze stali nierdzewnej.
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5–1,5 l.
- Pasuje do otworów butelek o średnicy do 20 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępne modele dla różnych porcji napojów; sprzedawane oddzielnie.

kod	litry	PLN
598016	0,02	**52,00**
598214	0,035	**52,00**
598313	0,04	**52,00**
598412	0,05	**52,00**





STOJAK NA BUTELKI MOCOWANY DO ŚCIANY

- Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598818	mocowany do ściany	**43,00**
598719	mocowany do półki	**41,00**



DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
599013	2	0,02	**16,00/32,00**
599112	2	0,035	**16,00/32,00**
599198	2	0,04	**16,00/32,00**
599211	2	0,05	**16,00/32,00**


552049

KOREK ZACISKOWY DO BUTELEK

ABS plastic | PA polyamide

- Zapobiega wyciekom i rozlaniu napoju
- Hermetyczne zamknięcie przedłuża trwałość produktu w już otwartej butelce
- Wykonany z nylonu z dźwignią z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Zintegrowany silikonowy pierścień szczelnie zamykający butelkę po naciśnięciu dźwigni
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm
- Zestaw zawiera 3 korki w kolorach: zielony, biały i czerwony

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
552049	3	ø36x81	**8,00/24,00**


595589

S.S. stainless steel | SIL silicone

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek.
- Z silikonową uszczelką.

kod	PLN
595589	**15,00**


595565

PP polypropylene

KOREK Z NAKRĘTKĄ

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595565	6	ø30x(H)37	**3,00/18,00**


557600



PP polypropylene

DYSPENSER BARMAŃSKI Z WYMIENNYMI KOŃCÓWKAMI

- Przeznaczony do dozowania, mieszania i przechowywania wszelkich płynnych dodatków
- Wykonany z polipropylenu i polistyrenu
- Końcówka zapewnia równomierny strumień nalewania płynnych dodatków dzięki odpowietrznikowi
- Dyspenser łatwo rozłożyć na części
- Szyjkę butelki można zastąpić nakrętką, która pełni funkcję podstawki co pozwala szczelnie zamknąć zawartość pojemnika na czas jego przechowywania
- Dostarczany z 5 kolorowymi końcówkami do nalewania w kolorach: czerwonym, niebieskim, zielonym, pomarańczowym i żółtym
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
557600	0,8	ø90x(H)300	**24,00**

Al aluminium | wash | micro



588420

588598

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
588598	0,95	ø95x(H)320	**189,00**

ABS plastic | S.S. stainless steel | PP polypropylene | PBT heat-resistant | wash



588574

SYFON DO WODY SODOWEJ

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nadaje się do stosowania z nabojami HENDI 588406.
- W zestawie z nakrętką i zatyczką.

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø95x(H)310	**299,00**

TÜV SÜD



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach HENDI może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	jednostka	PLN
588208	10	36	**17,00**
588215	24	25	**38,00**
586907	50	12	**79,00**

Al aluminium



588406

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2

- Dozowanie: 1 nabój 7,8 g CO_2 na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	jednostka	PLN
588406	10	36	**20,00**

POJEMNIKI BARMAŃSKIE NA DODATKI DO DRINKÓW

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z tworzyw sztucznych najwyższej jakości
- Obudowa z HIPS oraz przezroczysta pokrywka z ABS chroniąca żywność przed zanieczyszczeniem i owadami
- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw
- Każdy pojemnik można łatwo wyjąć z uchwytu, np. w celu uzupełnienia zapasu produktu
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce





552018



552025



552131



552032

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 3 WKŁADY

- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552018	480x150 x(H)100	**85,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 4 WKŁADY

- 4 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552025	480x150 x(H)100	**89,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 5 WKŁADÓW

- 5 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw

kod	mm	PLN
552131	480x150 x(H)100	**96,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 6 WKŁADÓW

- 6 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552032	480x150 x(H)100	**89,00**



552100

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Obudowa pojemnika zbiorczego wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z transparentnego polipropylenu.
- Pojemniki do przechowywania wykonane z tworzywa HDPE.
- Pojedyncze pojemniki można łatwo wyjąć z pojemnika zbiorczego.
- Pojemniki można myć w zmywarce.

kod	-	mm	PLN
552100	5 kontenerów	375x140x(H)90	**115,00**





PRZYBORNIK BARMAŃSKI - 6 PRZEGRÓD

- 6 przegródek na serwetki, słomki, mieszadełka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm
- Wykonany z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	**29,00**





DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość [mm]	PLN
826348	biały	250x150	10	**15,00**
826478	czarny	250x150	10	**15,00**
826355	biały	300x200	10	**22,00**
826485	czarny	300x200	10	**22,00**

KRUSTOWNICA 3-POZIOMOWA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio opisane: sok limonkowy, sól, cukier
- Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu
- Wykonana z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	**41,00**



596685 596524 596531 596753 596456 596463

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

kod	kolor	mm	PLN
596685	srebrny	160x75	**10,00**
596524	miedziany	160x75	**25,00**
596531	czarny	160x76	**17,00**

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

kod	kolor	mm	PLN
596753	srebrny	160x75x(H)15	**14,00**
596456	miedziany	160x75x(H)15	**27,00**
596463	czarny	160x75x(H)15	**18,00**



596449

SITKO BARMAŃSKIE TRÓJKĄTNE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Demontowana sprężyna ułatwiająca czyszczenie.
- Sprężyna może służyć za „spring whisk" (trzepaczka) w metodzie „dry shake ".
- Na uchwycie umieszczony otwór do zawieszenia.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596449	97x105	**25,00**



596692

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płaska tarcza z 4 „zębami".
- Demontowalna sprężyna.
- Doskonale oddziela kawałki lodu, ziół oraz owoców (w tym pestki).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596692	150x115x(H)18	**12,00**



596968 596555 596562 593097 596579 596586

ŁYŻKA BARMAŃSKA

kod	kolor	mm	PLN
596968	srebrny	385x35	**20,00**
596555	miedziany	385x35	**36,00**
596562	czarny	385x35	**28,00**

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

kod	kolor	mm	PLN
593097	srebrny	280x35	**17,00**
596579	miedziany	280x35	**29,00**
596586	czarny	280x35	**22,00**





635612 638118 638132 638163 638170

SITO – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI204 malowanej proszkowo.
- Dodatkowe ucho pozwala oprzeć sito o garnek czy naczynie lub powiesić je na haczyku.
- Wymiary:
  - sito czarne: ø74 mm, (L)215mm, (H)25 mm,
  - sito srebrne: ø105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
  - sito miedziane: ø144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Długość uchwytu:
  - sito czarne: 115 mm,
  - sito srebrne: 120 mm,
  - sito miedziane: 165 mm.
- Wielkość oczek:
  - sito czarne: 1×1 mm,
  - sito srebrne: 1×1 mm,
  - sito miedziane: 1,5×1,5 mm.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	szt./opak.
635612	**16,00/48,00**

SITKO BARMAŃSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	kolor	mm	PLN
638118	srebrny	ø65x220	**7,00**
638132	czarny	ø65x220	**12,00**
638149	czarny	ø75x220	**15,00**

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	kolor	mm	PLN
638163	srebrny	ø75x220	**9,00**
638170	czarny	ø75x220	**18,00**





ABS plastic | S.S. stainless steel

MOŹDZIERZ BARMAŃSKI

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Głowica wykonana z tworzywa ABS.
- Do rozdrabniania i miażdżenia składników napojów, takich jak maliny, limonki, mięta itp.

kod	kolor	mm	PLN
596838	srebrny	210	**27,00**
596852	czarny	210	**31,50**
596845	miedziany	210	**31,50**



ABS plastic

MOŹDZIERZ

- Wykonany z czarnego ABS
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.
- Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka)

kod	-	mm	PLN
596739	profilowany, kratka	ø34x207	**13,00**
596951	profilowany, gwiazdka	ø34x207	**16,00**

S.S. stainless steel | indoor | user assembly | NEW

PÓŁKA BARMAŃSKA NA BUTELKI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Przystosowana do montażu na ścianie.
- Odpowiednia dla butelek standardowej wielkości.
- Szerokość: 22" / 55 cm.
- Przybliżona pojemność: 6 butelek.
- Maksymalne obciążenie: 20 kg.
- Gładkie, zaokrąglone krawędzie.
- Śruby montażowe nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
599990	105x559x(H)166	**80,00**





596999 593004 596425 596432 596401 593318 596418

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
596999	0,5	ø79x(H)199	**39,00**

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

kod	kolor	litry	mm	PLN
593004	srebrny	0,75	ø80x(H)240	**44,00**
596425	miedziany	0,75	ø85x(H)240	**79,00**
596432	czarny	0,75	ø85x(H)240	**45,00**



596982 596975

KUBEK DO DRINKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, pokryty miedzią.
- Idealny do tradycyjnego serwowania popularnego drinka Moscow Mule – doskonale utrzymuje chłód napoju na dłużej, a wnętrze ze stali nierdzewnej nie niszczy się pod wpływem działania kwaśnego soku z limonki, niezbędnego składnika w tym drinku.
- Błyszczące wykończenie.
- Dostępny w dwóch rozmiarach (kody: 596982, 596975).

kod	litry	mm	PLN
596975	0,5	ø97x(H)100	**34,00**
596982	0,4	ø85x(H)105	**28,00**

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

kod	kolor	litry	mm	PLN
596401	srebrny	0,8	ø90x(H)303	**45,00**
593318	miedziany	0,8	ø90x(H)303	**109,00**
596418	czarny	0,8	ø90x(H)303	**53,00**



HENDI
do cen należy doliczyć VAT 23%



SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
593035	0,75	ø90x(H)255	**40,00**

SZKLANICA DO SHAKERA BOSTOŃSKIEGO

- Wykonana ze szkła hartowanego.
- Pojemność: 0,45 l
- Kubek ze stali nierdzewnej do shakera bostońskiego sprzedawany osobno (kody: 593042, 596678).

kod	litry	PLN
593066	0,45	**12,00**

SHAKER BOSTOŃSKI

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	litry	mm	PLN
593042	srebrny	0,8	ø90x(H)175	**21,00**
596395	miedziany	0,8	ø90x(H)175	**52,00**
596678	czarny	0,8	ø90x(H)175	**31,00**

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0,55	**26,00**



TORBA BARMAŃSKA

- Wykonana z grubej bawełny o splocie płóciennym. Krawędzie torby są dodatkowo obszyte dla wzmocnienia i eleganckiego wykończenia.
- Okucia wykonane ze stali nierdzewnej w kolorze starego złota.
- Paski wykonane ze skóry naturalnej (zamsz).
- Odpinany bawełniany czarny pasek naramienny o regulowanej długości.
- Logo BarUp haftowane.
- Zapięcie torby za pomocą stalowych klamer oraz skórzanych pasków.
- Po rozłożeniu, w środku znajdują się:
  - 8 kieszonek (np. na łyżki barmańskie, pęsety),
  - 8 elastycznych otwartych przegródek (np. na jiggery),
  - 3 klapy zamykane na rzepy,
  - przegroda na shaker/szklanicę zamykana na zamek, o wymiarach 37x15 cm.
- Wymiary wewnętrznej części (z zamkniętymi klapami): 37x33,5 cm.
- Akcesoria barmańskie nie są w zestawie.

kod	mm	PLN
700259	210x370x(H)70	**169,00**


50 ml
25 ml
596920


50 ml
25 ml
593332


50 ml
25 ml
596654

S.S. stainless steel

JIGGER, MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni.
- Dwustronna, o pojemności: 25/50 ml.

kod	kolor	mm	PLN
596920	srebrny	ø44x(H)110	**17,00**
593332	miedziany	ø45x(H)114	**27,00**
596654	czarny	ø44x(H)110	**21,00**


50 ml
25 ml
596722


50 ml
25 ml
596548


50 ml
25 ml
596647

JIGGER, MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej, z matowym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
596722	srebrny	ø43x(H)85	**11,00**
596548	miedziany	ø42x(H)86	**22,00**
596647	czarny	ø45x(H)86	**18,00**


35 ml
25 ml
596715


35 ml
25 ml
596630

JIGGER, MIARKA BARMAŃSKA 25/35 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Miarka dwustronna: 25/35 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
596715	srebrny	ø40x(H)73	**11,00**
596630	czarny	ø40x(H)75	**18,00**


40 ml
20 ml
597064


40 ml
20 ml
597057

NEW

JIGGER, MIARKA BARMAŃSKA 20/40 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej z matowym wykończeniem.
- Pojemności: 20/40 ml (podwójny).
- Wyposażony w pierścień - dla lepszego uchwytu.

kod	mm	PLN
597064	ø42x(H)100	**17,00**

NEW

JIGGER, MIARKA BARMAŃSKA 20/40 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pojemności: 20/40 ml.

kod	mm	PLN
597057	ø40x(H)80	**11,00**

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Końcówka muddlera wykonana z polipropylenu (PP).
- Tuba wykonana z grubej tektury.
- Shaker bostoński Tin-on-Tin: 2 kubki z obciążeniem, o pojemnościach 500 ml i 800 ml.
- Klasyczny jigger o pojemnościach 50 ml i 25 ml.
- Sitko barmańskie Hawthorne z profilowanym uchwytem oraz demontowaną sprężyną (ułatwia czyszczenie, można jej też używać jako „spring whisk"). Idealnie pasuje do shakera, doskonale odcedza drobne kawałki lodu, owoców i ziół.
- Muddler (moździerz barmański): z ząbkowaną powierzchnią, do szybkiego rozgniatania kawałków owoców i ziół.
- Spiralna łyżka barmańska o długości 27 cm i pojemności 5 ml z muddlerem (końcówka w kształcie dysku): do szybkiego mieszania drinków z lodem bez rozwadniania ich, do wlewania napojów gazowanych bez spieniania oraz tworzenia warstwowych koktajli. Dysk – muddler może również służyć do rozgniatania owoców i ziół.
- Zestaw umieszczony w kartonowej tubie z elegancką grafiką.



596616

PA polyamide S.S. stainless steel

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Wszystkie elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596616	ø120x(H)320	**129,00**



596623

PA polyamide S.S. stainless steel wash

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596623	ø120x(H)320	**129,00**



596609

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596609	ø120x(H)320	**129,00**



471500

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471500	13,5	ø370x(H)230	**249,00**



471524

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471524	9,5	ø350x(H)230	**93,00**



471548 471531

MISA DO SZAMPANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
471548	13	ø393x(H)214	**146,00**

MISA DO SZAMPANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z czarną powłoką malowaną proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
471531	13	ø393x(H)214	**169,00**



593103

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami.

kod	litry	mm	PLN
593103	3,5	ø210x(H)210	**52,00**



593202 594049

WIADRO DO SZAMPANA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z okrągłymi uchwytami
- Duży rozmiar - nadaje się do przechowywania różnego rodzaju butelek

kod	kolor	litry	mm	PLN
593202	srebrny	3,3	ø220x(H)190	**37,00**
594049	czarny	3,3	ø220x(H)190	**49,00**



521496 593165

MISA DO WINA I SZAMPANA

- Wykonana z SAN.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
521496	300x240x(H)260	**73,00**

MISA DO SZAMPANA

- Przezroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	**109,00**



593158

WIADRO DO SZAMPANA

SAN plastic

- Przezroczyste.
- Wykonane z przezroczystego tworzywa.

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	**69,00**



593806

Używać bez kostek lodu

TERMOS DO WINA

S.S. stainless steel

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	**58,00**

BARUP BARWARE



593608

S.S. stainless steel | user assembly

STOJAK NA WIADRO

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 4-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)750	**259,00**

NEW

dishwasher wash



592823



427729

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki.
- Prosty cylindryczny kształt.
- Odpowiedni do wina i napojów w butelkach.
- Odpowiedni do różnych aranżacji stołu.
- Nie wymaga użycia lodu czy wkładów chłodzących.

kod	mm	PLN
592823	ø150x(H)210	**55,00**
427729	ø135x(H)230	**51,50**



639207



Cr chrome plated



593905

STOJAK NA WIADRO

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Końcówki stelaża zabezpieczone gumą aby zapobiec niszczeniu blatu
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	**52,00**

Cr chrome plated | dishwasher wash

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zaprojektowany do łatwego montażu na stole.
- Wyposażony w gumowe elementy zapobiegające rysowaniu blatu.
- Pasuje do wiader do szampana o maks. średnicy 194 mm.

kod	mm	PLN
639207	ø194x(H)193	**42,00**



594742

POJEMNIK DO LODU

- Wkład na lód z perforowanym dnem Czarna pokrywka z uchwytem
- Wykonany z polistyrenu

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	**64,00**
594759	10	ø292x(H)220	**139,00**



594766

POJEMNIK DO LODU

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Podwójne ścianki, które pomagają utrzymać temperaturę.
- Z pokrywką i uchwytem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
594766	2	ø153x(H)165	**99,00**



594704

POJEMNIK DO LODU O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	**329,00**



521410



521434



521489

SZUFELKA BARMAŃSKA

kod	litry	mm	PLN
521410	0,35	220x80	**18,50**

SZUFELKA BARMAŃSKA Z OTWORAMI

kod	litry	mm	PLN
521434	0,35	220x80	**23,00**

SZUFELKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wyposażony w zawieszkę.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
521441	0,11	235x70	**27,00**
521458	0,19	263x80	**33,00**
521465	0,36	335x100	**55,00**
521472	0,54	360x117	**64,00**
521489	0,92	432x140	**88,00**

SZCZYPCE DO LODU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	**8,00/16,00**



523520



679012

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością
- 2 formy w zestawie

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	**29,00**



679036

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (≈5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	**24,00**



679067

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	**37,00**

FORMA DO KOSTEK LODU Z POKRYWĄ I TACĄ

- Wykonana z silikonu.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu.
- Dolna taca wykonana z ABS.
- Do przygotowania 32 małych kostek lodu (≈3,2 x 3,2 x 3,4 cm).

kod	mm	PLN
679005	337x170	**72,00**



679043

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (≈3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	**23,00**



679029

Zobacz film

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (≈ ø4,5 cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	**45,00**



679074

FORMA DO KOSTEK LODU MINI Z POKRYWKĄ

- Wykonana z silikonu.
- Pokrywka wykonana z polipropylenu.
- Do przygotowania 18 małych kostek lodu (≈2.6x2.6x2.6 cm).

kod	mm	PLN
679074	217x114x(H)30	**34,00**



679005

Miękka guma na uchwycie

ABS plastic | S.S. stainless steel | Fe carbon steel | indoor



237373

NEW

MIKSER DO DESERÓW MROŻONYCH

- Obudowa ze stali węglowej z wykończeniem malowanym proszkowo.
- Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej 18/8, trwałe i odporne na korozję.
- Pokrętło obrotowe wykonane z tworzywa ABS.
- Przezroczysta osłona przeciwrozbryzgowa wykonana z trwałego tworzywa.
- Urządzenie jest napędzane trwałym silnikiem, który zapewnia stabilną i niezawodną pracę.
- Regulacja prędkości za pomocą pokrętła umożliwia prostą obsługę jedną ręką.
- Zaprojektowana do mieszania gęstych, mrożonych deserów.
- Funkcja pulsacyjna zapewnia krótkie, intensywne impulsy pracy, pozwalając na precyzyjne i kontrolowane mieszanie składników.
- Włącznik/wyłącznik z kontrolką sygnalizującą pracę urządzenia.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę urządzenia podczas pracy.
- Otwarta konstrukcja z podstawą, która stabilnie podtrzymuje kubki podczas mieszania.
- Wgłębiona przestrzeń mieszania pomaga zmniejszyć rozchlapywanie składników podczas pracy urządzenia.
- Nadaje się do użytku w lodziarniach, kawiarniach, barach smoothie oraz restauracjach.

kod	V	W	mm	PLN
237373	230	200	253x252x(H)650	**1 999,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

BPA FREE

ABS plastic | outdoor | indoor | in- & outdoor

2x 12 l



425206

3x 12 l

NEW



425510

Zobacz film

DYSPENSER DO SOKÓW

- Obudowa i pokrywa wykonane z ABS.
- Pojemnik na napoje wykonany z tworzywa BPA-free.
- Regulowana temperatura od 0°C do 10°C.
- Pojemność każdego pojemnika: 12 l.
- Każdy pojemnik jest sterowany niezależnie.
- Pojemnik jest wyjmowany, co ułatwia czyszczenie.
- Magnetyczny system mieszania delikatnie podtrzymuje świeżość soku i jego jednolitą konsystencję.
- W zestawie tacka ociekowa.

kod	litry	mm	PLN
425510	3x12	445x630x(H)655	**5 599,00** N
425206	2x12	415x485x(H)645	**4 008,00**

GRANITOR PROFI LINE

BPA FREE

Zobacz film

ABS plastic | BPA free | indoor

1x 12 l



274255

2x 12 l



274224

3x 12 l

NEW



274385

- Obudowa wykonana z ABS.
- Pojemnik i spód pokrywy wykonane z tworzywa BPA-free.
- Wysokiej klasy design.
- Pojemność każdego pojemnika: 12 l.
- Elektroniczny panel sterowania z możliwością wyboru zimnych napojów i granit.
- W trybie granity temperatura może być regulowana w zakresie od -10°C do -2°C.
- **Do uzyskania efektu slushy wystarczy jedynie 7% zawartości cukru w mieszance.**
- Dwa tryby: dzień i noc.
- Wydajny kompresor.
- Demontowalny pojemnik oraz uchwyt ułatwiają czyszczenie urządzenia.
- Podświetlenie LED.
- W zestawie taca ociekowa.
- Kran z szybkim dozowaniem.
- W modelach wyposażonych w więcej niż jeden pojemnik każdy pojemnik może być sterowany niezależnie.

kod	litry	V	W	mm	PLN
274255	1x12	230	400	422x270x(H)815	**6 003,00**
274224	2x12	230	740	515x470x(H)750	**8 286,00**
274385	3x12	230	1080	515x670x(H)810	**11 299,00** N







HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRANITOR KITCHEN LINE

BPA FREE

S.S. stainless steel | indoor

1x 12 l



274354

2x 12 l



274361

3x 12 l



274378

- Pojemnik i spód pokrywy wykonane z tworzywa BPA-free.
- Wysokiej klasy design.
- Pojemność każdego pojemnika: 12 l.
- Elektroniczny panel sterowania z możliwością wyboru zimnych napojów i granit.
- W trybie granity temperatura może być regulowana w zakresie od -10°C do -2°C.
- **Do uzyskania efektu slushy wystarczy jedynie 10% zawartości cukru w mieszance.**
- Dwa tryby: dzień i noc.
- Wydajny kompresor.
- Wysokiej jakości metalowy uchwyt.
- Demontowalny pojemnik oraz uchwyt ułatwiają czyszczenie urządzenia.
- Podświetlenie LED.
- W zestawie taca ociekowa ze wskaźnikiem pływaka.
- W modelach wyposażonych w więcej niż jeden pojemnik każdy pojemnik może być sterowany niezależnie.

kod	litry	V	W	mm	PLN
274354	1x12	230	380	507x205x(H)810	**5 302,00**
274361	2x12	230	710	507x415x(H)810	**7 399,00**
274378	3x12	230	1080	507x615x(H)810	**9 999,00**









AUTOMAT DO KAWY MROŻONEJ

NEW ABS plastic indoor

- Pojemnik i spód pokrywy wykonane z tworzywa BPA-free.
- Wysokiej klasy design.
- Pokrywa wykonana z ABS.
- Pojemność pojemnika: 12 L.
- **Do uzyskania efektu slushy wystarczy jedynie 3% zawartości cukru w mieszance.**
- Pokrywy są wyposażone w regulowane kolory światła LED, które umożliwiają wybór oświetlenia.
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush.
- Temperatura regulowana w zakresie od -12°C do -2°C.
- Wydajny kompresor.
- Demontowalny pojemnik do łatwego czyszczenia urządzenia.
- W zestawie tacka ociekowa.
- Kran umożliwiający szybkie dozowanie.

kod	litry	V	W	mm	PLN
274392		230	435	610x280x(H)936	**8 899,00**

ABS plastic | 18/8 stainless steel | SAN plastic | indoor

NEW



SOKOWIRÓWKA VITO KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Duży otwór wsadowy: ø75 mm.
- Pojemność zbiornika na miąższ: 3,25 l.
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika.
- Blokada bezpieczeństwa.
- Przełącznik turbo.
- Wodoodporna osłona panelu sterowania.
- Silnik chłodzony powietrzem.
- Prędkość: do 6,300 obr./min.

kod	V	W	mm	PLN
219881	230	240	350x200x(H)400	**1 799,00**







SOKOWIRÓWKI PROFI LINE

- Obudowa, misa, pojemnik na miąższ i tarcza trąca ze stali nierdzewnej.
- Otwór wrzutowy i popychacz wykonane z plastiku ABS.
- Pojemnik na miąższ i pokrywa wykonane z polipropylenu.
- Średnica wewnętrzna otworu wsadowego: 80 mm.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, start jest możliwy tylko wtedy, gdy pokrywa i ramię bezpieczeństwa są dokładnie zamknięte.
- Do przyrządzania soku z twardych owoców i warzyw; nieodpowiednie do lodu oraz mrożonych składników.

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel



WYDAJNOŚĆ 120 kg/h



SOKOWIRÓWKA TITAN PROFI LINE

- Prędkość: 3000 obr./min.
- Wydajność około 120 kg/h.
- Pojemność pojemnika na miąższ: 7 l

kod	V	W	mm	PLN
221105	230	700	246x439x(H)525	**3 199,00**

SOKOWIRÓWKI PROFI LINE

- Obudowa, misa, pojemnik na miąższ i tarcza trąca ze stali nierdzewnej.
- Otwór wrzutowy i popychacz wykonane z plastiku ABS.
- Pojemnik na miąższ i pokrywa wykonane z polipropylenu.
- Średnica wewnętrzna otworu wsadowego: 80 mm.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, start jest możliwy tylko wtedy, gdy pokrywa i ramię bezpieczeństwa są dokładnie zamknięte.
- Do przyrządzania soku z twardych owoców i warzyw; nieodpowiednie do lodu oraz mrożonych składników.

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel





SOKOWIRÓWKA COMPACT PROFI LINE

- Prędkość: 2800 obr./min.
- Wydajność około 100 kg/h.
- Pojemność pojemnika na miąższ: 4,4 l.

kod	V	W	mm	PLN
220238	230	500	233x416x(H)493	**2 049,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POMPKA PRÓŻNIOWA DO WINA

- Przeznaczone do każdego rodzaju win (niemusujące i musujące) i do wszelkich butelek na wino (standardowych – 750 ml i większych – 1000 ml).
- Pompka i korki wykonane z tworzyw ABS i TPE.
- Pompka pozwala szybko odessać powietrze z butelki – zapewnienie optymalnego poziomu próżni i hermetycznego uszczelnienia, pozwalające zachować walory smakowe i aromat wina aż do maks. 7 dni (pod warunkiem przechowywania w lodówce).
- 2 korki w zestawie.
- Korki zaopatrzone w przycisk do odbezpieczenia próżni – łatwe wyciąganie korka.
- Pompka i korki nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
595541	140x65x(H)50	**41,00**


595541


594534

DODATKOWE KORKI DO POMPKI PRÓŻNIOWEJ DO WINA

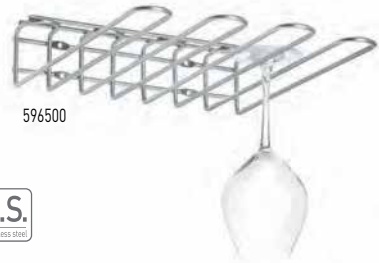
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595534	2	ø40x(H)40	**11,00/22,00**


596517

WIESZAK NA KIELISZKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu pod półką.
- 1 rząd przeznaczony do umieszczenia kieliszków.
- W zestawie śruby i kotki

kod	mm	PLN
596517	408x115x(H)30	**27,00**


596500

WIESZAK NA KIELISZKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu na ścianie.
- 3 rzędy przeznaczone do umieszczenia kieliszków.
- W zestawie śruby i kotki.

kod	mm	PLN
596500	350x293x(H)50	**138,00**


696064

MYJKA RĘCZNA DO SZKŁA

- Przeznaczona do samodzielnego montażu i umieszczenia w zlewie.
- Pasuje do szklanek o średnicy 50-140 mm i maks. wysokości 240 mm, w tym kufli do piwa typu niemiecki Stein (z uchem) czy angielskich szklanek pintowych.
- Obudowa wykonana z ABS, włosie szczotek z polipropylenu.
- Środkowa szczotka w komorze demontowalna.
- Wyposażona w system płukania wewnątrz jednego z pojemników – posiada dysze do płukania szklanek, czyli równocześnie działające natryski wewnątrz i na zewnątrz szklanki.
- Bezpośrednie podłączenie do źródła zimnej wody – skuteczne mycie szklanek w zimnej wodzie (poniżej 30°C).
- Posiada kanał przelewowy – pomocny w razie nadmiaru wody sięgającego ponad szczotki.
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki-przyssawki wykonane z PVC, zapewniające stabilność.
- W zestawie wąż 3/8" o długości 70 cm doprowadzający wodę.

kod	mm	PLN
696064	370x200x(H)360	**648,00**



696002

PP polypropylene

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
696002	185x95x(H)190	**46,00**



696040

PP polypropylene

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
696040	185x95x(H)230	**49,00**

MATA BARMAŃSKA

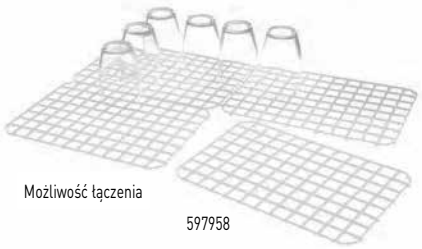
- Niezbędne wyposażenie każdego baru
- Wykonana z czarnej gumy
- Zapewnia odpowiednią higienę suszenia umytych szklanek i akcesoriów barmańskich

kod	mm	PLN
597989	300x150x(H)9	**19,00**
597965	610x85x(H)15	**28,50**
597972	453x305x(H)15	**53,00**



597972

597965



Możliwość łączenia

597958

KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

PP polypropylene

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597958	5	313x209	**6,80/34,00**







Zobacz film

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Korpus wykonany z żeliwa.
- Prasa wykonana z aluminium.
- Pojemnik i filtr siatkowy wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową
- Prasa, pojemnik i filtr siatkowy nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	**279,00**

695906

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



S.S. stainless steel

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Wielofunkcyjny: do cytryn, limonek, mandarynek i niewielkich pomarańczy.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczne uchwyty dla łatwego przeciskania.
- Duże uchwyty umożliwiające duży nacisk – łatwe i dokładne wyciskanie.
- Mocny, wytrzymały zawias – nie wygina się i nie łamie.
- Średnica otworu na cytrusy: ø75 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596470	215x70x(H)55	**102,00**



Al aluminium | wash

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Wykonany z grubego stopu aluminium malowanego proszkowo.
- Konstrukcja z dwoma tłoczeniami (na mniejsze i większe cytrusy): ø55 mm i ø70 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
592076	225x80x(H)55	**56,00**



Al aluminium | wash

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	**21,50**
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	**27,00**
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	**35,50**







BLENDERY BAROWE

- Obudowa wykonana z ABS.
- Przezroczysty dzbanek z tworzywa z twardą pokrywą PP oraz małą pokrywą z tworzywa.
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową.
- Funkcja blendowania pulsacyjnego.
- Wyjmowany, odporny na uderzenia dzbanek odporny na temperatury od -40°C do 90°C.
- Pojemność dzbanka: 2,5 l
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniem elektrycznym.
- Odpowiedni do: blendowania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothie, a nawet kruszonego lodu.

ABS plastic S.S. stainless steel

BPA FREE

SUPER SILENCE



230688



Zobacz film

Osłona akustyczna znacznie redukuje dźwięk

Podstawa antypoślizgowa

230695

BLENDER BARMAŃSKI Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Obudowa wyciszająca wykonana z tworzywa.
- System blokady bezpieczeństwa zapobiegający przypadkowemu włączeniu urządzenia, jeśli dzbanek nie jest na swoim miejscu lub pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.
- Ręczny panel sterowania.
- Z bezstopniową regulacją prędkości.
- Silnik ze zmienną prędkością: 16 000 obr./min–24 800 obr./min (bez zawartości).

kod	V	W	mm	PLN
230688	230	1680	250x300x(H)540	**1 499,00**

BLENDER BARMAŃSKI ELEKTRONICZNY Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Obudowa wyciszająca wykonana z tworzywa.
- System blokady bezpieczeństwa zapobiegający przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, jeśli dzbanek nie jest na swoim miejscu lub pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.
- Elektroniczny dotykowy panel sterowania.
- Silnik wysokoobrotowy o zmiennej prędkości od 8350 obr./min do 24800 obr./min (bez zawartości).
- 3 poziomy prędkości: NISKIE ok. 8350 obr./min, ŚREDNIE ok. 13500 obr./min, WYSOKIE ok. 24800 obr./min (bez zawartości).
- 3 ustawienia timera: 30, 45, 90 sekund.

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	250x300x(H)546	**1 649,00**

DZBANEK DO BLENDERA BARMAŃSKIEGO BPA-FREE

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688/230213/230602/230664, wykonany z tworzywa niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka i mała miarka z tworzywa
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	**459,00**



933688

ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

BPA FREE

ABS plastic | S.S. stainless steel



230718

Bardzo mocny, może nawet kruszyć lód

W komplecie z odpornym na pęknięcia dzbankiem 2,5l, popychaczem i mocną pokrywką





238097

BLENDER BARMAŃSKI

- System blokady bezpieczeństwa, który zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia bez dzbanka.
- Ręczny panel sterowania.
- 10-stopniowa regulacja prędkości za pomocą pokrętła
- Silnik ze zmienną prędkością od 16 000 obr./min do 24 800 obr./min (bez zawartości).
- W zestawie: popychacz wykonany z polipropylenu przeznaczony do gęstszych i większych składników.

kod	V	W	mm	PLN
230718	230	1680	320x250x(H)532	**939,00**

BLENDER BARMAŃSKI ELEKTRONICZNY

- Elektroniczny dotykowy panel sterowania LED.
- 3 poziomy prędkości: LOW ok. 8350 obr./min, MEDIUM ok. 13 500 obr./min, HIGH ok. 24 800 obr./min (bez zawartości).
- 3 ustawienia timera: 30, 45, 90 sekund.
- W zestawie: popychacz wykonany z polipropylenu przeznaczony do gęstszych i większych składników.

kod	V	W	mm	PLN
238097	230	1680	220x240x(H)535	**939,00**

Zobacz film



221228



221204



221099

Al aluminium | 18/10 stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, aluminium, tworzywo.
- 3 końcówki do cytrusów w zestawie: mała, średnia, duża (średnia jest główną).
- Możliwość pracy ciągłej do 10 minut.
- „Dzióbek" jest umieszczony na wysokości 250 mm – możliwość umieszczenia wysokich szklanek lub dzbanka bezpośrednio pod nim.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Klasa wodoszczelności: IPX1.
- UWAGA: Nie zawiera tacki ociekowej.

kod	V	W	mm	PLN
221228	230	180	213x207 x(H)417	**699,00**

ABS plastic | S.S. stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok – ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznie za pomocą przycisku on/off
- Osłona antyrozpryskowa z tworzywa
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	PLN
221204	230	180	218x307 x(H)466	**729,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Osłona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	210x330 x(H)585	**1 339,00**



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej

KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słodu w warunkach domowych
- Tryb pracy automatycznej – pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 25°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziałka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania – ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	litry	V	W	mm	PLN
289952	40	230	2500	ø400x(H)630	**1 399,00**
289969	60	230	3000	ø400x(H)780	**1 739,00**



289952

NOŚNIK DO SZKLANEK Z PIWEM

ABS plastic

- Wykonany z ABS.
- Na 12 szklanek.
- Średnica otworu: 55 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
696217	czarny	ø315x(H)35	**25,00**


696217


516751



wash food contact

WIADRO DO PIWA

- Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwytu

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	**33,00**


565360

SAN plastic

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA

- Biała, wykonana z plastiku

kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	**3,20/19,20**



Zobacz film

695708

KRUSZARKA DO LODU MANUALNA

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie łopatka na lód
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	**179,00**



271520

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej.
- Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS.
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej.
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l).
- Wydajność: do 12 kg/h.
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	70	170x290x(H)462	**335,00**



Zobacz film

271599

KRUSZARKA DO LODU

- Kielich i solidne ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa silnika wykonana z odlewu aluminium.
- Mocny, chłodzony silnik – poradzi sobie ze pełnym kielichem lodu bez przegrzewania się.
- Pokrywa na zawiasie, wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa.
- Pojemność kielicha: 3 l.
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm.
- Prędkość noża: 1000 obr./min.
- Skruszenie pełnego zbiornika lodu zajmuje ≈35 s.
- Wydajność: 160 kg/h.
- Współczynnik szczelności: IP23.

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	189x344x(H)525	**1 599,00**



KOSTARKA DO LODU

- Wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- Produkuje częściowo niewypełnione kostki lodu.
- Chłodzenie statyczne za pomocą kompresora.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody oraz maks. wypełnienia pojemnika na lód.
- Czas trwania cyklu: ≈ 8-13 min.
- Pojemność pojemnika na lód: 0,7 kg.
- Zdolność produkcyjna: 12 kg / 24 h.
- Szufelka do lodu w zestawie.

kod	V	W	mm	PLN
271292	230	100	358x242x(H)328	**639,00**



271292



ABS
plastic



271568



Możliwe
3 rozmiary
kostek lodu

18/0
stainless steel



271551



Możliwe
3 rozmiary
kostek lodu



KOSTARKA DO LODU

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z czarnego tworzywa ABS.
- Model nablatowy.
- Wytwarza kostki lodu o podłużnym, cylindrycznym kształcie.
- Wydajność 12 kg na 24 godziny, zapas buforowy 3,2 kg - 9 kostek na cykl.
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, wytworzonych metodą zalewową.
- Może jednorazowo przechowywać do 100 kostek lodu.
- Brak stałego podłączenia do instalacji wodnej.

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	320x400x(H)575	**949,00**

KOSTARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Model nablatowy
- Wytwarza kostki lodu w owalnym kształcie.
- Zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemność zasobnika 4,5 kg – 12 kostek na cykl.
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu; kostki formowane metodą zalewową,
- Mieści 150 kostek lodu.
- Bez stałego podłączenia do wody.

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	390x455x(H)699	**1 285,00**

Zasobnik na lód



Produkcja kostek
metodą zalewową



Chłodzenie
kompresora (271551)

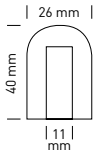


Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



271773

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271797

S.S. stainless steel

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarza kostki lodu w kształcie kuli.
- Wyposażony w niebieskie światło LED.
- Można przechowywać do 7 kg lodu.
- W zestawie znajdują się węże: dopływowy i odpływowy oraz szufelka do lodu.

kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	400x600x(H)675	**2 699,00**
271780	~50 kg/dzień	230	293	400x600x(H)675	**3 149,00**

ŁUSKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarza lód w postaci łusek.
- Pojemność pojemnika na lód: do 20 kg.
- Wyposażona w niebieskie światło LED.
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu.

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)820	**7 899,00**

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



PP polypropylene

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie łopatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	280	448x400x(H)795	**2 699,00**



271575

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII





INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**4 249,00**	**5 039,00**	**6 359,00**	**7 999,00**	**14 079,00**

KOSTKARKI DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub stali malowanej proszkowo.
- Pojemnik na lód wykonany z tworzywa ABS.
- Wytwarza przezroczyste kostki lodu, które topią się wolniej niż inne rodzaje lodu.
- Chłodzenie powietrzem – statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepełnienia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- W zestawie 1 szufelka do lodu.

arktic

S.S. stainless steel

indoor

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



Przezroczyste kostki lodu, które topią się wolniej niż inne rodzaje lodu.





NEW



NEW



kod	271353	271391	271438
kolor	srebrny	czarny	srebrny
wydajność	22 kg/24 h	22 kg/24 h	60 kg/24 h
pojemność zasobnika	6 kg	6 kg	30 kg
wymiary	380x520x(H)637 mm	380x520x(H)637 mm	715x605x(H)835 mm
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
moc/napięcie	385 W/230 V	385 W/230 V	630 W/230 V
PLN	**3 699,00**	**3 799,00**	**5 899,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

13

Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks without compromise




HENDI


HENDI
HENDI
HENDI

S.S. stainless steel | indoor



209073

ABS plastic | Al die-cast | 18/0 stainless steel | SAN plastic



209080

COFFEEMATIC AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Obudowa i demontowana jednostka zaparzająca wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ceramiczne, płaskie żarna.
- Zbiornik wody o pojemności 4 l z możliwością podłączenia do zewnętrznego systemu wodociągowego.
- 2 zbiorniki na ziarna kawy, każdy o pojemności ok. 1,2 kg ziaren kawy – możliwość serwowania 2 różnych rodzajów kawy.
- Oddzielny dozownik na gorącą wodę.
- System grzania 2 bojlerami.
- Automatyczny system auto-czyszczenia i płukania.
- Zintegrowane programy konserwacji i czyszczenia.
- Podwójne pompy.
- Zamek zabezpieczający przed dostępem do wnętrza urządzenia.
- 10-calowy dotykowy panel sterowania.
- Wielojęzyczne menu.
- 30 programów do przygotowywania różnych rodzajów kawy – w tym kawy czarne (espresso, ristretto itd.), kawy mleczne (cappuccino, latte, itd.), kawa mrożona – oraz również możliwość nalewania jedynie gorącej wody lub gorącego mleka.
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika na mleko (również zlokalizowanego w oddzielnej lodówce na mleko).
- Dzienna wydajność: do 300 filiżanek.
- Wielkość pojemnika na fusy: do 100 porcji.
- Maksymalna wysokość kubka/ szklanki: 165 mm.
- Ciśnienie wody: 0,8-6 bar.
- UWAGA: Wymagane przyłączenie odpływu wody.

kod	V	W	mm	PLN
209073	230	2900	340x540x(H)830	**19 999,00**

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWACZEM DO FILIŻANEK

- 2 podgrzewane półki do filiżanek i rama wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Pojemnik na mleko wykonany z SAN o pojemności 3,5 l
- Przeszklone drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Obudowa lodówki wykonana z ABS z panelami ze szkła hartowanego
- 4 stabilne aluminiowe nóżki o wysokości 60mm
- Wejście na rurkę ssącą do mleka z boku urządzenia, do bezpośredniego połączenia z każdym automatycznym ekspresem.
- Oświetlenie LED w 7 kolorach
- 3 niezależne włączniki: dla oświetlenia LED, dla chłodziarki, dla podgrzewacza
- Czynnik chłodniczy R600A przyjazny środowisku
- Chłodzenie statyczne
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Wymiary półek: 260x380 cm

kod	V	W	mm	PLN
209080	230	168	313x442x(H)613	**4 299,00**

ABS plastic | indoor



Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów

Podświetlany pojemnik na wodę

Możliwość korzystania z kawy zmielonej

Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka

Wylewka z możliwością regulacji wysokości aż do 165 mm

Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej

Espresso	Latte Macchiato	Double Cappuccino
Lungo	Flat White	Frothed milk
Ristretto	Latte	Hot milk
Ristretto Lungo	Coffee pot	Double hot milk
Americano	Hot water	Double frothed milk
Cappuccino	Double Espresso	

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Na start zaprogramowano 17 napojów.
- Zbiornik na wodę o pojemności 6 l lub możliwość podłączenia bezpośrednio do sieci wodociągowej.
- Temperatury gorącego mleka i spienionego mleka mogą być ustawione na 2 poziomach.
- Wbudowany pojemnik na 1 kg ziaren kawy.
- Zalecane dzienne obciążenie: do 100 filiżanek.
- Maks. wydajność godzinowa (na napój) – 100 espresso lub 100 cappuccino.
- Pojemnik na zużyte fusy: do 35 porcji.
- Ruchomy dozownik, z regulowaną wysokością w zakresie od 80 do 165 mm.
- Połączenie USB.
- Ciśnienie pompy wodnej 19 barów.
- Maksymalna wysokość filiżanki: 165 mm.
- Intuicyjny kolorowy ekran dotykowy 10".
- Pojemność tacy ociekowej: 2 l
- Możliwość parzenia dwóch filiżanek jednocześnie.
- Funkcja czyszczenia.
- Akcesoria w zestawie:
- 1 wężyk do mleka, 50 cm.
- 1 uniwersalny klucz.
- 1 wąż odprowadzający wodę z adapterem, 100 cm.
- 1 wąż doprowadzający wodę 1/2'', 150 cm.
- 1 złącze filtra.
- Regulowane funkcje:
  - Regulowane poziomy mielenia kawy: 5–9 poziomów, prędkość mielenia 1,9 g/s.
  - Moc kawy: do wyboru od 7 g do 16 g na filiżankę.
  - Ilość kawy.
  - Temperatura kawy.
  - Opcja „PRE-BREW".
  - Ilość ciepłej wody, temperatura i czas dozowania.
  - Czas dozowania spienionego mleka.
  - Parzenie kawy.

kod	V	W	mm	PLN
209950	230	3000	390x544x(H)578	**10 999,00**



Fe carbon steel | indoor **NEW**

LODÓWKA NA MLEKO PROFI LINE

- Chłodzenie za pomocą kompresora.
- Panel dotykowy.
- Regulacja temperatury i oświetlenia.
- Zakres temperatur: od 0°C do 8°C.
- Odpowiednia dla maksymalnie 4 × 1 l kartonów mleka.
- 2 otwory na wężyki do mleka po lewej i 2 po prawej stronie.
- Umieszczone na wysokości 280–320 mm.
- Odpowiednie do wężyków do mleka o średnicy 7 / 10 / 13 mm.
- Funkcja automatycznego odszraniania.
- Zamek z 2 kluczami w zestawie.
- Regulowane stopki: od 25 do 50 mm.
- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Wewnętrzne wymiary komory: 160x190x(H)280 mm.
- Oddzielny pojemnik na mleko, kod 240014, nie wchodzi w skład zestawu.

kod	litry	V	W	mm	PLN
240007	8,5	230	65	220x450x(H)455	**1 599,00**


240014

indoor **NEW**

POJEMNIK NA MLEKO Z POKRYWKĄ

- Wykonany z tworzywa ABS.
- Pokrywka z otworem na rurkę mleka.
- Odpowiednia do lodówek do mleka i urządzeń do kawy.
- Pasuje do lodówki do mleka HENDI, kod 240007.

kod	litry	mm	PLN
240014	4,5	150x173x(H)237	**229,00**

Zobacz film



Duży pojemnik na wodę
o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę





Możliwość podłączenia
ekspresu do sieci wodnej

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów.
- Zbiornik na wodę o pojemności 6 l lub podłączenie bezpośrednio do sieci wodociągowej.
- Pojemnik na 1 kg ziaren kawy.
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji.
- Ruchomy dozownik kawy, regulowania wysokość dla filiżanek o wysokości do 165 mm.
- Ciśnienie pompy wodnej 19 bar.
- Podwójny system grzewczy z 2 pompami.
- Przygotowanie 2 filiżanek w czasie krótszym niż 50 sekund.
- Kolorowy panel dotykowy 7".
- Pojemnik na skropliny o pojemności 2 l.
- Indywidualna regulacja parametrów każdego napoju.

Regulowane funkcje:
- Moc kawy: do wyboru od 8 g do 14 g na filiżankę.
- Ilość kawy.
- Temperatura kawy.
- Opcja „PRE-BREW".
- Ilość ciepłej wody, temperatura i czas dozowania.
- Czas dozowania spienionego mleka.
- Parzenie kawy.

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	3000	390x511x(H)582	**9 240,00**



LODÓWKA NA MLEKO KITCHEN LINE

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	czarny	230	50	213x275x(H)343	**699,00**



VERONA

MACCHINE PER CAFFÈ

EKSPRESY DO KAWY VERONA

- Tradycyjne ekspresy kolbowe do kawy wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podłączane do sieci wodociągowej.
- Automatyczne czyszczenie grupy.
- Automatyczne napełnianie bojlera.
- Manometr do kontroli ciśnienia parzenia lub ciśnienia w bojlerze.
- System preinfuzji do równomiernego zwilżania zmielonej kawy przed ekstrakcją.
- Niezawodne i wydajne ekspresy do kawy zaprojektowane z myślą o uzyskiwaniu powtarzalnych rezultatów.
- Wykonane z wysokiej jakości komponentów i materiałów, zapewniających trwałość.
- Przystosowane do podłączenia do przyłącza wodnego 3/8".
- Regulowane nóżki.



207499



207598	207642
Ekspres do kawy Romeo Easy, 1-grupowy, półautomatyczny	Ekspres do kawy Romeo, 1-grupowy, automatyczny
Sterowanie półautomatyczne. Miejsce na filiżanki na górze urządzenia. Wbudowana pompa wibracyjna. Wyposażony w dyszę pary i dyszę do gorącej wody. Pojemność bojlera: 3l. Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm. Liczba grup zaparzających: 1. Akcesoria: - Kolba na 2 filiżanki z podwójną wylewką i sitem. - Kolba na 1 filiżankę z pojedynczą wylewką i sitem. - Szczoteczka do czyszczenia kolby i sita. Możliwość przygotowania średnio ponad 200 espresso na godzinę.	Automatyczne sterowanie. Miejsce na filiżanki na górze urządzenia. Wbudowana pompa wibracyjna. Wyposażony w dyszę pary i dyszę do gorącej wody. Pojemność bojlera: 3l. Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm. Liczba grup zaparzających: 1. Programowalne dozowanie kawy: możliwość zapisania w pamięci ilości kawy. Akcesoria: - Kolba na 2 filiżanki z podwójną wylewką z sitem. - Kolba na 1 filiżankę z pojedynczą wylewką i sitem. - Szczoteczka do czyszczenia kolby i sita. Możliwość przygotowania średnio ponad 200 espresso na godzinę.
375x530x(H)485 mm	375x530x(H)485 mm
1800 W/230 V	1800 W/230 V
30,5 kg	30,5 kg
7 199,00	**8 299,00**



207581





207499	207581
Ekspres do kawy Julia Compact, 2-grupowy, automatyczny	Ekspres do kawy Julia, 2-grupowy, automatyczny
Automatyczne sterowanie. Miejsce na filiżanki na górze urządzenia. Wbudowana pompa rotacyjna. Wyposażony w dyszę pary i dyszę do gorącej wody. Pojemność bojlera: 6,5l. Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm. Liczba grup zaparzających: 2. Programowalne dozowanie kawy: możliwość zapisania w pamięci ilości kawy. Akcesoria: - 2x kolba na 2 filiżanki z podwójną wylewką i sitem. - Kolba na 1 filiżankę z pojedynczą wylewką i sitem. - Szczoteczka do czyszczenia kolby i sita. Możliwość przygotowania średnio ponad 400 espresso na godzinę.	Sterowanie automatyczne. Wbudowany podgrzewacz do filiżanek z zintegrowanym uchwytem na filiżanki na górze. Wbudowana pompa rotacyjna. Posiada 2 dysze do pary wodnej i dyszę na gorącą wodę. Pojemność bojlera: 11l. Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm. Liczba grup zaparzających: 2. Programowalne dozowanie kawy: możliwość zapisania w pamięci ilości kawy. Akcesoria: - 2 x kolba na 2 filiżanki z podwójną wylewką i sitem. - kolba na 1 filiżankę z pojedynczą wylewką i sitem. - Szczoteczka do czyszczenia kolby i sita. Możliwość przygotowania średnio ponad 400 espresso na godzinę.
475x563x(H)530 mm	665x563x(H)530 mm
2700 W/230 V	3700 W/230 V
53 kg	53 kg
11 699,00	**12 999,00**



207451

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

MŁYNEK DO KAWY, ELEKTRYCZNY

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Duży zasobnik na ziarna o pojemności 1,65 kg.
- Płaskie żarna mielące z powłoką tytanową.
- Stopniowa regulacja mielenia z 12 ustawieniami.
- Interfejs dotykowy z hartowanego szkła.
- 4 tryby pracy zapewniające elastyczne mielenie.
- Opcje dozowania: pół porcji oraz dozowanie automatyczne.
- Podświetlany wylot dozujący zmieloną kawę.
- Wbudowany licznik porcji.
- Prędkość mielenia: 1360 obr./min
- Funkcja antystatyczna zapobiega przywieraniu zmielonej kawy wewnątrz młynka.
- Zdejmowana głowica mieląca ułatwiająca czyszczenie i konserwację.
- Stopień wodoszczelności: IP54, umożliwiający bezpieczną pracę w warunkach intensywnego użytkowania.
- Maksymalny ciągły czas pracy: 5 minut.
- Wydajność mielenia: do 40 g na cykl.

kod	V	mm	PLN
207451	220	410x240x(H)625	**3 089,00**



Zobacz film

PC polycarbonate S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z tworzywa
- Taca ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od 65°C do 85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od 10°C do 32°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	**1 940,00**
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	**2 122,00**

Bemarowy system ogrzewania zapobiega przypalaniu gorącej czekolady do dna



274125

274149

18/0 stainless steel 18/8 stainless steel PP polypropylene wash NEW

SPIENIACZ MLEKA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Pojemnik na mleko wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Pokrywa wykonana z AS.
- Część spieniająca wykonana z POM.
- Diody sygnalizacyjne: Czerwona – gorące, niebieska – zimne.
- Wyjmowany pojemnik na mleko.
- Funkcje:
  - Piana mleczna do cappuccino.
  - Piana mleczna do latte.
  - Podgrzewanie wszystkich rodzajów mleka.
  - Piana na zimne mleko.
- Pojemność pojemnika na mleko: 300 ml przy spienianiu, 500 ml przy podgrzewaniu.

kod	V	W	mm	PLN
209165	230	500	178x143x(H)220	**399,00**



209165



207390

DYSTRYBUTOR DO KAWY

- Dystrybutor wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do wszystkich sitek kolb o średnicy 58 mm.
- Uchwyt wykonany z czarnego aluminium.
- Z trzema skośnymi nachyleniami na górze do równomiernego rozprowadzania kawy mielonej w sitku kolby.

kod	mm	PLN
207390	ø64x(H)35	**101,00**



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	**74,00**



208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	**96,00**



208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	125x140x(H)30	**32,00**



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	**53,00**

208687



STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	**68,00**



208724

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY

- Szczotka wykonana z tworzywa PBT.
- Miarka do dozowania środka czyszczącego.
- Kołnierz chroniący uchwyt przed zalaniem.
- Zestaw 2 szt.

kod	mm	szt./opak.
208724	(L)225	**30,00**



208618

ODBIJAK DO FUSÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	**136,00**



208694

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	**277,00**



208335

ODBIJAK DO FUSÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208342	265x162x(H)100	**86,00**
208335	176x162x(H)100	**75,00**



208380

ODBIJAK DO FUSÓW

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	**139,00**



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ≈2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°	ø44x(H)140	**22,00**



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	**66,00**



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0,7	ø84x(H)130	**89,00**





451052

DZBANEK DO MLEKA Z MIARKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Kształt z „dzióbkiem" umożliwiający czystą i sprawną pracę.
- Przystosowany do mycia w zmywarce.
- Dostępny w różnych rozmiarach (kody: 450109, 450208, 450307, 450406, 450505).

kod	litry	mm	PLN
451052	0,6	130x77x(H)112	**39,00**



451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	**29,00**
451519	0,6	ø90x(H)112	**37,00**
451526	0,9	ø102x(H)125	**49,00**
451533	1,5	ø112x(H)161	**69,00**

ZAPARZACZE PRZELEWOWE DO KAWY

Zobacz film

S.S. stainless steel



208533



208304









EKSPRES PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x400x(H)590	**699,00**

EKSPRES PRZELEWOWY DO KAWY

- 2 płyty grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej (górna i dolna), do utrzymywania temperatury kawy po zaparzeniu.
- 2 oddzielne włączniki, do górnej płyty grzewczej oraz do gotowania wody/dolnej płyty grzewczej.
- Zbiornik na wodę: 1,8 l.
- W zestawie: 2 dzbanki o pojemności 1,8 l oraz 100 sztuk papierowych filtrów.
- Dzbanki nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
208304	230	1480	220x383x(H)465	**1 089,00**

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel



211052





EKSPRES PRZELEWOWY DO KAWY

- Obudowa i uchwyt na filtr wykonane ze stali nierdzewnej.
- Temperatura grzania: 93-96°C.
- Czas parzenia: około 7 minut.
- Lampki kontrolne ogrzewania i odkamieniania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Zbiornik na wodę: 2 l.
- W zestawie: termos o pojemności 2 l oraz 100 sztuk papierowych filtrów.

kod	litry	V	W	mm	PLN
211052	2	230	1400	215x410x(H)520	**1 129,00**



208656

FILTR PAPIEROWY DO EKSPRESÓW PRZELEWOWYCH

- Zestaw 1000 filtrów do ekspresów przelewowych.
- Wykonane z bielonego papieru filtracyjnego.
- Średnica górna: 245 mm.
- Średnica dolna: ok. 133 mm.
- Nadają się do komercyjnych ekspresów przelewowych, np. HENDI.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
208656	1000	ø245x(H)62	**149,00**



445907

PP polypropylene

DZBANEK DO KAWY

- Przeznaczony do przelewowego ekspresu do kawy HENDI (kod: 208304/208533).
- Wykonany ze szkła, z uchwytem i pokrywką z polipropylenu.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
445907	1,8	200x185x(H)170	**73,00**



448526

18/8 stainless steel | PP polypropylene

TERMOS DO KAWY

- Przeznaczony do ekspresu przelewowego HENDI (kod: 211052).
- Wykonany ze stali nierdzewnej, z uchwytem i pokrywką z polipropylenu.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
448526	2	150x180x(H)265	**87,00**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Zobacz film



209998

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4,2	230	2000	341x226x(H)305	**170,00**

S.S. stainless steel | PP polypropylene



209936

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2,5	230	2200	242x172x(H)294	**125,00**



624302

S.S. stainless steel | gas

CZAJNIK

- Przeznaczony do użytku na kuchenkach gazowych.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada pokrywkę oraz wygodny uchwyt ułatwiający przenoszenie.
- Pojemność: 6 l.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	**115,00**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Zobacz film



209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1,8	230	2150	226x165x(H)310	**109,00**

18/8 stainless steel | PP polypropylene



209943

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Do przygotowywania napojów o wskazanych warunkach parzenia, np. zielonej herbaty, białej herbaty, yerba mate
- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączania urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- UWAGA: Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1,8	230	1800	230x165x(H)255	**154,00**

wash



456514

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna w naturalnym jasnym odcieniu.
- Pokrywa: drewniana ramka z akrylowym okienkiem, na zawiasach, otwierana do góry.
- 12 przegródek w pudełku, każda pomieści 12 torebek z herbatą.

kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	**159,00**



425336

18/8 stainless steel | SIL silicone | PP polypropylene | ABS plastic

TERMOS CATERINGOWY

- Zewnętrzna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzny pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Posiada 1 kranik.
- Izolacja z pianki poliuretanowej (PU).
- Przeznaczony do gorących i zimnych napojów.
- Uchwyt w zestawie.

kod	litry	mm	PLN	
425336	9	290x245x(H)430	**219,00**	
424513	11	292x266x(H)440	**249,00**	N
424520	13,8	292x266x(H)490	**269,00**	N



240700

PP polypropylene | S.S. stainless steel

WARNIK

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ≈ 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	**462,00**



240601

PP polypropylene | S.S. stainless steel

WARNIK

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ≈ 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	**409,00**



Specjalny zawór wentylacyjny
- zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz
- przedłuża okres trwałości kawy





992500

KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Mieszanka ziaren, o składzie: 60% Arabiki i 40% Robusty.
- Średnio palona kawa o wyrazistym smaku, kremowej teksturze i intensywnym aromacie.
- Zrównoważony smak z lekką nutą czekolady.
- Zawiera ziarna: Indian Cherry, Vietnamese Spicy oraz Brazil Santos Fine Cup.
- Delikatny, wyrafinowany smak z posmakiem tostowanego chleba, karmelu i kakao.
- Idealna do profesjonalnego serwowania w kawiarniach, restauracjach i hotelach.

kod	-	PLN
992500	1 kg	**99,00**

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	**0,27/81,00**



998953



797938

797945



797952

797969



G3871

FILIŻANKA

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0.185		**21,00/126,00**
797945	6		ø150	**12,50/75,00**

FILIŻANKA DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filiżanka	6		**11,50/ 69,00**
797969	spodek	6	ø110	**8,50/ 51,00**

SZKLANKA LATINO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0.29	(H)150	**18,50/111,00**

WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

18/8 stainless steel | PP polypropylene | indoor | <100°C temp

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody.
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania.
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej.
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock".
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach.
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania.
- Lampki kontrolne oznaczające funkcję grzania i lub wykrycie awarii.
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C.
- W zestawie tacka ociekowa.
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady.

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film

Taca ociekowa w zestawie



211168



211175

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**419,00**
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	**549,00**

Taca ociekowa w zestawie



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu System zamykania „Twist-Lock"



Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/8 stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody na herbatę.
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania.
- Pojedyncze ścianki ze szczotkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock".
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach.
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej).
- Włącznik/wyłącznik zasilania.
- Lampki kontrolne oznaczające funkcję grzania lub wykrycie awarii.
- Temperatura może być ustawiona w zakresie: od 30°C do 100°C.
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady.

Zobacz film



211137



211144



211151

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**369,00**
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	**479,00**
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	**629,00**
211298	Taca ociekowa					**38,50**



Taca ociekowa jako opcja

211298



Max poziom wody wewnątrz



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu System zamykania Twist-Lock

UNIQ

Buffet reinvented

PP polypropylene S.S. stainless steel



211434



211472

ZAPARZACZ DO KAWY UNIQ

- Obudowa jednościenna wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Wskaźnik poziomu cieczy wykonany z tworzywa.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, łatwa w czyszczeniu.
- Maksymalna wysokość między tacą ociekową a kranem: 100 mm.
- Wskaźnik termostatu.
- Funkcja podtrzymywania ciepła: termostat automatycznie utrzymuje temperaturę.

Unikalny, niekapiący kran ze zintegrowaną podziałką



Taca ociekowa jest magnetyczna



Miska filtra ma wbudowany filtr do kawy grubomielonej, filtr papierowy nie jest potrzebny



design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- Kontrolka sygnalizująca przegrzanie lub konieczność odkamieniania.
- Zaparzacze automatycznie utrzymują temperaturę kawy po jej zaparzeniu.
- Kosz filtrujący do grubo mielonej kawy.
- Kontrolka sygnalizująca zakończenie parzenia.
- Dostępny w 2 pojemnościach: 7 i 14 litrów.
- Dostępny w 4 kolorach, które pasują do innych elementów kolekcji UNIQ: ecru, taupe, srebrnym i czarnym.

kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211434	srebrny	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**429,00**
211441	srebrny	14	230	1770	354x418x(H)500	57	**499,00**
211472	czarny	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**519,00**
211489	czarny	14	230	1770	357x380x(H)502	57	**599,00**
211557	kremowy	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**519,00**
211571	kremowy	14	230	1770	357x380x(H)502	57	**599,00**
211564	taupe	7	230	1070	307x330x(H)450	52	**519,00**
211588	taupe	14	230	1770	357x380x(H)502	57	**599,00**

UNIQ

Buffet reinvented

S.S. stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp



211410



211458

WARNIK UNIQ

- Obudowa z pojedynczymi ściankami wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Wskaźnik poziomu płynu wykonany z tworzywa.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, łatwa w czyszczeniu.
- Maks. wysokość szklanki: 100 mm.
- Wskaźnik termostatu.
- Funkcja podtrzymywania temperatury: automatyczne utrzymanie ciepła.

Unikalny, niekapiący kran ze zintegrowaną podziałką



Taca ociekowa jest magnetyczna



Po podgrzaniu warnik utrzumuje napój w temperaturze podania



design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- Możliwość ustawiania temperatury w zakresie od 30°C do 100°C.
- Przycisk resetowania – do użycia w przypadku przegrzania.
- Lampka ostrzegawcza sygnalizująca przegrzanie lub konieczność odkamieniania.
- Wyłącznie do gotowania wody lub podgrzewania wina – nie nadaje się do innych płynów, takich jak mleko czy gorąca czekolada.
- Dostępny w 2 pojemnościach: 9 i 16 litrów.
- Dostępny w 4 kolorach, które pasują do innych elementów kolekcji UNIQ: kremowym, taupe, srebrnym i czarnym.

kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211410	srebrny	9	230	950	307x330x(H)450	58	**399,00**
211427	srebrny	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**459,00**
211458	czarny	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211465	czarny	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**549,00**
211519	kremowy	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211533	kremowy	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**549,00**
211526	taupe	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211540	taupe	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**549,00**

ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

S.S. stainless steel



208007



209882

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	**449,00**
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	**629,00**
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	**679,00**

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania:
  - 209882 - 9 litrów ≈ 23 min
  - 209899 - 18 litrów ≈ 52 min.ok.
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, jednowarstwowe ścianki
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
209882	9	230	2200	340x227x(H)468	52	**403,00**
209899	18	230	2200	387x275x(H)595	23	**544,00**
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	**691,00**

S.S. stainless steel

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



211205



211403

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają utratę ciepła
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	**529,00**
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	**699,00**
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	**749,00**

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowana, podwójna konstrukcja z polerowanej stali nierdzewnej ogranicza straty ciepła poprzez przewodzenie, konwekcję i promieniowanie.
- Regulacja temperatury termostatu do 110°C.
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej.
- Bezobsługowa grzałka pod zbiornikiem.
- Elementy można łatwo zdemontować, co ułatwia czyszczenie.
- Spawane uchwyty ze stali nierdzewnej z silikonową powłoką antypoślizgową.
- Niekapiący kran.
- Szklany wskaźnik poziomu wody.
- Wskaźnik odkamieniania.
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej.
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego.

kod	litry	V	W	mm	PLN
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	**505,00**
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	**659,00**







14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality, wherever you are





S.S. stainless steel | user assembly

15x GN 1/1 **15x 600x400**

150kg 150kg

7x GN 1/1

150kg



810668 810613 810651







WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7XGN 1/1, PROFI LINE

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Blat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 70 kg

kod	mm	PLN
810668	445x615x(H)945	**619,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15× GN 1/1, PROFI LINE

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810613	440x610x(H)1710	**809,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400, PROFI LINE

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810651	515x680x(H)1710	**899,00**

15x GN 1/1

15x 600x400



813270

813287

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW, KITCHEN LINE

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	**659,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH, KITCHEN LINE

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	**749,00**

150kg

30x GN 1/1



810576

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810576	798x610x(H)1710	**1 379,00**

S.S. stainless steel | user assembly

150kg

15x GN 1/1



810606



Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15×GN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810606	445x610x(H)1710	**929,00**

NEW



817667





POKROWIEC NA WÓZKI DO TRANSPORTU

- Wykonany z grubej przezroczystej folii PVC.
- Przednie otwieranie z dwoma zamkami błyskawicznymi w narożnikach umożliwia łatwy dostęp do zawartości wózka bez konieczności zdejmowania pokrowca.
- Chroni żywność przed kurzem, zabrudzeniami i zanieczyszczeniami z zewnątrz.
- Przezroczysty materiał.

kod	dla	mm	PLN
817650	801576	760x570x(H)1630	**124,00**
817667	810613, 810606	400x570x(H)1595	**99,00**
817674	810651	640x480x(H)1595	**107,00**
817681	810668	400x570x(H)830	**72,00**



816691



810224

WÓZEK KELNERSKI, SPAWANY

- Spawana konstrukcja zapewnia wysoką wytrzymałość i stabilność.
- Półki z 10-milimetrowym przetłoczeniem zapobiegają zsuwaniu się naczyń.
- Rozmiar półki: 800x500 mm.
- Wymiary półki bez przetłoczenia: 750x450 mm.
- Pionowo umiejscowiony uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm.
- 4 skrętne kółka Ø100 mm, w tym 2 kółka z hamulcami.

kod	mm	PLN
810224	865x565x(H)950	**1 149,00**
816691	865x565x(H)950	**1 059,00**

NEW



809648



809655

WÓZEK KELNERSKI SLIM, SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Dostępny w 2 modelach:
  - 809648: 2 półki, odległość między półkami: 440 mm.
  - 809655: 3 półki, odległość między półkami: 205 mm.
- Materiał wygłuszający od spodu.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 50 kg.
- 4 skrętne kółka ø100 mm, z odbojnikiem.
- 2 kółka z hamulcami.
- Wymiary całkowity półki: 695x398 mm.
- Dostawa w paczkach do samodzielnego montażu.

kod	mm	PLN
809655	745x398x(H)810	**479,00**
809648	745x398x(H)810	**399,00**



810101

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 270 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	905x585x(H)945	**479,00**



811320

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym, matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 270 mm

kod	mm	PLN
811320	905x585x(H)945	**674,00**

S.S. stainless steel | user assembly

WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	905x585x(H)945	**409,00**



810002



810118





810125

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożników
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø 125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 37 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810118	905x585x(H)1245	**719,00**

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	905x585x(H)1545	**909,00**



810569

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 150 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	810x610x(H)960	**899,00**

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania.
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach.
- Górna półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy.
- Maksymalne obciążenie na półkę (równomiernie rozłożone): 50 kg.
- Wyposażony w 4 obrotowe kółka, 2 z hamulcami.
- Zaokrąglone krawędzie.





816264 816271 810200

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU, DUŻY

- Wymiary półki: 842x486 mm.
- Odległość między półkami: 308 mm.

kod	mm	PLN
816264	1010x500x(H)960	**359,00**
816271	1010x500x(H)960	**539,00**

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU, MAŁY

- Odległość między półkami: 293 mm.
- Wymiary półki: 625x400 mm.

kod	mm	PLN
810200	800x420x(H)945	**279,00**

POJEMNIK DO WÓZKA KELNERSKIEGO

- Wymiary dna: 238x173 mm.
- Pasuje do: 810200, 816264, 816271

kod	mm	PLN
816288	325x240x(H)447	**46,00**



816288

POJEMNIK DO WÓZKA KELNERSKIEGO

- Wymiary dna: 294x185 mm.
- Pasuje do produktów: 810200, 816264, 816271.

kod	mm	PLN
816295	325x240x(H)180	**23,00**



816295

AMER★BOX



MAX. 102 l

ABS plastic PP polypropylene





WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Wykonany z polipropylenu.
- Pokrywa wykonana z ABS.
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne.
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki.
- 4 szerokie, gumowe kółka w tym 2 skrętne, z hamulcem
- Średnica kółka: 75 mm.
- W zestawie szufelka do nabierania składników.

kod	litry	mm	PLN
877210	62	345x720x(H)570	**579,00**
877913	82	355x720x(H)600	**639,00**
877920	102	600x720x(H)700	**699,00**


4 kółka skrętne


mąka


cukier


kasza


płatki

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX






kratka ociekowa


2 kółka skrętne z hamulcem


kranik


szufelka

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU

- Obudowa wykonana z wytrzymałego polietylenu (HDPE), odpornego na wstrząsy i uderzenia.
- Gruba izolacja piankowa zapewnia długotrwałe utrzymanie niskiej temperatury lodu.
- Wewnętrzne ściany odporne na zarysowania i zabrudzenia.
- Ergonomiczny uchwyt jest zintegrowany z obudową.
- Zaprojektowany do transportu kostek lub łusek lodu na długie dystanse.
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy z kranem spustowym na wodę z roztopionego lodu.
- Wyposażony w 2 duże kółka o średnicy ø20 mm zapewniające stabilność na nierównym podłożu oraz 2 mniejsze kółka skrętne o średnicy ø10 mm z hamulcami.
- Profilowany odpływ wody z roztopionego lodu w komorze, wyposażony w kran spustowy.
- Dostarczany w stanie gotowym do użycia, nie wymaga montażu.
- Kran, szufelka i taca ociekowa w zestawie.

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	**2 199,00**

AMER★BOX

LDPE polyethylene





W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie kółka z hamulcem

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie – gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	**2 549,00**



Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze ø225-330 mm



6 kolumn talerze ø140-225 mm



4 kolumny – talerze ø115 mm 2 kolumny – talerze ø140-175 mm 2 kolumny – ø175-225 mm



5 kolumn – talerze ø115 mm 3 kolumny – talerze ø175-225 mm



PE
polyethylene

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**559,00**



877821

18/8
stainless steel

NEW

WÓZEK NA POJEMNIKI 6-KOŁOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Otwarta konstrukcja ramowa.
- Wyposażony w 6 stałych kółek z poliamidu (PA).
- Przeznaczony do stabilnego transportu podczas rutynowych prac.

kod	mm	PLN
809884	655x415x(H)130	**390,00**
809891	680x490x(H)133	**590,00**
809907	735x500x(H)133	**610,00**



877821

PP
polypropylene

user assembly

WÓZEK PLATFORMOWY

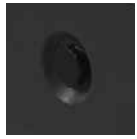
- Składany w celu zminimalizowania wymiarów transportu.
- Wymiary przed złożeniem: 742x480x(H)235 mm.
- Maksymalne obciążenie: 200 kg.

kod	mm	PLN
810514	742x480x(H)845	**289,00**



Składany, łatwy transport

810514



zawór odpowietrzający



Drzwi z uszczelką

AMER★BOX

LDPE polyethylene · stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2XGN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE.
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości.
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika.
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu.
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory.
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm.
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN (H) 200 mm: 2 szt.

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	477x680 x(H)620	335x533 x(H)590	**1 249,00**

877814



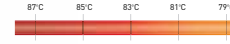
877821



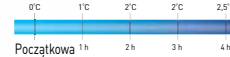
2 kółka z hamulcami

Utrzymanie temperatury

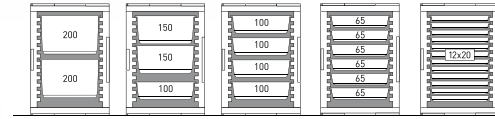
gorący



zimny



Przykładowe konfiguracje





pas mocujący w zestawie

877821

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**559,00**







707692

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

HDPE polyethylene

- Podwójne ścianki izolacyjne z odpornego na uderzenia HDPE.
- Dwa duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED wskazujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości pojemnika
- Perforowane prowadnice w obudowie komory
- Odpowiedni do pojemników 1/1 GN:
  - GN 1/1 (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN 1/1 (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN 1/1 (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN 1/1 (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN 1/1 (H) 200 mm: 2 szt.
  - GN 1/2 (H) 150 mm: 6 szt.
- Maks. temperatura: 68°C
- Klasa wodoodporności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
707692	230	200	477x680x(H)620	**3 199,00**

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**559,00**



877821

AMER★BOX

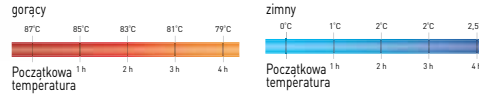


TERMOS DO Nnapojów – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę

kod	litry	mm	PLN
877869	9,4	230x420x(H)470	**639,00**
877876	18	230x420x(H)620	**789,00**

Utrzymanie temperatury





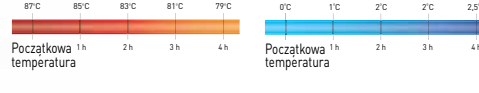
HDPE polyethylene | stackable | DESIGNED IN USA | NSF

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm	mm wew.	PLN
877852	630x460x(H)305	530x325x(H)200	**789,00**

Utrzymanie temperatury



Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4 1x GN 1/2 | 1x GN 2/3 1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6 2x GN 1/3 | 6x GN 1/6

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

9x 600x400

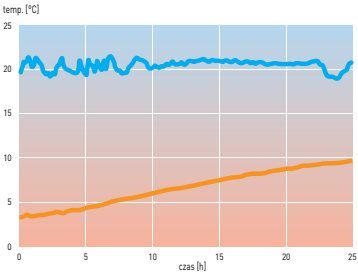


stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 9X 600X400MM

- Pojemnik wykonany z EPP.
- Ultra-lekkie, przednie zamykanie z oddzielną pokrywą.
- Wysoka odporność na temperaturę
- Idealny do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Możliwość piętrowania.
- Zaokrąglone rogi.
- 9 prowadnic do tac 600x400 mm (tace nie są dołączone).
- Odległość między prowadnicami: 50 mm.
- Mycie w zmywarkach do 80°C.

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707685	128	540x700x(H)640	410x610x(H)580	**1 499,00**



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
temp. otoczenia 20°C
temp. początkowa 2,3°C

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE GASTRONOMICZNE PROFI LINE Z EPP

EPP polypropylene | stackable

5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5×GN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707661	66	600x400x(H)490	535x310x(H)400	**499,00**

Idealnie pasuje na jedną europaletę - 4 pudła na jedną warstwę

Przykładowe konfiguracje









HDPE polyethylene | wash

ELEMENT GRZEWCZY

- Wykonany z HDPE.
- Zawiera wosk parafinowy.
- Nadaje się do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych.
- Można podgrzewać do 90°C.
- W celu podgrzania należy umieścić element grzewczy w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min.

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x260x(H)30	**107,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)35	**170,00**



HDPE polyethylene | wash

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Wykonany z HDPE.
- Zawiera wodę i chlorek amonu.
- Nadaje się do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych.
- Utrzymuje temperaturę od -15 do -10°C przez 4 do 5 godzin.
- Przed użyciem: zamrozić w temperaturze -18°C na co najmniej 12 godzin lub do momentu całkowitego zamrożenia wkładu.
- Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz.

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)35	**111,00**
707760	GN 1/2	320x260x(H)30	**66,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 8×GN 1/1

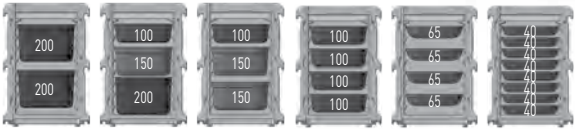
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707999	100	635x465x(H)660	550x335x(H)545	**899,00**



707999

Przykładowe konfiguracje





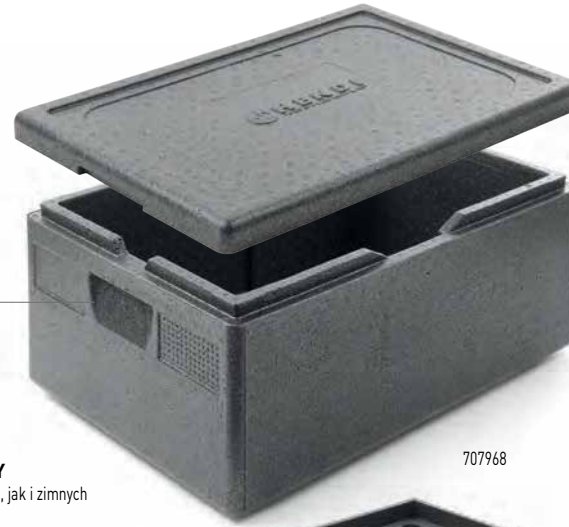




WKŁAD CHŁODZĄCY

- Wykonany z HDPE.
- Zawiera wodę i poliakrylan sodu.
- Odpowiedni do pojemników termoizolacyjnych.
- Utrzymuje temperaturę od 0 do 4°C przez około 4 do 5 godzin.
- Przed użyciem: zamrozić w temperaturze -6°C na co najmniej 12 godzin lub do momentu zamrożenia w stanie stałym.
- Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz.

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x260x(H)30	**61,50**
707821	GN 1/1	530x325x(H)35	**110,00**



707968



707814

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od -20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm wew.	PLN
707906	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234	**119,00**
707968	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	**169,00**
707951	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200	**299,00**
707944	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300	**239,00**

ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1 pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	**139,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	**209,00**



707975



707982

Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja
o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające
otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od –20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	**399,00**



Wyjątkowo gładka
powierzchnia wewnętrzna

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

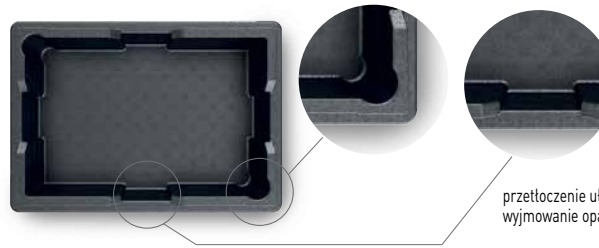
EPP polypropylene

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm wew.	PLN
707043	9	440x310x(H)160	380x250x(H)95	**79,00**



707043



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm wew.	PLN
707067	5,5	410x410x(H)100	350x350x(H)45	**39,00**



707067





podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180^0 służy jako pokrywa



707746

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
  - 707548 do pojemnika 707746 i 707425
  - 707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm wew.	PLN
707746	40	600x400x(H)283	540x340x(H)230	**119,00**
707425	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	**128,00**
707432	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200	**175,00**
707456	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300	**199,00**

stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocelanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707579	13	400x300x(H)173	**41,00**
707586	20	500x300x(H)213	**61,00**
707593	47	600x400x(H)296	**109,00**



707586

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

Zobacz film

6 zatrzasków – idealne do transportu płynnych posiłków.



710203

Te same średnice ułatwiają układanie i transportowanie





Przestrzeń między ścianami wypełniona jest specjalnym materiałem izolacyjnym, który utrzymuje gorącą lub zimną temperaturę żywności nawet przez 6-8 godzin

Zobacz film



Kran ze stali nierdzewnej

HENDI

TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE



710203



710227

- Obudowa termosów wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm, satynowanej.
- Wnętrze termosów wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości 0,8 mm, polerowanej na wysoki połysk.
- Pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,6 mm, satynowanej.
- Wyposażone w 2 ergonomiczne, izolowane uchwyty, z których każdy jest mocowany 7 zgrzewami.
- Izolowane pokrywy z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania.
- Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia.
- Pokrywy szczelnie zamykane na 6-8 zatrzasków, w zależności od wielkości pojemności.
- Dół termosów wyposażony w czarną gumową obręcz, co ułatwia piętrowanie i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosów i podłoża.
- Przeznaczone dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów.
- Utrzymują temperaturę nawet do 6 godzin.
- Możliwość piętrowania.

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	**549,00**
710111	15	ø330x(H)280	**569,00**
710203	20	ø330x(H)360	**609,00**
710210	25	ø330x(H)430	**649,00**
710302	35	ø330x(H)570	**749,00**
710319	50	ø480x(H)380	**829,00**

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI – Z KRANEM PROFI LINE

- Kran wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wylewka umieszczona na wysokości około 45 mm.

kod	litry	mm	PLN
710128	10	ø330x(H)220	**589,00**
710135	15	ø330x(H)280	**619,00**
710227	20	ø330x(H)360	**649,00**
710234	25	ø330x(H)430	**689,00**
710326	35	ø330x(H)570	**789,00**
710333	50	ø480x(H)380	**869,00**

Ergonomiczne uchwyty.



Zawór powietrza



Podwójna pokrywa zabezpieczona plombą i wyposażona w 6 zatrzasków



Elastyczny materiał chroni pojemnik i podłogę przed uszkodzeniem


PROFI LINE
10
LAT
GWARANCJI

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE



708071 708088 708095

- Obudowa termosu i pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej, satynowanej.
- Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,5 mm
- Utrzymuje potrawy i napoje w cieple podczas transportu.
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym.
- 2 uchwyty. Izolowana pokrywa z uchwytem.
- Uszczelka profilowana, wyjmowana.
- Pokrywa z dwoma zatrzaskami i jednym zawiasem.
- Termos nie nadaje się do piętrowania.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
708071	11	ø300x(H)345	**200,00**
708088	19	ø350x(H)400	**250,00**
708095	31	ø400x(H)445	**317,00**
710241	23	ø350x(H)440	**270,00**
710258	36	ø400x(H)500	**339,00**







812266

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość bezpośredniego umieszczenia pojemników GN 1/1 na aluminiowych poprzeczkach regału.
- Rama z anodowanego aluminium.
- Półki z polipropylenu przystosowane do mycia w zmywarce.
- Możliwość łatwej rozbudowy.
- Nośność 80 kg, równomiernie rozłożona na całej powierzchni.

kod	-	mm	PLN	
812266		1120x355x(H)1685	**1 049,00**	
817995	Półka		**59,00**	N
817988	Hak do rozbudowy	15x42x(H)48	**18,50**	N



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium odpornego na korozję.
- Konstrukcja 4-poziomowa.
- Każdy poziom wyposażony jest w 3 wyjmowane półki z polipropylenu (łącznie 12 półek).
- W zestawie 16 kompletów śrub i nakrętek zapewniających stabilny montaż.
- Regulowane nóżki zapewniające stabilność na nierównych powierzchniach.
- Możliwość łączenia regałów i tworzenia regałów narożnych z zastosowaniem haka dostępnego w ofercie (kod: 812372).
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg.

kod	-	mm	PLN	
812273		1280x405x(H)1685	**1 249,00**	
817971	Półka		**49,95**	N
817988	Hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**18,50**	N

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych

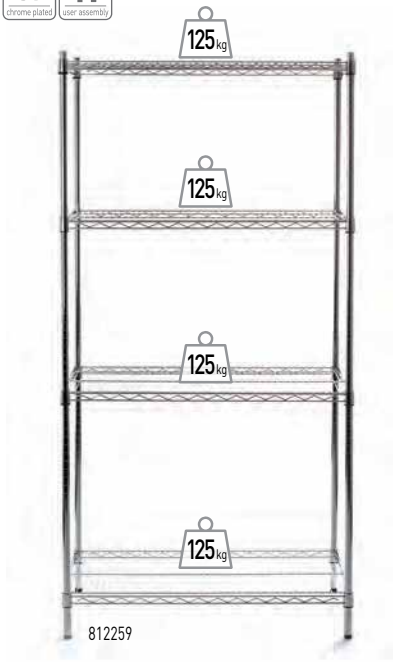


Pojemniki GN 1/1 pasują bezpośrednio między wsporniki aluminiowe



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



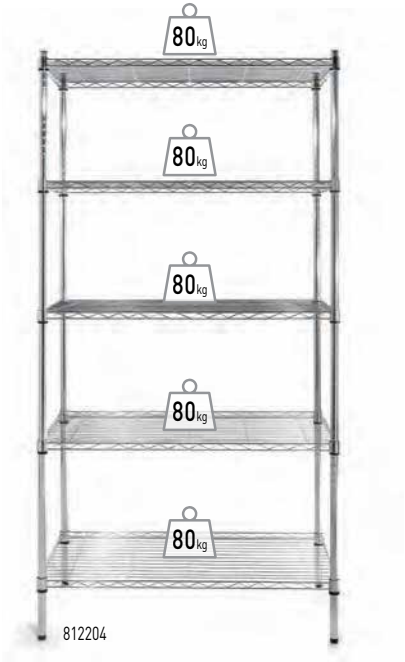


812259

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	**389,00**



812204

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 5 PÓŁKAMI

- Wykonany ze stali.
- Dostępny w wykończeniu chromowanym lub malowanym proszkowo na czarno.
- Łatwy montaż, łatwa do ustawienia wysokość półki.
- Zawiera 5 drucianych półek.
- Dopuszczalne równomierne obciążenie na półkę: 80 kg.
- Regulowane nóżki.

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	**359,00**
812204	chromowany	910x455x(H)1830	**349,00**

Instrukcja montażu



15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology




HENDI



PODWÓJNA KONSTRUKCJA
Lepsza izolacja termiczna zmniejsza straty ciepła, obniżając zużycie energii i zapewniając cichszą pracę.

czas mycia
60, 120, 180, 480 s

dozownik
detergentu

dozownik
nabłyszczacza

pompa
spustowa

podwójna
filtracja

max H
250 mm

max H
300 mm

max H
320 mm



238738

240045

238752

zmywarka 35x35
patrz strona 804

zmywarka 40x40
patrz strona 804

zmywarka 50x50
patrz strona 806

NEW 18/8 stainless steel

max H
400 mm

max H
395 mm



238783

zmywarka
do garnków
patrz strona 808

238776

zmywarka
kapturowa
patrz strona 808

ZMYWARKI Z PODWÓJNĄ ŚCIANKĄ PROFI LINE

NEW 18/8 stainless steel

czas mycia
60, 120, 180, 480 s

dozownik
detergentu

dozownik
nabłyszczacza

pompa
spustowa

podwójna
filtracja

max H
300 mm

max H
250 mm



240045

238738



PODWÓJNA KONSTRUKCJA
Lepsza izolacja termiczna zmniejsza straty ciepła, obniżając zużycie energii i zapewniając cichszą pracę.



Pochylony panel sterowania zapewniający wygodę i ergonomię użytkowania.



Zaokrąglone narożniki prowadnic do koszów.



Komora ze stali nierdzewnej. Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
238738	elektroniczne	35x35	230	TAK	TAK	TAK	**6 399,00**
240045	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**6 799,00**
238745	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**7 399,00**

		ZMYWARKI DO NACZYŃ 35X35	ZMYWARKI DO NACZYŃ 40X40	
Kod		238738	240045	238745
STEROWANIE		elektroniczne		
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		
PARAMETRY MYCIA				
Ilość - długość cykli mycia	s	4/60, 120, 180, 480		
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	60/30/20/8		
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	250	300	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2,4		
Temperatura wody myjącej	°C	50-60		
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	82-85		
Pojemność/moc bojlera	l / kW	6,0/2,8		
Pojemność/moc wanny	l / kW	11/1,6	14/1,6	
Termostat bojlera	°C	110		
Termostat wanny	°C	99		
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania		TAK		
Termometr wody w bojlerze		TAK		
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjąca z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej		
Dozownik nabłyszczacza		TAK		
Dozownik detergentu		TAK		
Pompa spustowa		TAK		
Zbiornik wyrównawczy i pompa wspomagająca płukanie		NIE	NIE	TAK
Standardowe akcesoria		2x uniwersalny kosz 350x350x(H)105 mm 1x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki	2x uniwersalny kosz 400x400x(H)105 mm 1x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki	
Podwójny system filtracji wew. zbiornika		TAK		
Specjalne pompy płuczące zamontowane bezpośrednio na dnie zbiornika		TAK		
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK		
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK		
PARAMETRY TECHNICZNE				
Wymiary	mm	423x466x(H)639	473x513x(H)689	
Moc podłączeniowa	kW	2,97		
Moc pompy myjącej	KM	0,17		
Współczynnik szczelności pompy	kW	IPX1		
Napięcie	V	230		
Waga	kg	27		
FUNKCJE				
System „Smart cycle management"		TAK		
Automatyczna aktywacja pompy spustowej		TAK		
Wielokolorowy wskaźnik statusu		TAK		
Automatyczna regeneracja zmiękczacza				
Kontrolka braku soli				
BUDOWA				
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		
Dwuściankowa konstrukcja		TAK		
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		
PODSTAWA		222980		
wymiary	mm	470x500x(H)500		
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		
PLN		**689,00**		

ZMYWARKI Z PODWÓJNĄ ŚCIANKĄ PROFI LINE

NEW 18/8 stainless steel

max H 320 mm

czas mycia 60, 120, 180, 480 s

dozownik detergentu

dozownik nabłyszczacza

pompa spustowa

podwójna filtracja

230 V ↓↑ 400 V



238752



PODWÓJNA KONSTRUKCJA
Lepsza izolacja termiczna zmniejsza straty ciepła, obniżając zużycie energii i zapewniając cichszą pracę.



Pochylony panel sterowania zapewniający wygodę i ergonomię użytkowania.



Zaokrąglone narożniki prowadnic do koszów.



Komora ze stali nierdzewnej. Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
240052	elektroniczne	50x50	400 lub 230	TAK	TAK	TAK	**8 599,00**
238752	elektroniczne	50x50	400 lub 230	TAK	TAK	TAK	**9 399,00**
238769	elektroniczne	50x50	400 lub 230	TAK	TAK	TAK	**9 799,00**

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

Kod		240052	238752	238769
STEROWANIE		elektroniczne		
PRZEZNACZENIE		sztućce, szkło, kubki, talerze		
PARAMETRY MYCIA				
Ilość - długość cykli mycia	s	4/60, 120, 180, 480		
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	60/30/20/8		
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	320		
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2,4-2,6		
Temperatura wody myjącej	°C	50-60		
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	82-85		
Pojemność/moc bojlera	l / kW	400 V - 6/4,5 lub 230 V - 6/3,0		
Pojemność/moc wanny	l / kW	23/2,5		
Termostat bojlera	°C	110		
Termostat wanny	°C	99		
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania		TAK		
Termometr wody w bojlerze		elektroniczny		
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjąca z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej		
Dozownik nabłyszczacza		TAK		
Dozownik detergentu		TAK		
Pompa spustowa		TAK		
Zbiornik wyrównawczy i pompa wspomagająca płukanie		NIE	TAK	TAK
Wbudowany zmiękczacz wody		NIE	NIE	TAK
Standardowe akcesoria		2x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm 1x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki		
Podwójny system filtracji wew. zbiornika		TAK		
Specjalne pompy płuczące zamontowane bezpośrednio na dnie zbiornika		TAK		
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK		
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK		
PARAMETRY TECHNICZNE				
Wymiary	mm	582x610x(H)822		
Moc podłączeniowa	kW	400 V - 4,9 lub 230 V - 3,4		
Moc pompy myjącej	KM	0,4		
Współczynnik szczelności pompy	kW	IPX1		
Napięcie	V	400/230		
Waga	kg	54		
FUNKCJE				
System „Smart cycle management"		TAK		
Automatyczna aktywacja pompy spustowej		TAK		
Wielokolorowy wskaźnik statusu		TAK		
Automatyczna regeneracja zmiękczacza		tylko modele ze zmiękczaczem		
Kontrolka braku soli		tylko modele ze zmiękczaczem		
BUDOWA				
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		
Dwuściankowa konstrukcja		TAK		
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		
PODSTAWA		231050 (spawana)		817711 (skręcana)
wymiary	mm	560x560x(H)500		
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm		
PLN		**709,00**		**689,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKI Z PODWÓJNĄ ŚCIANKĄ PROFI LINE

NEW

18/8 stainless steel

czas mycia
60, 120, 180, 480 s

dozownik
detergentu

dozownik
nabłyszczacza

pompa
spustowa

podwójna
filtracja

GN

max H
400 mm



238776



PODWÓJNA
KONSTRUKCJA
Lepsza izolacja
termiczna zmniejsza
straty ciepła, obniżając
zużycie energii
i zapewniając cichszą
pracę.

GN

max H
395 mm



238783



Komora ze stali nierdzewnej.
Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.



Panel sterowania zapewniający wygodę
i ergonomię użytkowania.



Komora ze stali nierdzewnej.
Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
Zmywarka kapturowa							
238776	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**19 999,00**
Zmywarka do garnków							
238783	elektroniczne	57x62	400	TAK	TAK	TAK	**22 999,00**

		ZMYWARKA KAPTUROWA	ZMYWARKA DO GARNKÓW
Kod		238776	238783
STEROWANIE		elektroniczne	
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	garnki, tace, pojemniki GN, blachy piekarnicze, termosy
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	4/60, 120, 180, 480	
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	60/30/20/8	
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	400	395
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2,4-2,6	
Temperatura wody myjącej	°C	50-60	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	82-85	85
Pojemność/moc bojlera	l / kW	12/6,0	
Pojemność/moc wanny	l / kW	30/3,0	20/2,5
Termostat bojlera	°C	110	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania		TAK	
Termometr wody w bojlerze		elektroniczny	
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		TAK	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		TAK	
Pompa spustowa		TAK	
Zbiornik wyrównawczy i pompa wspomagająca płukanie		TAK	
Standardowe akcesoria		2x kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm 1x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm 2x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki	1x kosz z bolcami na 24 talerze 570x620x(H)105 mm 1x uniwersalny kosz 570x620x(H)105 mm. 2x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm. 1x kosz na blachy do pieczenia na maksymalnie 9 blach Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki
Podwójny system filtracji wew. zbiornika		TAK	
Specjalne pompy płuczące zamontowane bezpośrednio na dnie zbiornika		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary	mm	655x785x(H)1500	670x725x(H)1368
Moc podłączeniowa	kW	6,52	
Moc pompy myjącej	KM	0,52	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IPX1	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	120	80
FUNKCJE			
System „SOFT START"		NIE	TAK
System THERMO-STOP		NIE	TAK
Specjalne ramiona myjące „PowerWash" zwiększające wydajność mycia		TAK	
System ECO		NIE	TAK
Funkcja płukania zimną wodą		NIE	TAK
Wielokolorowy wskaźnik statusu		TAK	
Automatyczna aktywacja pompy spustowej		TAK	
Inteligentne zarządzanie cyklem		TAK	
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuściankowa konstrukcja		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	100-150	

ZMYWARKI Z POJEDYNCZĄ ŚCIANKĄ KITCHEN LINE

NEW 18/8 stainless steel

max H 320 mm

GN max H 320 mm



240021

240038

czas mycia 60, 120, 180, 480 s

dozownik detergentu

dozownik nabłyszczacza

pompa spustowa

podwójna filtracja



Komora ze stali nierdzewnej. Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.



Komora ze stali nierdzewnej. Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.



Panel sterowania zapewniający wygodę i ergonomię użytkowania.

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
240021	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**8 699,00**
240038	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**8 899,00**

		ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50	
Kod		240021	240038
STEROWANIE		elektroniczne	
PRZEZNACZENIE		sztućce, szkło, kubki, talerze	sztućce, szkło, kubki, talerze, tace GN 1/1
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	4/60, 120, 180, 480	
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	60/30/20/8	
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	320	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2,4-2,6	
Temperatura wody myjącej	°C	50-60	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	6,0/6,0	
Pojemność/moc wanny	l / kW	23/2,5	
Termostat bojlera	°C	110	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania		TAK	
Termometr wody w bojlerze		elektroniczny	
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjąca z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		TAK	
Pompa spustowa		TAK	
Zbiornik wyrównawczy i pompa wspomagająca płukanie		TAK	
Standardowe akcesoria		2x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm 1x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki	1x uniwersalny kosz 500x500x(H)105 mm 1x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm 1x kosz na tace GN 1/1 na maksymalnie 6 szt. Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki
Podwójny system filtracji wew. zbiornika		TAK	
Specjalne pompy płuczące zamontowane bezpośrednio na dnie zbiornika		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary	mm	565x605x(H)830	
Moc podłączeniowa	kW	6,4	
Moc pompy myjącej	KM	0,4	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IPX1	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	50	
FUNKCJE			
System „Smart cycle management"		TAK	
Automatyczna aktywacja pompy spustowej		TAK	
Wielokolorowy wskaźnik statusu		TAK	
Funkcja płukania zimną wodą		TAK	
Program samooczyszczania zmywarki		TAK	
System THERMO-STOP		TAK	
System autodiagnostyczny		TAK	
System ECO		TAK	
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuściankowa konstrukcja		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10	
PODSTAWA		231050 (spawana)	817711 (skręcana)
wymiary	mm	560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**709,00**	**689,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKA 50X50 DOPPIO

NEW

max H
320 mm



czas mycia
120, 180 s

dozownik
detergentu

dozownik
nabłyszczacza

pompa
spustowa

podwójna
filtracja



Komora ze stali nierdzewnej.
Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.



Komora ze stali nierdzewnej.
Higieniczne, trwałe i łatwe w czyszczeniu.



Panel sterowania zapewniający wygodę
i ergonomię użytkowania.

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
237366	elektroniczne	50x50	400 lub 230	TAK	TAK	TAK	**6 759,00**

		ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50	
Kod		237366	
STEROWANIE		elektromechaniczne	
PRZEZNACZENIE		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	2/120, 180	
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30/20	
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	320	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2,4-2,6	
Temperatura wody myjącej	°C	50-60	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	82-85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	400 V - 6/4,5 lub 230 V - 6/3,0	
Pojemność/moc wanny	l / kW	23 l / 2,5	
Termostat bojlera	°C	110	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Termometr wody w bojlerze		analogowy	
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjąca z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		TAK	
Pompa spustowa		TAK	
Standardowe akcesoria		2x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm 1x kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm Wąż doprowadzający wodę o długości 1,5 m z gwintem wewnętrznym ¾" Wąż spustowy o długości 2 m, Ø25 mm Przewód zasilający bez wtyczki	
Podwójny system filtracji wewnątrz zbiornika		TAK	
Specjalne pompy płuczące zamontowane bezpośrednio na dnie zbiornika		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary	mm	582x610x(H)822	
Moc podłączeniowa	kW	400 V - 4,9 lub 230 V - 3,4	
Moc pompy myjącej	KM	0,4	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IPX1	
Napięcie	V	400/230	
Waga	kg	47	
FUNKCJE			
Możliwość przystosowania do instalacji 230 V (z pomocą technika)		TAK	
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuściankowa konstrukcja		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10	
PODSTAWA		231050 (spawana)	817711 (skręcana)
wymiary	mm	560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**709,00**	**689,00**

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Dozowniki: detergentu i nabłyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu wysokość wejścia 360 mm**
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- elektryczny dozownik detergentu i nabłyszczacza
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- pompa spustowa
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



max H
335 mm

Zmywarka do naczyń 50x50, elektroniczna



Podstawa
patrz strona 881


Profesjonalna chemia
patrz strona 848
Bateria prysznicowa
patrz strona 829
Stół wyładowczy do zmywarek – skręcany
patrz strona 878
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany
patrz strona 878
Kontener okrągły
patrz strona 856
Wózek na kosze do zmywarki
patrz strona 826
Kosze do zmywarek
patrz strona 824
DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE

ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40

max H
290 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej





Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

max H
335 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe
ze stali nierdzewnej





U dołu oddzielne ramiona myjące
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			**4 869,00**
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		**5 199,00**
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	**5 149,00**
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**5 299,00**
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**6 659,00**
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**5 799,00**
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			**5 699,00**
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**5 999,00**
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		**5 899,00**
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	**5 999,00**
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**6 299,00**
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**6 399,00**
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**7 699,00**
237540	elektroniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**7 699,00**

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura wody myjącej	°C	62		62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) lub 6/3 (230 V)	6/6
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) lub 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostat bojlera	°C	105		105	
Termostat wanny	°C	99		99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Termometr wody w bojlerze			elektroniczny	analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Pompa spustowa		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary	mm	472x566x(H)705		576x645x(H)837	
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)	6,6
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44	
Napięcie	V	230		400 lub 230	400
Waga	kg	39		57	55
FUNKCJE					
Program do mycia szkła			TAK		TAK
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK		TAK
System „SOFT START" [2]			TAK		TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK		TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK		TAK, 8-punktowy
System ECO					TAK
BUDOWA					
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		±10	
PODSTAWA		222980		231050	
wymiary	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**689,00**		**709,00**	

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

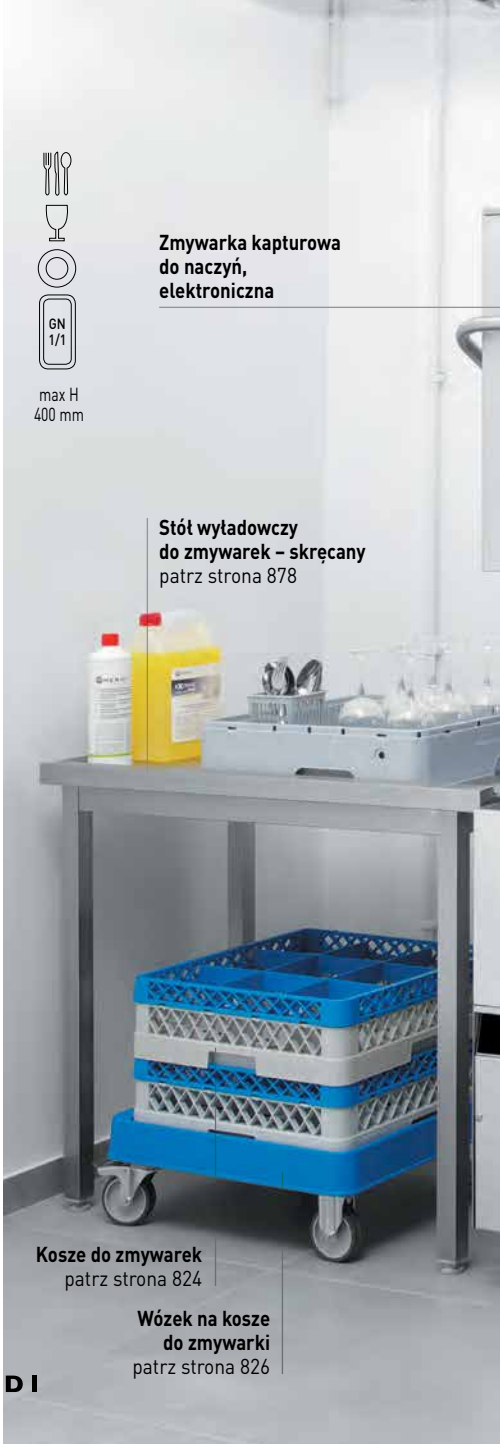
- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości oraz serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- **Dozowniki detergentu i nabłyszczacza oraz pompa spustowa na wyposażeniu standardowym**
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny do 105 °C/99 °C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Waga: 131,5 kg
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 240 s
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej w przypadku,
- gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- dozownik nabłyszczacza i detergentu
- pompa spustowa
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



HENDI


DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE
Bateria prysznicowa
patrz strona 829
Stół załadowczy
do zmywarek
ze zlewem
– skręcany
patrz strona 878
Kontener okrągły
patrz strona 856
HENDI

ZMYWARKI KAPTUROWE 50X50



230312



231340

max H
400 mm



U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**11 599,00**
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**12 399,00**
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**13 999,00**

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395 / talerzy 400	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C	62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW	68/6	
Termostat bojlera	°C	105	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy	
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie		4 szt.	
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary	mm	745x903x(H)1406	
Moc podłączeniowa	kW	8,6	
Moc pompy myjącej	KM	1,5	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	111	131,5
FUNKCJE			
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK
System „SOFT START" [2]			TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK, 8-punktowy
System ECO			TAK
Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze			TAK
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK	
Regulowane w pionie nóżki	mm	od 100 do 150 mm	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ



236574

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
- Obudowa 2-warstwowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzania: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Pojemność/moc bojlera: 7,4 l/4 kW (236567); 7,4 l/6 kW (236574)
- Pojemność/ moc wanny: 58 l/4 kW (236567); 58 l/6 kW (236574)
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Automatyczny system czyszczenia
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 57 kg

WYPOSAŻENIE:
- dozownik detergentu
- dozownik nabłyszczacza
- elektroniczny termometr bojlera
- elektroniczny termometr wanny
- pompa myjąca o mocy 1,2 kW
- pompa odpływowa
- kosz ze słupkami na tace 500x600x(H)105 mm
- kosz na szkło 500x600x(H)105 mm
- kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm

kod	V	W	mm	pojemność/ moc wanny	pojemność/ moc wanny	PLN
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**18 499,00**

ZMYWARKI STEROWANE ELEKTRONICZNE SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI304.
- 3-stopniowy system filtracji: powierzchniowy, zbiornikowy i ekstrakcyjny - zapewnia utrzymanie wody myjącej w optymalnych warunkach oraz stałą wydajność zmywania.
- 4 filtry powierzchniowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczna konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami zapobiega gromadzeniu się brudu i ułatwia czyszczenie.
- Elektroniczny panel z intuicyjnym, kolorowym wyświetlaczem LCD i stopniem ochrony IP65.
- Wbudowana pompa spustowa oraz pompa wspomagająca płukanie.
- Możliwość wybrania programu dedykowanego do mycia danego rodzaju naczyń – 6 programów.
- Program samoczyszczenia zmywarki oraz program opróżniania zmywarki.
- Funkcja Soft Start do delikatnych naczyń, jak szklanki czy kieliszki – stopniowe uruchamianie pompy myjącej.
- Funkcja THERMAL LOCK: płukanie naczyń w idealnej temperaturze do dezynfekcji (87 stopni).
- Funkcja Wash Plus+ – możliwość zwiększenia czasu zmywania o dodatkowe 30 sekund.
- System oszczędzania energii obniża temperaturę bojlera po dłuższym czasie spoczynku.
- Temperatura wody myjącej: od 40°C do 65°C.
- Temperatura wody płuczącej: od 65°C do 87°C.
- Termostat bezpieczeństwa bojlera i wanny: 85°C / 110°C.
- W zestawie trzy kosze: uniwersalny, na talerze – z bolcami oraz mały kosz na sztućce 100x100mm.
- Dostarczane z węże doprowadzającym wodę 3/4" oraz z wężem spustowym 30mm.
- UWAGA: urządzenie dostarczane bez wtyczki.



1303325

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50 UX-100B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 50x50.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane ze stali nierdzewnej, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 430 mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 440 mm.
- Specjalny mechanizm podnoszenia kaptura bez wysiłku.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy uniesionym kapturze.
- 5 możliwych czasów do ustawienia: 60, 90, 100, 150, 210 sekund; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 60, 40, 36, 24, 17.
- Pojemność/moc bojlera: 8 l/7,5 kW; Pojemność / moc wanny: 25 l/ 2,5kW
- Moc pompy wspomagającej płukanie: 750W (1HP).
- Zużycie wody na jeden cykl: 2,8 l.
- Nóżki regulowane w zakresie: 140-190 mm.
- Wysokość przy uniesionym kapturze: 2000 mm.

kod	V	W	mm	PLN
1303325	400	8250	650x825x(H)1525	**27 966,00**

KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA PROFI LINE



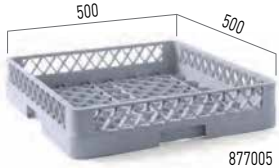


KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877050	9 – 150x150 mm	500x500x(H)104	**66,00**
877043	16 – 113x113 mm	500x500x(H)104	**73,00**
877036	25 – 90x90 mm	500x500x(H)104	**77,00**
877029	36 – 75x75 mm	500x500x(H)104	**84,00**
877012	49 – 63x63 mm	500x500x(H)104	**86,00**

NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

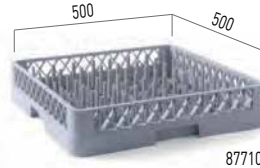
kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877500	49 – 62x62mm	500x500x(H)45	**36,00**
877517	36 – 73x73 mm	500x500x(H)45	**33,00**
877524	25 – 88x88 mm	500x500x(H)45	**33,00**
877531	16 – 112x112 mm	500x500x(H)45	**31,00**
877548	9 – 150x150 mm	500x500x(H)45	**31,00**
877302	bez przegródek	500x500x(H)45	**27,00**



KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	**62,00**



KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

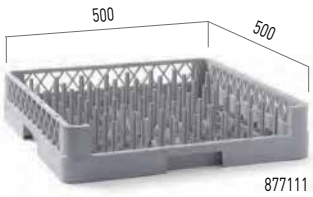
kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	**62,00**



KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

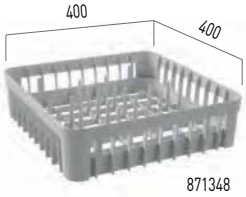
kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	**61,00**



877111



871331



871348

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Słupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	**62,00**

KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	-	mm	PLN
871331		405x405x(H)150	**57,00**
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	**57,00**



8#71324



871300



871102

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**13,80**

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**9,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**41,00**



552001



560044

POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	**45,00**

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø300x(H)230	**2,10/21,00**



PP polypropylene

877197

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500×500 MM DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	**479,00**



PP polypropylene

877173

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	**309,00**

PP polypropylene



877180

POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI

kod	mm	PLN
877180	500x500	**47,00**

S.S. stainless steel

user assembly

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK, 7 × 500×500 MM

- Ułatwia utrzymanie porządku w obszarze roboczym wokół zmywarki
- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, skręcana
- Na kosze do zmywarek o wymiarze 500x500 mm
- 7 par prowadnic rozmieszczonych co 200 mm
- Blokady na obu końcach prowadnic zapobiegają wypadaniu koszy z wózka podczas transportu
- 4 skrętne kółka jezdne, w tym 2 dwa wyposażone w hamulce oraz gumowe odbojniki zapewiają bezpieczne przemieszczanie wózka
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
810583	615x560x(H)1710	**929,00**



810583

PP polypropylene

AMER★BOX®



877807

WÓZEK NA KOSZE UNIWERSALNE 500×500 MM

- Wykonany z polipropylenu.
- 4 obrotowe kółka.
- Zaprojektowany do transportu uniwersalnych koszy o wymiarach 500×500 mm.

kod	mm	PLN
877807	500x500x(H)180	**235,00**



810163

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	**1 159,00**



810170

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej.
- Pojedynczy otwór, obrotowa wylewka.
- Regulacja strumienia.
- Wymagany otwór w stole: 30 mm.
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł.350 mm.
- Wysokość baterii: 445 mm.

kod	PLN
810170	**1 249,00**



810255

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 120 cm
- Wymagany otwór w stole: ø 32 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	**619,00**

S.S. stainless steel

wash

SITO ODPŁYWOWE DO ZLEWU

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Skutecznie zatrzymuje resztki jedzenia, zapobiegając zatykaniu się odpływu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
639245	ø110x(H)35	**9,00**



639245



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	**409,00**



235973

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	**239,00**


970515

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: ø1/2"
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	**1 039,00**


810330

WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 – 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 -7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	**689,00**


810293

BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem.
- Tradycyjne przyłącze ścienne osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa.
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego.
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia.
- Wysokość baterii: 1010 mm.

kod	PLN
810293	**1 229,00**


810279

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa
- Osłona wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø32,5 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	**1 499,00**


810262

BATERIA PRYSZNICOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem.
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego.
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm.
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm.

kod	PLN
810262	**999,00**





BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø 30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	**339,00**

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Długi uchwyt do regulacji temperatury
- Wymagany otwór w stole: ø 35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	**389,00**

BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	PLN
970300	**779,00**

S.S. stainless steel



970300

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5˚C do 85˚C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary



810323

- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)56	**225,00**



979983

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej



Kolanko spustowe młynka



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa



MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Wyciszona praca
- Kołnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min
- Wymagany otwór w zlewie: ø90 mm
- Przewód zasilający
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa i zaślepka (korek) gardzieli młynka
- W zestawie włącznik z wężykiem

kod	V	W	mm	PLN
979983	230	550	ø210x(H)406	**949,00**





SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry.
- Przyłącza wejścia i wyjścia: ø50 mm.
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu.
- Wyposażony w zawór kulowy do opróżniania komory na tłuszcz.

kod	-	litry	mm	PLN
975718	300 l/godz.	30	650x346x(H)308	**1 599,00**
975725	600 l/godz.	60	728x416x(H)398	**1 999,00**
979945	1800 l/godz.	180	903x548x(H)629	**3 699,00**



975725

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	239x208x(H)265	**399,00**



221808



810316

18/0 stainless steel

18/8 stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Całość ze stali nierdzewnej
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Wymiary komory: ø360x(H)114 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x428x(H)406	**769,00**



18/0 stainless steel

18/8 stainless steel

Umywalka uruchamiana kolanem

810309

UMYWALKA KUCHENNA – Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego.
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Umywalka i panel ścienny wykonane ze stali nierdzewnej 18/10.
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła.
- Wymiary panelu przedniego: 284x(H)184 mm
- Wymiary zlewu: 335x235x(wys.)114 mm.
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø50 mm

kod	mm	PLN
810309	400x330x(H)560	**840,00**



238073



238080

FILTR DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych.
- Wkład filtrujący wraz z głowicą do kostkarek i łuskarek:
  (1) usuwa zanieczyszczenia stałe powyżej 20 mikronów – poprawia klarowność wody,
  (2) usuwa chlor i jego pochodne – poprawia smak i zapach wody,
  (3) neutralizuje węglan wapnia – zapobiega osadzaniu się kamienia na powierzchniach, które mają kontakt z wodą.
- Filtr można przymocować do ściany lub swobodnie ustawić na podłożu po podłączeniu do wody.
- Trójdrożny zawór ułatwiający wypłukanie i odpowietrzenie układu filtrującego.
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l.
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar.
- Maksymalny przepływ: 1 l/min.
- Maksymalna twardość wody: 500ppm.
- Zakres temperatury pracy: 2-38°C.
- Podłączenie do wody 3/4".
- Wkłady do zakupienia również osobno: kod 238080.

kod	PLN
238073	**599,00**

WKŁAD FILTRUJĄCY DO FILTRA DO KOSTKAREK 3.0

- Wymienny wkład do głowicy filtra.
- Wkład filtrujący:
  (1) usuwa zanieczyszczenia stałe powyżej 20 mikronów – poprawia klarowność wody,
  (2) usuwa chlor i jego pochodne – poprawia smak i zapach wody,
  (3) neutralizuje węglan wapnia – zapobiega osadzaniu się kamienia na powierzchniach, które mają kontakt z wodą.
- Wydajność: do 12 miesięcy lub 30 000 l.
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar.
- Maksymalny przepływ: 1 l/min.
- Maksymalna twardość wody: 500 ppm.
- Zakres temperatury pracy: 2-38°C.
- Pasuje do filtra do kostkarek 3.0 HENDI (kod: 238073).

kod	PLN
238080	**79,00**

FILTRY ODWRÓCONEJ OSMOZY

- Filtry z membranami osmotycznymi do filtracji wody – efektem końcowym jest zupełnie czysta chemicznie, zdemineralizowana woda.
- Woda oczyszczona poprzez odwróconą osmozę przekłada się na:
  - brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców,
  - silniejsze działanie detergentów i tym samym zmniejszenie użycia środków myjących i nabłyszczaczy,
  - wydłużony czas użytkowania i zwiększenie wydajności energetycznej urządzeń podłączonych do wody.
- Do użytku w profesjonalnej gastronomii – przeznaczone do pracy z urządzeniami gastronomicznymi (niekoniecznie do wody pitnej ze względu na smak po oczyszczeniu).
- Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody – posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
- Membrana fabrycznie zamontowana w urządzeniu – użytkownik nie musi instalować samodzielnie.
- Kompaktowa konstrukcja – w obudowie znajduje się już gwint do przyłączania prefiltrów.
- Wbudowana pompa, sterowana czujnikami ciśnienia.
- Średnica przyłącza wody: 3/4".
- Ciśnienie robocze: od 2,2 do 6 bar.
- Maksymalna twardość wody: 1500ppm.
- Maksymalne stężenie chloru: 0,3ppm.
- Zakres pH wody zasilającej: 2-11.
- Redukcja zanieczyszczeń i twardości do 95%.
- Dostarczane z wężem przyłączeniowym do wody.
- Zasada działania odwróconej osmozy:
  - woda przepływająca przez wkład wstępny oczyszczana jest z zanieczyszczeń o rozmiarze większym niż 5 mikronów (piasek, rdza, itp., a także chlor),
  - następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która jest barierą dla: zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych,
  - czysta woda kierowana jest do urządzenia końcowego,
  - po filtracji molekularnej woda przepływa przez wkład ze złożem mineralizującym, nasycając ją dodatkowo jonami soli mineralnych.



238035



238028

FILTR ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego.
- Wydajność maksymalna przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm: 1,5 l/min.
- Zaopatrzone w wkład wstępny (prefiltr) z węglem aktywnym oraz w sedymentacyjny wkład końcowy.
- Wkłady do zakupienia również osobno: wstępny (kod: 238066) oraz końcowy (kod: 238059).

kod	V	W	mm	PLN
238035	230	140	360x130x(H)465	**1 999,00**

FILTR ODWRÓCONEJ OSMOZY 2.0

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm: 2,9 l/min.
- Zaopatrzony w wkład wstępny (prefiltr) z węglem aktywnym.
- Wkład wstępny do zakupienia również osobno (kod: 238042).

kod	V	W	mm	PLN
238028	230	178	420x150x(H)445	**6 299,00**



238066



238059



238042

WKŁAD WSTĘPNY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Wkład węglowo-sedymentacyjny – podłączenie 3/4".
- Redukuje poziom zanieczyszczeń mechanicznych i wolnego chloru zawartych w wodzie wejściowej – chroni membranę osmotyczną.
- Medium – węgiel aktywny i wkład sznurkowy.
- Żywotność około 6 miesięcy (11 000 l) w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.

kod	PLN
238066	**26,00**

WKŁAD KOŃCOWY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Sedymentacyjny wkład filtrujący – umożliwia podłączenie węża z gwintem wewnętrznym 3/4".
- Medium – wkład sznurkowy polipropylenowy.
- Żywotność: około 6 miesięcy (11 000 l), w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.
- Przeznaczony do filtra odwróconej osmozy 1.0 HENDI (kod: 238035).

kod	PLN
238059	**18,00**

WKŁAD WSTĘPNY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 2.0

- Wkład zawiera węgiel aktywny w postaci bloku.
- Skutecznie usuwa zanieczyszczenia mechaniczne o rozmiarze powyżej 5 mikrometrów.
- Usuwa chlor i jego trujące pochodne, poprawia smak i zapach wody.
- Żywotność około 6 miesięcy (11 000 l) w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.
- Podłączenie na szybkozłącze 1/4".

kod	PLN
238042	**45,00**

ZYSKAJ Z FILTRAMI DO WODY HENDI

- Miękka woda bez zanieczyszczeń
- Redukcja ilości chloru
- Ochrona bakteriostatyczna
- Woda bez osadów wapiennych, o doskonałym smaku i zapachu
- Eliminacja rdzewienia podzespołów urządzeń

DOWODY NA PRZEWAGĘ FILTRÓW HENDI

Szybka instalacja

Wbudowana głowica z możliwym ustawieniem obejścia (bypass): 0-70%

Wkład węglowy w formie pierścienia – skuteczna filtracja

Zestaw startowy do montażu – bez konieczności użycia dodatkowych narzędzi

Możliwość jednoczesnego użycia jednego filtru do kilku urządzeń

Zintegrowane głowice – optymalne zachowanie higieny





- Szczególnie polecany do użytku z: piecami konwekcyjno-parowymi, ekspresami do kawy, kostkarkami, maszynami vendingowymi, zmywarkami podblatowymi.
- Technologia uzdatniania wody:
  - usuwanie jonów wapnia i magnezu odpowiedzialnych za twardość wody (usuwanie kamienia – osadów wapiennych),
  - dekarbonizacja, czyli usuwanie węglanów wapnia i magnezu.
- Działanie:
  - eliminowanie niechcianych zapachów i smaków z wody, redukcja ilości chloru, zmniejszenie twardości, działanie bakteriostatyczne – uzyskanie lepszego smaku wody/napojów/potraw oraz ochrona sprzętu gastronomicznego.
- Całość składa się z:
  - filtra węglowego zatrzymującego duże cząsteczki, chlor, składniki organiczne i inne substancje mające negatywny wpływ na smak i zapach wody,
  - filtra żywicznego redukującego twardość węglanową,
  - filtra węglowego zatrzymującego drobne cząsteczki,
  - filtra oddzielającego zawiesinę.
- Wbudowana głowica z możliwym ustawieniem obejścia (bypass): 0-70 % (nie ma konieczności kupowania głowicy osobno).
- Zdolność produkcyjna: filtr należy wymienić po 365 dniach od momentu instalacji dla zachowania bezpieczeństwa bakteriologicznego / lub po przekroczeniu maks. wartości wydajności.

Filtry HENDI pasują do urządzeń wszystkich producentów


Zmywarki


Piece konwekcyjno-parowe


Ekspresy do kawy


Kostkarki



Mikrometryczna filtracja wstępna – filtr węglowy usuwa chlor, cząsteczki oraz substancje organiczne

Górna strefa rozprowadzania wody – usprawnia rozproszoną dystrybucję wody

Filtr żywiczny – redukcja twardości węglanowej, dekarbonizacja

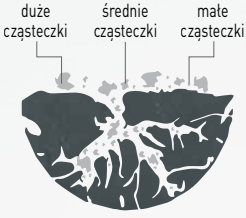
Filtr węglowy – zatrzymanie drobnych cząsteczek, usuwanie jonów wapnia i magnezu, tzw. kamienia

Filtracja końcowa – oddzielenie zawiesiny

POTENCJAŁ FILTRACYJNY

Duża liczba porów (szczelin, kanalików) wkładu węglowego, zatrzymuje osady organiczne, związki chemiczne itd. DLATEGO 1 g wkładu węglowego HENDI to powierzchnia filtracyjna o wielkości boiska piłkarskiego!

Węgiel aktywny



- Maks. wydajność: zależna od twardości węglanowej wody i ustawionego obejścia.
- Maks. przepływ wody – w zależności od modelu:
  - 1 l/min (kod: 237892),
  - 2 l/min (kod: 237885).
  - 3 l/min (kod: 237878),
  - 4 l/min (kod: 237793),
  - 5 l/min (kod: 237861).
- Zakres temperatury wody na wejściu: 5-35°C.
- Filtr należy napełnić zimną wodą.
- Ciśnienie robocze: 2-6 barów.
- Przyłącza: 3/8" M.
- Instalacja i praca wyłącznie w pozycji pionowej.
- Do instalacji oraz prawidłowego działania filtra polecamy zakupić:
  - Zestaw montażowy do filtrów HENDI (kod: 237908),
  - Elektroniczny licznik przepływu wody do filtrów HENDI (kod: 237915).

DOBIERZ ODPOWIEDNI FILTR HENDI



kod	237892	237885	237878	237793	237861
nazwa	Filtr do wody XS	Filtr do wody S	Filtr do wody M	Filtr do wody L	Filtr do wody XL
PLN	**177,00**	**279,00**	**419,00**	**599,00**	**829,00**
technologia	usuwanie jonów wapnia i magnezu, dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2-6 barów | 5-35°C				
przepływ znamionowy	1 l/min	2 l/min	3 l/min	4 l/min	5 l/min
wymiary	ø87x(H)302 mm	ø87x(H)562 mm	ø135x(H)384 mm	ø173x(H)395 mm	ø173x(H)463 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	M 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	pionowe				
10° dH – 10% By-pass	787	1 798	3 370	5 056	6 742
10° dH – 30% By-pass	1 010	2 310	4 334	6 500	8 668
10° dH – 40% By-pass	1 180	2 700	5 050	7 585	10 100
10° dH – 0% By-pass	708	1 618	3 034	4 551	6 067



237915

ELEKTRONICZNY LICZNIK PRZEPŁYWU WODY DO FILTRÓW HENDI

- Po wprowadzeniu maks. pojemności filtra (0-9900 l) licznik oblicza na podstawie objętości strumienia przepływu pozostałą wydajność wkładu filtracyjnego.
- Licznik odmierza pozostały czas działania filtra (możliwe ustawienie: 0-720 dni).
- Może być również wyświetlany aktualny przepływ wody w l/min.
- 3 rodzaje alarmów (sygnały dźwiękowe):
  - alarm przypominający: kiedy pozostała wydajność wkładu jest mniejsza niż 113 l lub pozostało mniej niż 7 dni czasu eksploatacji,
  - alarm ostrzegawczy: kiedy wydajność wkładu sięgnie 0 l lub czas eksploatacji wkładu filtracyjnego 0 dni,
  - alarm niskiego stanu baterii (konieczność wymiany).
- Pozycja montażowa pozioma.
- Zasilany bateriami: 2 baterie AAA dołączone do zestawu.
- Pasujące złączki: 3/8" M (żeńskie lub męskie).

kod	mm	PLN
237915	110x53x(H)70	**259,00**



237908

ZESTAW MONTAŻOWY DO FILTRÓW HENDI

- Wężyk do wody wykonany z tworzywa LDPE, o długości 3000 mm (do samodzielnego pocięcia).
- Zestaw przeznaczony jest do filtrów HENDI S, M, L oraz Vending o kodach: 237793, 237861, 237878, 237885, 237892.
- Zestaw zawiera:
  - wężyk do wody,
  - wężyk odpowietrzający,
  - 2 złączki,
  - 5 zaworów.

kod	mm	PLN
237908	ø18x(H)	**169,00**

FILTRY DO WODY

BRITA





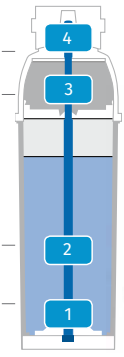

kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	Licznik przepływu
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	**225,00**	**159,00**	**159,00**	**409,00**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe









kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	**245,00**	**364,90**	**539,00**	**829,00**	**1 149,00**
technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 barów | 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	100 l/h (0,5 bar)	100 l/h (0,5 bar)
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108 x(H)268 mm	117x104 x(H)419 mm	125x119 x(H)466 mm	144x144 x(H)557 mm	184x184 x(H)557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy i espresso/ urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze/ piece(przy twardości węglanowej 10°dH/ ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l







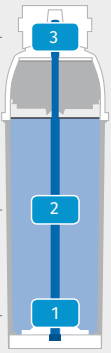
kod	1023325	1033041	710403
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by pass	Licznik przepływu	Tester do twardości węglanowej i całkowitej
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody		
PLN	**249,00**	**409,00**	**76,00**

BRITA

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
W celu obniżenia ilości niepożądanych substancji zapachowych i smakowych cała woda przepływa przez węgiel aktywny

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe

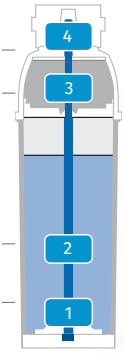


Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



NEW





kod	1023320	1023328	1058679	1010734
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM	BRITA PURITY C 1100 CLEAN	BRITA PURITY C 50 FRESH
PLN	**869,00**	**1 199,00**	**1 009,00**	**263,00**
technologia	dekarbonizacja			węgiel aktywny
maks. ciśnienie robocze | temp. wody na wejściu	2 – 8,6 barów | 4-30°C			8,6 barów | 4-30°C
przepływ znamionowy	300 l/h			60 l/h (0,25 bar)
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144 x(H)557 mm	ø184 x(H)557 mm		119x108x(H)268 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"			G 3/8"
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę			
wydajność			9 000 l	15 000 l

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

UZDATNIACZE WODY

- Stosowanie uzdatniaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5˚C do 38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442



230459

UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	216x404x(H)504	**1 099,00**

UZDATNIACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	214x417x(H)505	**1 349,00**

UZDATNIACZE DO WODY

- Uzdatnianie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złoże jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczania wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bary

UZDATNIACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji uzdatniacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°dH/30°dH/40°dH)	litry	mm	PLN
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	**459,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**545,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**659,00**



TABLETKI SOLNE DO ZMIĘKCZANIA WODY

- Wykonane ze sprasowanej soli – skład surowcowy to jedynie chlorek sodu (NaCl)
- Kształt tabletki – sól rozpuszcza się równomiernie i nie zbryla się.
- Przeznaczone do:
- Zmiękczania wody i ochrony przed kamieniem.
- Dezynfekcji wody.
- Przedłużania żywotności sprzętów.
- Idealne rozwiązanie do sprzętów gastronomicznych, myjni samochodowych, stacji uzdatniania wody i wielu innych celów.
- Nadają się do wszystkich typów zmiękczaczy.
- Tabletki solne są zgodne z normą EN 973 – Typ A.

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	**59,00**
237984	10	**26,00**



NAJCZYSTSZA SÓL NA RYNKU PONAD 99,9%



LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI



270080

LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetlówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	V	W	mm	PLN
270080	230	30	544x285x(H)92	**479,00**
270028	230	2x 15W - 270080	Świetlówka zamienna do lamp owadobójczych	**150,00**
270233			Lep do lampy owadobójczej	**148,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE



270097

270646

LAMPA OWADOBÓJCZA, 300 M²

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN	
270097	230	13	470x100x(H)265	**319,00**	
270646	230	11	330x100x(H)263	**259,00**	N



270172

270165

270158

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	379x103x(H)265	**199,00**
270165	230	40	515x104x(H)315	**259,00**
270172	230	45	655x90x(H)360	**299,00**



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

ABS
plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ, 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- W zestawie taśma klejąca (390x270 mm)

kod	V	W	mm	PLN
270196	230	36	540x80x(H)281	**306,00**
270233	Lep do lampy owadobójczej x10		390x270	**148,00**
270240	Świetlówka zamienna do lampy owadobójczej			**92,00**



270196



ABS
plastic
in- & outdoor

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ


270066

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	PLN
270066	100 m²	230	40	510x135x(H)305	**389,00**
270141	150 m²	230	45	680x140x(H)305	**409,00**


Uchwyt łańcuszkowy


Wyjmowana tacka

ŚWIETLÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	**39,00**
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	**49,00**
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	**59,00**


934159





270653

18/8 stainless steel | indoor

NEW

LAMPA OWADOBÓJCZA LEPOWA, 80 M²

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Przeznaczone do pomieszczeń o powierzchni do ok. 80 m²
- W zestawie niettukąca żarówka LED UV-A E27 7W.
- Średnia żywotność żarówki: 20.000 godzin.
- Płytka lepowa tylna do wyłapywania owadów, łatwa do wymiany.
- Przeznaczona do montażu na ścianie.
- W zestawie płytka lepowa (355 x 215 mm).
- Żarówki wymienne - dostępne osobno (kod 270660).
- Idealna dla restauracji, piekarni, sklepów spożywczych i supermarketów.

kod	V	W	mm	PLN
270653	230	7	400x166x(H)240	**399,00**



270677

NEW

LEP DO LAMP OWADOBÓJCZYCH

- Opakowanie zawiera 10 szt. wkładów.
- Podczas wymiany wkładów należy używać jednorazowych rękawiczek ochronnych.
- Po zakończeniu czynności należy umyć ręce.
- Podczas wymiany wkładu nie należy jeść ani pić.
- Przeznaczony do lamp owadobójczej HENDI; kod: 270653.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
270677	10	355x215	**119,00**



270660

NEW

ŻARÓWKA LED DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Wymienna żarówka LED do lamp owadobójczych (kod 270653).
- Żarówka LED UV-A E27 7W do lamp owadobójczych.
- Średnia żywotność żarówki: 20 000 godzin.

kod	-	PLN
270660		**119,00**



281208

ILOŚĆ JAJ 30



281253

ILOŚĆ JAJ 10



Zobacz film

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jaja osadzona na łożyskach, wykonana ze stali pokrytej proszkowo farbą poliestrową
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	-	V	W	mm	PLN
281253	na 10 jaj	230	35	422x228x(H)188	**629,00**
281208	na 30 jaj	230	70	365x550x(H)254	**1 200,00**



281246

Zobacz film

PMMA plexiglas S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 14

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut
- Mieści noże o maksymalnej wielkości:
  - długość uchwytu - max 150 mm
  - długość ostrza - max 350 mm
  - grubość uchwytu - min 15 mm

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)625	**859,00**



281215

S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	**1 299,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL

PIECE PIEKARNIKI

EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do okresowego i bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji
- Należy spłukać
- pH 14

kod	litry	PLN
231388	10	**219,00**



231388





EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	PLN
979761	1 l	**37,00**



979761



GRILLE PIECE PIEKARNIKI OKAPY

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**27,00**



975039

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL





975046

975053

EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracie do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwilża i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namaczania
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	10 l	**179,00**
975046	20 l	**319,00**



975015

975022

EXTREME SHINE PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem.
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszcza
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania. pH 1

kod	-	PLN
975015	10 l	**159,00**
975022	5 l	**89,00**



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Specjalnie opracowany detergent do użytku w profesjonalnych zmywarkach do naczyń
- Idealny do mycia wyposażenia i przyborów kuchennych i piekarniczych, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa pozostałości białka, tłuszczu, skrobi i olejów
- Delikatny dla powierzchni ze stali nierdzewnej i aluminium
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium

kod	-	PLN
699317	20 l	**379,00**



975145

EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszcze, przebarwienia
- Pozostawia naturalny połysk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność), posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

kod	-	PLN
975145	5 l	**40,00**



975008

EXTREME DESCALER PROФ FESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojlery, wyparzarki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek: kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni
- Należy spłukać
-

kod	-	PLN
975008	1 l	**25,00**

EXTREME WASH AND CLEAN SET

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	**239,00**



979792

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL





976678



976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalacje lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	**33,00**
976678	1	**29,00**



231296

EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod	-	PLN
231296	1 l	**27,00**

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i łyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyści także termosy, warniki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających
- W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	PLN
976630	25	**31,00**
976654	10	**11,50**





976630



976654





976685





976692

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrz ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy

kod	waga (kg)	PLN
976685	0,75	**50,00**

EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMIENIACZ – 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 tabletek	**75,00**

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA I OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach, w których osadza się kamień

kod	-	PLN
979754	0,5 kg	**49,00**



979754



18/8 stainless steel | indoor

NEW



809693

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Zintegrowany otwór umożliwiający szybką kontrolę poziomu napełnienia dozownika.
- Konstrukcja do montażu na ścianie.
- Przystosowany do standardowych składanych ręczników papierowych, maks. wymiary: 250×115 mm (po rozłożeniu 250×230 mm).
- Pojemność: 250 szt.
- Przeznaczony do toalet, stref kuchennych, zapleczy oraz innych wspólnych przestrzeni roboczych.

kod	mm	PLN
809693	270x130x(H)130	**124,00**

18/8 stainless steel

NEW



809778 809785

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH, ZAMYKANY NA KLUCZ

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Konstrukcja z frontowym załadunkiem zapewniająca wygodne i szybkie uzupełnianie ręczników.
- Zamknięta konstrukcja.
- Zintegrowany otwór umożliwiający szybką kontrolę poziomu napełnienia dozownika.
- Zamykana konstrukcja, z kluczem dołączonym w zestawie.
- Przystosowany do standardowych składanych ręczników papierowych, rozmiar: maks. 250×115 mm (rozmiar po rozłożeniu 250×230 mm).
- Konstrukcja do montażu na ścianie.
- Przeznaczony do toalet, stref kuchennych, zapleczy oraz innych wspólnych przestrzeni roboczych.

kod	-	mm	PLN
809778	250 sztuk	260x120x(H)160	**269,00**
809785	500 sztuk	260x120x(H)270	**329,00**

18/8 stainless steel

NEW



809792

DOZOWNIK SIATEK NA WŁOSY

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Zabudowany front chroni jednorazowe siatki na włosy przed zanieczyszczeniami i pomaga utrzymać higieniczne warunki przechowywania.
- Otwierana od góry pokrywa umożliwia szybkie i wygodne uzupełnianie zawartości dozownika.
- Dolny otwór umożliwia wygodne i higieniczne dozowanie siatek pojedynczo.
- Zintegrowany wskaźnik poziomu napełnienia.
- Konstrukcja do montażu na ścianie.
- Przeznaczony do stacji higienicznych w obszarach przygotowania żywności, pomieszczeniach produkcyjnych oraz laboratoriach.

kod	mm	PLN
809792	400x230x(H)505	**479,00**

18/8 stainless steel

NEW



809808

DOZOWNIK FARTUCHÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Zaprojektowany do przechowywania i pobierania jednorazowych fartuchów.
- Do montażu na ścianie.
- Zamknięta obudowa chroni fartuchy przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami.
- Pomaga utrzymać porządek w strefach higieny i przygotowywania.
- Odpowiedni zarówno do fartuchów luzem, jak i na rolce.

kod	mm	PLN
809808	350x140x(H)500	**479,00**

NEW

18/8 stainless steel

DOZOWNIK RĘKAWICZEK JEDNORAZOWYCH

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Przystosowany do standardowych opakowań rękawiczek jednorazowych.
- Otwarta konstrukcja frontowa zapewnia szybki dostęp do rękawiczek.
- Konstrukcja do montażu na ścianie.
- Przystosowany do opakowań rękawiczek o maks. wymiarach 255×130×(H)80 mm.
- Przeznaczony do stref wejściowych, stanowisk pracy oraz obszarów przygotowawczych.

kod	mm	PLN
809662	260x96x(H)130	**106,00**
809679	260x96x(H)260	**132,00**
809686	260x96x(H)390	**145,00**



809662



809679



809686

NEW

18/8 stainless steel



809839 809846

POJEMNIK NA ZUŻYTE RĘCZNIKI PAPIEROWE

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Perforowana obudowa.
- Otwarta konstrukcja umożliwia szybkie wyrzucanie odpadów.
- Przeznaczony do gromadzenia zużytych ręczników papierowych.
- Możliwość montażu na ścianie lub umieszczenia pod zlewem.
- Przeznaczony do łazienek, zapleczy, zakładów produkcyjnych oraz innych wspólnych przestrzeni roboczych.

kod	litry	mm	PLN
809839	35	220x270x(H)400	**339,00**
809846	60	350x270x(H)550	**609,00**



809822

NEW

18/8 stainless steel

KOSZ NA ŚMIECI

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Pokrywa na zawiasach.
- Przeznaczony do codziennej zbiórki odpadów.
- Boczne uchwyty ułatwiają podnoszenie i przenoszenie.
- Odpowiedni do łazienek, kuchni, pomieszczeń gospodarczych i zapleczy.

kod	litry	mm	PLN
809815	60	350x350x(H)600	**1 069,00**
809822	80	350x350x(H)770	**1 199,00**

AMER★BOX®

PP polypropylene

NEW

POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY, 60 L

kod	litry	mm	PLN
691137	60	455x315x(H)580	**154,00**



691137

873465



873458



873458

PP polypropylene | stackable

KOSZ NA ŚMIECI

- Wykonany z polipropylenu.
- Obsługiwany przy użyciu pedału.
- Posiada uchwyt i kółka.
- Pokrywy sprzedawane oddzielnie w 6 kolorach.

kod	litry	mm	PLN
873458	120	510x425x(H)875	**242,00**



873465 873472 873489 873496 873502 873519

PE polyethylene

POKRYWA DO KOSZA NA ŚMIECI

- Pokrywa do kosza na śmieci, kod 873458.

kod	kolor	mm	PLN
873465	zielony	505x415	**53,00**
873472	czarny	505x415	**53,00**
873489	żółty	505x415	**53,00**
873496	czerwony	505x415	**53,00**
873502	niebieski	505x415	**53,00**
873519	brązowy	505x415	**53,00**



809952

NAŚCIENNY DOZOWNIK DO RĘCZNIKA PAPIEROWEGO

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ząbkowany ogranicznik ułatwiający oderwanie pojedynczego kawałka ręcznika papierowego.
- Maks. szerokość rolki ręcznika papierowego: 297 mm.
- W zestawie śruby do montażu na ścianie.

kod	mm	PLN
809952	395x290x(H)260	**121,00**



809914

WOLNOSTOJĄCY DOZOWNIK DO RĘCZNIKA PAPIEROWEGO

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ząbkowany ogranicznik do łatwego odrywania kawałków ręcznika papierowego.
- Maks. szerokość rolki: 430 mm.

kod	mm	PLN
809914	540x395x(H)975	**259,00**



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA"

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	**47,00**



691083

WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie
- 4 koła, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
691083	900x650x(H)850	**529,00**



873397

WIADRO DO MOPA

- Wykonane z plastiku.
- Zawiera dużą wyciskarkę.
- 4 kółka.
- Posiada wygodny uchwyt.
- Pojemność: 16L

kod	litry	PLN
873397	16	**79,00**

WOREK DO WÓZKA NA PRANIE

NEW

- Worek na pranie do wózka HENDI 691083.
- Wykonany z tkaniny Oxford.
- Może być czyszczony w pralce.

kod	PLN
691090	**116,00**

AMER★BOX®





PP
polypropylene



691038

KONTENER OKRĄGŁY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø550x(H)690	**325,00**
691403	80	ø490x(H)620	**255,00**

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø570x(H)35	**79,00**
691410	do 691403	ø505x(H)35	**59,00**



691045

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø570x(H)135	**95,00**
691427	do 691403	ø510x(H)120	**93,00**



691052

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	**149,00**
691434	do 691403	ø505x(H)190	**105,00**



691069

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø455x(H)165	**155,00**
691441	do 691403	ø400x(H)165	**119,00**



691076



AMER★BOX®

PP polypropylene

DESIGNED IN USA



691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	litry	mm	PLN
691151	68	490x410x(H)660	**272,00**
691168	87	500x410x(H)815	**339,00**



S.S. stainless steel

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
- 2 kółka z hamulcami
- Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 70x110 cm, czyli ok. 120 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	**453,00**



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



691021

GUMOWA OPASKA DO UCHWYTU WORKA NA ŚMIECI

NEW

- Do uchwytu na worek na śmieci HENDI, kod: 691021.

kod	PLN
944660	**26,00**

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock" blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	**72,00**
691335	20	ø300x(H)440	**145,00**
691342	30	ø300x(H)650	**194,00**



691342

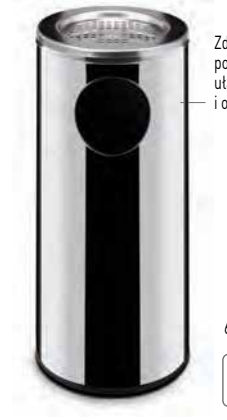


691380

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**197,00**
691397	33	ø240x(H)660	**397,00**



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**397,00**

18/8 stainless steel | outdoor

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**379,00**



440216



18/8 stainless steel

POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**569,00**



440223



16

Furniture

Durability you can rely on





Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej
Łatwy, samodzielny i szybki montaż
Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



MEBLE SKRĘCANE HENDI
DOSTARCZANE SĄ
W PORĘCZNYM OPAKOWANIU

1



GOTOWE DO MONTAŻU WRAZ
ZE ŚRUBAMI I KLUCZEM IMBUSOWYM

2

SZYBKI MONTAŻ
PRZY POMOCY KLUCZA
IMBUSOWEGO I ŚRUB



3

SOLIDNY MEBEL
GOTOWY W 5 MINUT



4



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU



812457



817568

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY BUDGET LINE

- Blat i półka wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nogi ze stali nierdzewnej połączone z półką aluminiowym kołnierzem.
- Nogi z regulacją wysokości.
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: 130 kg.

kod	mm	PLN
812457	1200x600x(H)850	**835,00**
812440	1000x600x(H)850	**759,00**
812464	1400x600x(H)850	**935,00**
812471	1600x600x(H)850	**1 025,00**
812488	1800x600x(H)850	**1 119,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY BUDGET LINE

- Blat roboczy oraz półka wykonane ze stali nierdzewnej
- Półka połączona z nogami za pomocą aluminiowego kołnierza.
- Nogi z regulacją wysokości.
- Z rantem
- Dopuszczalne obciążenie: 130kg

kod	mm	PLN
817568	1000x600x(H)950	**875,00**
817575	1200x600x(H)950	**949,00**
817582	1400x600x(H)950	**1 089,00**
817599	1600x600x(H)950	**1 189,00**
817605	1800x600x(H)9501800x600x(H)950	**1 299,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**



979761

STOŁY CENTRALNE I PRZYŚCIENNE – SKRĘCANE PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811276



811511

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY

- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony.

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816196	800x600x(H)850	**719,00**
811276	1000x600x(H)850	**829,00**
811283	1200x600x(H)850	**919,00**
811290	1400x600x(H)850	**999,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Półka bez możliwości regulacji – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki wynosi 160 mm.
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².

kod	mm	PLN
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816189	800x600x(H)850	**879,00**
811511	1000x600x(H)850	**959,00**
811535	1400x600x(H)850	**1 179,00**
811542	1600x600x(H)850	**1 279,00**
811559	1800x600x(H)850	**1 389,00**
811528	1200x600x(H)850	**1 069,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815830	800x700x(H)850	**1 099,00**
810705	1000x700x(H)850	**1 199,00**
810712	1200x700x(H)850	**1 299,00**
810729	1400x700x(H)850	**1 399,00**
810736	1600x700x(H)850	**1 499,00**
810743	1800x700x(H)850	**1 599,00**

STOŁY CENTRALNE I PRZYŚCIENNE – SKRĘCANE PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811245



811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja skręcana
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą.
- Orientacyjne dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm.
- Regulowane nóżki (+25/-5 mm).
- Bez półki.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811238	800x600x(H)850	**719,00**
811245	1000x600x(H)850	**869,00**
811252	1200x600x(H)850	**929,00**
811269	1400x600x(H)850	**999,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812679	1000x700x(H)850	**969,00**
812686	1200x700x(H)850	**999,00**
812693	1400x700x(H)850	**1 079,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Półka bez możliwości regulacji – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość wynosi 160 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	**979,00**
811467	1000x600x(H)850	**1 049,00**
811474	1200x600x(H)850	**1 139,00**
811481	1400x600x(H)850	**1 279,00**
811498	1600x600x(H)850	**1 389,00**
811504	1800x600x(H)850	**1 469,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	**1 179,00**
812723	1000x700x(H)850	**1 259,00**
812730	1200x700x(H)850	**1 339,00**
812747	1400x700x(H)850	**1 409,00**
812754	1600x700x(H)850	**1 549,00**
812761	1800x700x(H)850	**1 629,00**

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE PROFI LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca transport i magazynowanie mebla.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Otwór na baterię: ø30 mm.
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811573



811870

STÓŁ ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	**1 229,00**
811573	1000x600x(H)850	po prawej	**1 499,00**
812648	1000x600x(H)850	po lewej	**1 449,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	**1 459,00**
812884	1000x700x(H)850	po prawej	**1 749,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia, nieregulowana – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki wynosi 160 mm.

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	**1 399,00**
811863	800x600x(H)850	po prawej	**1 529,00**
812495	800x600x(H)850	po lewej	**1 519,00**
811870	1000x600x(H)850	po prawej	**1 729,00**
812631	1000x600x(H)850	po lewej	**1 729,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	po prawej	**1 799,00**
812945	1000x700x(H)850	po lewej	**1 799,00**

Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody



STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE PROFI LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca transport i magazynowanie mebla.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Otwór na baterię: ø30 mm.
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811580



811887

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811580	1000x600x(H)850	**1 759,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812952	1000x700x(H)850	**1 949,00**

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia.
- Nieregulowalna.
- Odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	**2 059,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	**2 199,00**





811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)103 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø51 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x290x(H)145	**329,00**

STOŁY CENTRALNE I PRZYŚCIENNE – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Blat roboczy od spodu wzmocniony profilem wzdłużnym.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Dostępne z tylnym panelem ochronnym o wysokości 40 mm lub bez niego.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.


817070


817162

STÓŁ CENTRALNY, SKRĘCANY

Głębokość 600 mm.

kod	mm	PLN
817056	600x600x(H)850	**684,00**
817063	800x600x(H)850	**729,00**
817070	1000x600x(H)850	**769,00**
817087	1200x600x(H)850	**809,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817094	600x600x(H)850	**819,00**
817100	800x600x(H)850	**889,00**
817162	1000x600x(H)850	**959,00**
817179	1200x600x(H)850	**1 029,00**


817209


817278

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SKRĘCANY

Głębokość 600 mm.

kod	mm	PLN
817186	600x600x(H)850	**720,00**
817193	800x600x(H)850	**769,00**
817209	1000x600x(H)850	**809,00**
817216	1200x600x(H)850	**849,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817223	600x600x(H)850	**859,00**
817261	800x600x(H)850	**929,00**
817278	1000x600x(H)850	**999,00**
817285	1200x600x(H)850	**1 069,00**

STOŁY ZE ZLEWEM - SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca transport i magazynowanie mebla.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250mm.
- Standardowy otwór w dnie syfonu: ø50 mm.
- Otwór na baterię: ø30 mm.
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu oraz półki (jeśli dotyczy): 70 kg/m^2.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



816790



817025

STÓŁ ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

Głębokość: 600 mm.

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816752	600x600x(H)850	pośrodku	**1 159,00**
816769	800x600x(H)850	po prawej	**1 209,00**
816776	800x600x(H)850	po lewej	**1 209,00**
816783	1000x600x(H)850	po prawej	**1 269,00**
816790	1000x600x(H)850	po lewej	**1 269,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816806	600x600x(H)850	pośrodku	**1 299,00**
816998	800x600x(H)850	po prawej	**1 379,00**
817001	800x600x(H)850	po lewej	**1 379,00**
817018	1000x600x(H)850	po prawej	**1 459,00**
817025	1000x600x(H)850	po lewej	**1 459,00**



817049



817032

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI – SKRĘCANY

- 2 zlewy bezszwowo przyspawane do blatu; każdy wykonany z jednego arkusza stali nierdzewnej.

kod	mm	PLN
817049	1000x600x(H)850	**1 559,00**

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
817032	1000x600x(H)850	**1 799,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI – SPAWANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



815007

kod	mm	PLN
815007	1000x600x(H)850	**2 039,00**

STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI – SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność.
- Blat roboczy wypełniony wodoodporną płytą laminowaną, wzmacniającą i wygłuszającą mebel.
- Półka w szafce wyjmowana, nieprzestawna.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Wysokość nóżek: 160 mm, z regulowanymi stopkami w zakresie: +25/-5 mm.



811658

STÓŁ PRZYŚCIENNY SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	**1 949,00**
811658	1000x600x(H)850	**2 149,00**
811665	1200x600x(H)850	**2 549,00**
811672	1400x600x(H)850	**2 649,00**
811689	1600x600x(H)850	**2 849,00**

SZAFKI WISZĄCE – SPAWANE, Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE

- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².
- W zestawie zawiesia do powieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
811207	1000x300x(H)600	**1 479,00**
814154	800x300x(H)600	**1 269,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	**1 409,00**
814185	1000x400x(H)600	**1 569,00**
811214	1200x400x(H)600	**1 659,00**



811207

STOŁY, SZAFKI ZE ZLEWEM, SPAWANE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Spawana konstrukcja.
- Standardowy otwór w dolnej części na syfon: Ø50 mm.
- Otwór na baterię: Ø30 mm.
- Zawiera przednią maskownicę (jeśli dotyczy).
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne dopuszczalne obciążenie: 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi oddalone 100 mm od ściany, dla ułatwienia montażu.
- Wysokość nóg: 160 mm.
- Regulowane stopki (+25/-5 mm).
- Wyposażone w drzwi na zawiasach (jeśli dotyczy).
- Bez ściany tylnej.



813492



813690

STÓŁ DO WANNY, SPAWANY, Z SZAFKĄ I DRZWIAMI NA ZAWIASACH

- Drzwi na zawiasach, z zawiasami po lewej stronie.
- Zatrzaski magnetyczne.

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	**1 979,00**
813522	600x600x(H)850	**2 129,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813546	600x700x(H)850	**2 229,00**
813539	500x700x(H)850	**2 069,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI, SZAFKA – SPAWANY, Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Szafka z drzwiami suwanymi.

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	**3 349,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**



979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



813423



816707

STOŁY Z BASENEM – SPAWANE PROFI LINE

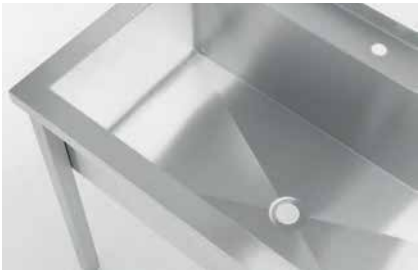
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm.
- Otwór na baterię: Ø30 mm.
- Maskownica czołowa.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi odsunięte od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Wysokość nóżek: 160 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	wielkość basenu (mm)	PLN
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	**1 299,00**
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**1 429,00**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**1 579,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	**2 069,00**
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	**2 249,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**1 679,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**1 799,00**
DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	**2 699,00**

STÓŁ Z BASENEM – SPAWANY, JEDNOKOMOROWY

- Wysokość komory: 300 mm.
- Głębokość: 600 mm.

kod	mm	PLN
816707	800x600x(H)850	**1 379,00**
816714	1000x600x(H)850	**1 529,00**



NEW



817698



811009

STÓŁ Z BASENEM - SPAWANY

- Zlew wykonany ze stali nierdzewnej 18/8, konstrukcja ze stali nierdzewnej 18/0.
- Wielkość komory zlewu: 600x500x(H)300 mm.
- Komora zlewu z zaokrąglonymi narożnikami.
- Standardowe przetłoczenie w dnie syfonu: Ø50 mm.
- Otwór na baterię: Ø30 mm.
- Przednią osłona.
- Kwadratowe nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany.
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Wysokość nóg: 160 mm.
- Regulowane nóżki: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
817698	800x650x(H)850	**1 719,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BEZ MASKOWNICY – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wersja bez przedniej maskownicy i bocznych osłon zewnętrznych.
- Przetłoczenie w komorze basenu – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta".
- Wysokość komory: 300 mm.
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm.
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
811009	800x600x(H)850	**1 499,00**
811023	1000x600x(H)850	**1 559,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**



979761



811009

do cen należy doliczyć VAT 23%





PÓŁKA WISZĄCA REGULOWANA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.
- Możliwość demontażu.
- Rant przyścienny: 30 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 25 kg/m².

kod	mm	PLN
811788	1000x300x(H)600	**319,00**
811719	800x300x(H)600	**289,00**
811795	1200x300x(H)600	**339,00**
811801	1400x300x(H)600	**369,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rant tylny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie półki: 25 kg/m².
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	**555,00**
811726	1000x300x(H)600	**629,00**
811733	1200x300x(H)600	**689,00**
811740	1400x300x(H)600	**699,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	**879,00**



PÓŁKA WISZĄCA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rant tylny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie półki wynosi 25 kg/m².
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
816486	800x300x(H)250	**319,00**
816493	1000x300x(H)250	**334,00**
816509	1200x300x(H)250	**369,00**
816516	1400x300x(H)250	**429,00**

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- 2 wyjmowane półki, nieregulowane.
- 2 półki niewyjmowane (dolna i środkowa półka).
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki: 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811108



812402

SZAFA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- 8 drzwi suwanych z pionowymi uchwytami z tworzywa sztucznego, wszystkie na łożyskach rolkowych z poliamidu.

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	**4 699,00**
811108	1000x600x(H)1800	**5 299,00**

SZAFA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- 4 drzwi suwanych z pionowymi uchwytami z tworzywa sztucznego, wszystkie na łożyskach rolkowych z poliamidu.

kod	mm	PLN
812402	800x700x(H)1800	**4 649,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Nogi wykonane z profili 30x30 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	**1 059,00**
812518	800x400x(H)1800	**1 179,00**
812525	1000x400x(H)1800	**1 279,00**
812532	1000x500x(H)1800	**1 409,00**
812556	1000x600x(H)1800	**1 409,00**
812549	1200x500x(H)1800	**1 429,00**
812563	1200x600x(H)1800	**1 629,00**



812525

NEW | 18/0 stainless steel | indoor | user assembly



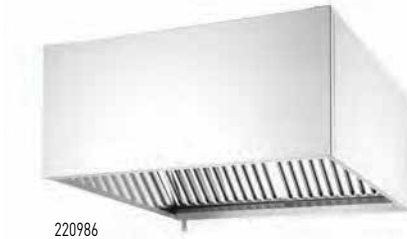
219782

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0.
- Skośna konstrukcja przyścienna.
- Skręcana konstrukcja do samodzielnego montażu.
- Z przyłączem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm.
- W zestawie filtry labiryntowe ze stali nierdzewnej.
- Filtry labiryntowe nadają się do mycia w zmywarce.
- Osadzające się na filtrach labiryntowych zanieczyszczenia i tłuszcz spływają do specjalnej rynienki.
- System otworów i zawiesi przygotowanych do montażu.
- Okap do podłączenia do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku.

kod	mm	PLN
219775	1000x1000x(H)450	**1 599,00**
219782	1200x1000x(H)450	**1 699,00**

18/0 stainless steel | indoor | user assembly



220986

OKAP PRZYŚCIENNY – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0.
- Konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu.
- Z przyłączem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm.
- Filtry labiryntowe wykonane ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.
- Zanieczyszczenia i tłuszcz zebrane w filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki.
- System otworów i zawiesi przygotowanych do montażu.
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku.

kod	mm	PLN
220986	1005x1000x(H)450	**1 699,00**
220993	1205x1000x(H)450	**1 799,00**

S.S. stainless steel



229286

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm.
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które można myć w zmywarkach gastronomicznych.
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki.
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż.
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku.

kod	-	mm	PLN
229286	bez oświetlenia	1000x700x(H)450	**2 329,00**
229293	bez oświetlenia	1200x700x(H)450	**2 459,00**
229309	z oświetleniem LED	1000x700x(H)450	**2 619,00**
229316	z oświetleniem LED	1200x700x(H)450	**2 749,00**

S.S. stainless steel | user assembly | NEW

SZAFKA ROBOCZA Z DRZWIAMI SUWANYMI, SKRĘCANA

- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej.
- Drzwi suwane z uchwytami wykonanymi z tworzywa sztucznego.
- Blat ze stali nierdzewnej z wodoodporną płytą laminowaną.
- Konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu, ułatwiająca transport i przechowywanie.
- Wyjmowana wewnętrzna półka, bez możliwości regulacji.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki: 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia istalacji naściennej.
- Wysokość nóg: 160 mm.
- Regulowane nóżki: +25/-5 mm.



817759

kod	mm	PLN
817742	800x600x(H)850	**1 899,00**
817759	1000x600x(H)850	**2 099,00**
817766	1200x600x(H)850	**2 469,00**
817773	1400x600x(H)850	**2 579,00**
817780	1600x600x(H)850	**2 749,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7



979761

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**

NEW S.S. stainless steel indoor user assembly



238592

STÓŁ PRZELOTOWY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wyposażony w zlew i prowadzenie na kosz.
- Szerokość prowadzenia na kosz: 510 mm.
- Z rantem tylnym.
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych.
- Regulowane stopki: +25/-5 mm.
- Dostarczany w formie płaskiej paczki do samodzielnego montażu.
- 2 modele:
  - 238585: lewostronny
  - 238592: prawostronny

kod	-	mm	PLN
238585	lewy	1200x815x(H)850	**2 299,00**
238592	prawy	1200x815x(H)850	**2 299,00**

NEW S.S. stainless steel indoor user assembly



238691

STÓŁ PRZELOTOWY DO ZMYWAREK - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wyposażony w prowadzenie na kosz.
- Szerokość prowadzenia na kosz: 510 mm.
- Z rantem tylnym.
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych.
- Regulowane stopki: +25/-5 mm.
- Dostarczany w formie płaskiej paczki do samodzielnego montażu.
- 2 modele:
  - 238691: lewostronny
  - 238721: prawostronny

kod	-	mm	PLN
238691	lewy	1000x815x(H)850	**1 749,00**
238721	prawy	1000x815x(H)850	**1 749,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM, PÓŁKĄ I MIEJSCEM NA ZMYWARKĘ LUB LODÓWKĘ - SKRĘCANY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Blat (AISI 430) wzmocniony od spodu
- Przetłoczenie blatu tzw. morskie (H=10 mm) zapobiega rozchlapywaniu wody oraz ułatwiają bezpieczne i łatwe czyszczenie stołu
- Rant tylny (H=40 mm) chroni ścianę przed zabrudzeniem i zawilgoceniem
- Zintegrowany zlew o wymiarach komory 400x400x(H)250 mm, z otworem pod baterię ø 30 mm
- Półka wzmocniona profilem, nieprzestawna 575x585 mm
- Nogi (AISI 430) wykonane z profili 40x40 mm
- Stół z komorą po lewej (237519) lub po prawej (237526) stronie blatu
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu oraz półki (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m²
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

S.S. stainless steel



237519

kod	-	mm	PLN
237519	lewy	1200x700x(H)850	**1 849,00**
237526	prawy	1200x700x(H)850	**1 849,00**


811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø52 mm.
- Przy blacie prowadnice ułatwiające przesuwanie koszy po blacie.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod		mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	**1 769,00**
811924	prawy	1000x600x(H)850	**1 699,00**


237656

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK, BEZ RANTU – SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Uniwersalny model – stół może być zamontowany z przodu, z lewej lub z prawej strony zmywarki (wystarczy go odwrócić).
- Pasuje do koszy do zmywarek 500x500 mm.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Blat wzmocniony od spodu.
- Przetłoczenia na dłuższych krawędziach blatu stabilnie utrzymują kosz do zmywarki, stanowią prowadnice ułatwiające przesuwanie kosza po stole.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/–5 mm pozwalają na pochylenie blatu w kierunku zmywarki – takie ustawienie stołu powoduje, że woda spływa z blatu stołu z powrotem do zmywarki.

kod	mm	PLN
237656	1100x600x(H)850	**1 599,00**

STÓŁ JEZDNY, Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Blat wypełniony od dołu wodoodporną laminowaną płytą wygłuszającą.
- Półka zamontowana na wysokości 200 mm, nieregulowana.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- 4 skrętne kółka o średnicy 125 mm, z których dwa są wyposażone w hamulec.

kod	mm	PLN
815786	1000x700x(H)850	**1 569,00**
815793	1200x600x(H)850	**1 589,00**



815786

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



18/0 stainless steel



812044

PODSTAWA POD GARNKI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 30x30 mm.
- Regulowane stopki: +25/–5 mm.

kod	mm	PLN
812044	550x550x(H)450	**569,00**

NEW S.S. stainless steel user assembly



817704

PODSTAWA POD GARNKI, SKRĘCANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja skręcana.
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym.
- Orientacyjne, dopuszczalne, równomierne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi kwadratowe o wymiarach 30x30 mm.
- Regulowane nóżki: +25/–5 mm.

kod	mm	PLN
817704	550x550x(H)450	**469,00**



812044

NEW S.S. stainless steel user assembly

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Skręcana konstrukcja do samodzielnego montażu.
- 2 pary prowadnic do koszy.
- Przystosowana do koszy 500×500 mm.
- Regulowane nóżki: +25/-5 mm.
- Przystosowana do zmywarek HENDI 50×50.

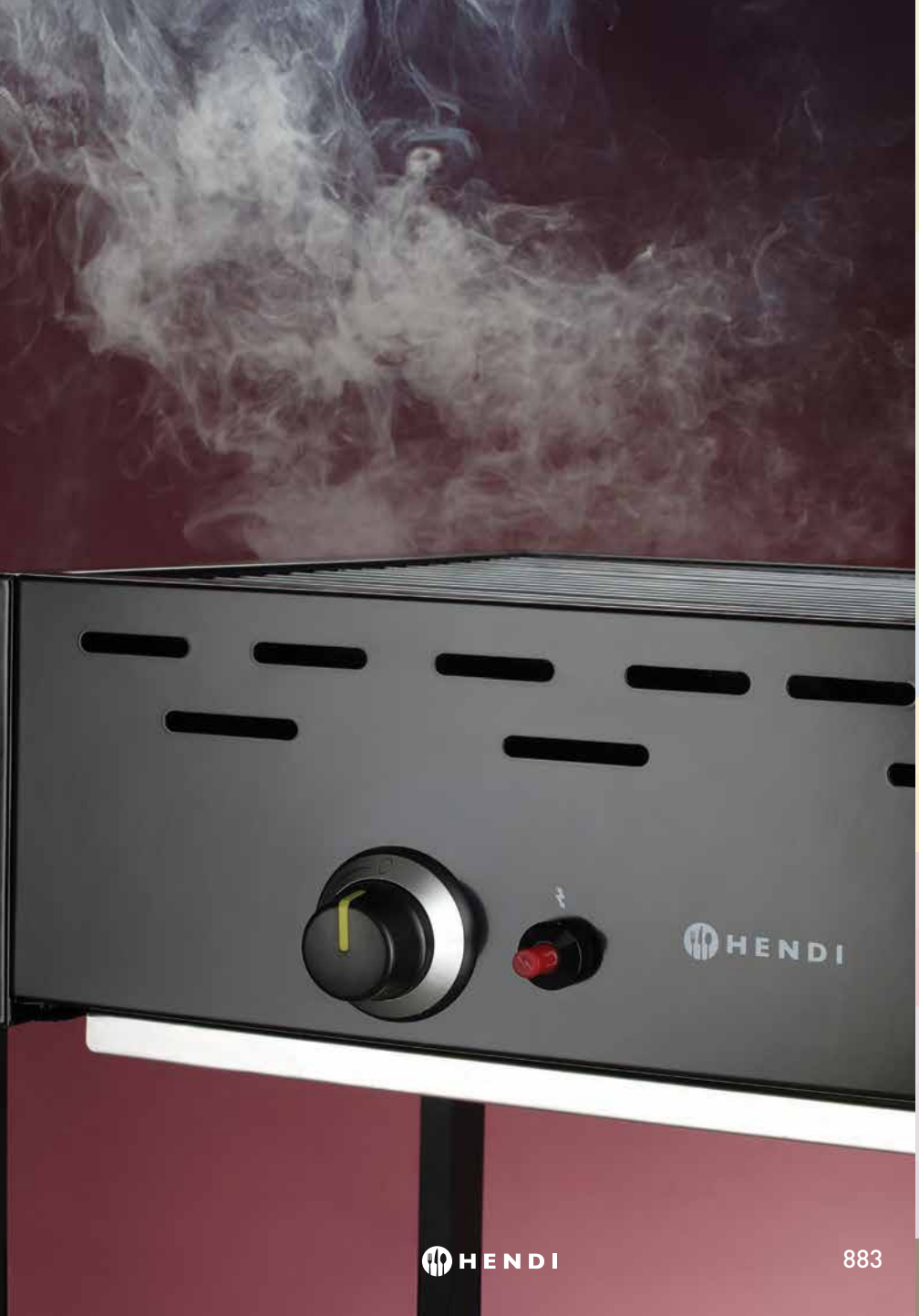
kod	mm	PLN
817711	570x560x(H)500	**689,00**

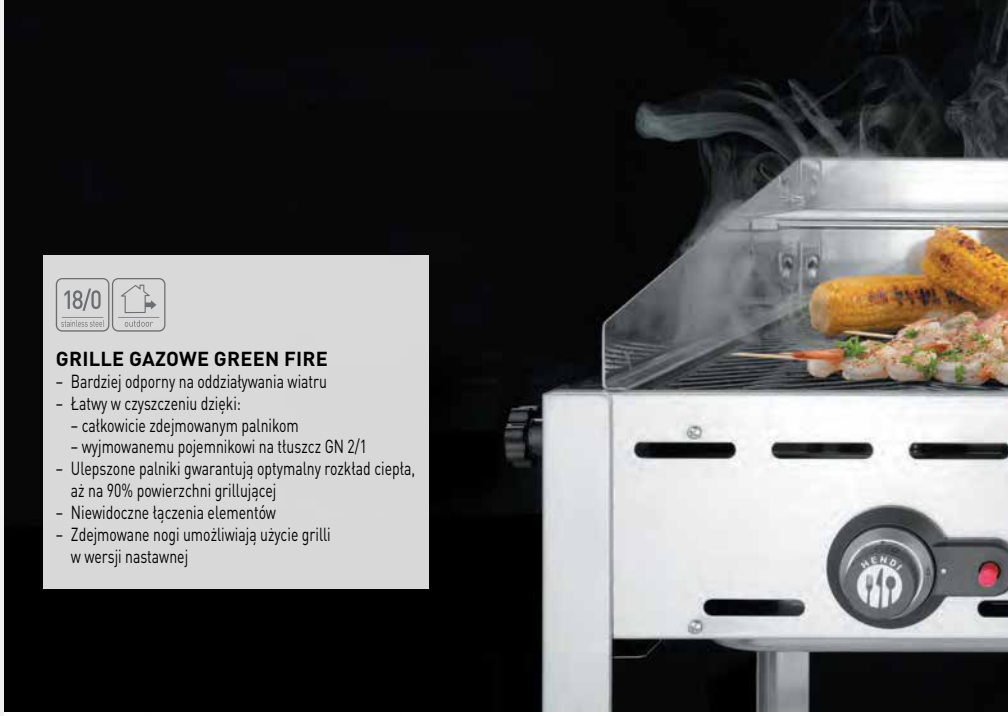
17

Barbecues

Grill masters experience




HENDI



18/0 stainless steel | outdoor

GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
  - całkowicie zdejmowanym palnikom
  - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



149508

GRILL GREEN FIRE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11,6	740x612 x(H)825	**3 299,00**
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11,6	740x615 x(H)825	**3 499,00**



149591

GRILL GREEN FIRE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17,4	1078x612x(H)825	**5 229,00**





149614

GRILL GREEN FIRE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612x(H)825	**6 999,00**



Żebrowany bok

Strona
z wycięciem

932001





932018



PŁYTA GRILLOWA ŻELIWNA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire.
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**249,00**

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**229,00**

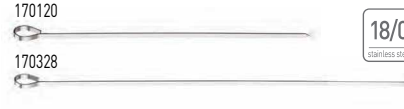


170045

18/0 stainless steel

SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
170045	24	(L)210	**28,50**



170120

170328

18/0 stainless steel

SZPILA DO SZASZŁYKÓW

- Szpila do szaszłyków to praktyczne akcesorium przeznaczone do przygotowywania szaszłyków i zrazów.
- Wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Opakowanie zawiera 6 szpikulców o długościach: 25 cm lub 35 cm.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170120	6	(L)250	**2,30/13,80**
170328	6	(L)350	**3,20/19,20**



S.S. stainless steel | Cr chrome plated | outdoor



939949



RUSZT

- Ruszt chromowany GN 1/1
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	mm	PLN
939949	325x530	**79,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939956



PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	mm	PLN
939956	650x530	**149,00**



152706



152805

152904

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152706	pudełko	3	**35,00**

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152904	worek	9	**69,00**
152805	pudełko	5	**54,00**

GRILL MASTER



154601



154618

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154601	5,8	340x540x(H)300	**699,00**

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154618	11,6	650x540x(H)300	**1 149,00**



W zestawie
emaliowana patelnia

154700



154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154700	5,8	340x540x(H)840	**889,00**

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154717	11,6	650x540x(H)840	**1 299,00**

NEW



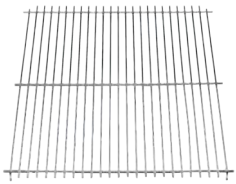
154687

EMALIOWANA BLACHA DO PIECZENIA

- Można stosować z: patelnią gazową Bake-Master Mini, HENDI 154601 oraz z grillem gazowym Grill-Master Mini, HENDI 154700.

kod	PLN
154687	**155,00**

NEW



154632

RUSZT DO GRILLI GAZOWYCH GRILL-MASTER

- Do grilli Grill-Master HENDI: 154717, 154878, 154908.

kod	PLN
154632	**75,00**

GRILLE GAZOWE GRILL-MASTER PRO

- 2 niezależne palniki gazowe z zapalnikiem piezoelektrycznym.
- 2 osłony palników wykonane ze stali nierdzewnej 18/0.
- 2 ruszty ze stali chromowanej, o wymiarach 470x320 mm.
- Duża tacka ociekowa, pomaga również w utrzymaniu ciepła.
- Miedziane zawory z systemem automatycznego odłączania przepływu gazu – system uruchamia się po zgaszeniu płomienia.
- W zestawie wąż gazowy z reduktorem.
- Odpowiedni do użytku na gaz propan i butan.





148822



148808

ROAST-MASTER PRO BLACK GRILL GAZOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 pokrytej czarną emalią.
- Front i 4 nogi wykonane ze stal nierdzewnej, malowanej proszkowo na czarno.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148822	11,6	790x560x(H)900	**1 506,00**

ROAST-MASTER PRO GRILL GAZOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 4 nogi wykonane ze stal nierdzewnej AISI 201.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148808	11,6	790x560x(H)900	**1 531,00**



154878

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY ROAST-MASTER MAXI

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna osłona palnika
- Konstrukcja i osłona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154878	11	650x540x(H)840	**1 199,00**
144923	Pokrowiec	720x560x(H)360	**69,00**



144923



154540

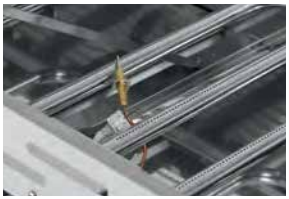
S.S. stainless steel | outdoor

GRILL-MASTER MAXI 50/50

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Dzielona powierzchnia: w połowie ruszt ze stali nierdzewnej, w połowie emaliowana tacka do pieczenia.
- Wymiary tacki do pieczenia: 603x360x(H)60mm.
- Wymiary powierzchni tacki do pieczenia: 290x480 mm.
- Iskrownik piezoelektryczny.
- W zestawie przewód gazowy z reduktorem.

kod	kW[HS]	mm	PLN
154540	11	850x675x(H)600	**1 299,00**





18/0 stainless steel

outdoor



154908

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	**2 299,00**



154656

PATELNIA EMALIOWANA

outdoor

- Wymiary wew.: 590x480 mm

kod	mm	PLN
154656	590x480x(H)55	**299,00**

FIESTA XL

- Rama wykonana z stali malowanej proszkowo.
- Podstawa ze stali nierdzewnej i patelnia do paelli ze stali walcowanej Ø 800 mm.
- Elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia.
- Z termoparą i okrągłym palnikiem.
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu.
- Dzięki głębokiemu uchwytowi na butlę gazową, można bezpiecznie umieścić butlę pod grillem.
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h.

kod	mm	PLN
146842	1180x810x(H)1000	**6 199,00**



146842

GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Patelnia do paelli wykonana ze stali węglowej, o średnicy 600 mm.
- Otwarta podstawa umożliwia umieszczenie butli gazowych o pojemności 5 lub 6 kg.
- Zużycie gazu: 334 g/h.

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4,8	600x600x(H)870	**3 499,00**

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Patelnia do paelli wykonana ze stali węglowej, o średnicy 800 mm.
- Otwarta podstawa umożliwia umieszczenie butli gazowych o pojemności 5 lub 11 kg.
- Zużycie gazu: 489 g/h.

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7	800x800x(H)900	**4 299,00**

PATELNIA DO PAELLI

- Wykonana ze stali walcowanej.
- Z 2 uchwytami.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	pojemność	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622094	4 porcje*		ø300x(H)45	**36,50**
622100	6 porcji*		ø340x(H)50	**44,00**
622117	8 porcji*		ø380x(H)45	**55,00**
622216	10 porcji*		ø420x(H)50	**66,00**
622308	12 porcji*		ø460x(H)55	**80,00**
622353	16 porcji*		ø550x(H)60	**150,00**
622407	20 porcji*	Fiesta 146002	ø600x(H)55	**174,50**
622605	40 porcji*	Fiesta 146804	ø800x(H)75	**409,00**

* 1 porcja = 550 g

622094
622100
622308
622407



622605

S.S. stainless steel | outdoor



700044

GRILL GAZOWY TAMPA

- Idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plaży
- Zespół palnika wykonany ze stali nierdzewnej, demontowalny
- Duża wydajność, niskie zużycie energii elektrycznej
- Odporność na wiatr dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników
- Specjalny zbiornik na wytapiający się tłuszcz
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elektroniczny zapłon
- Doskonałe parametry pieczenia
- Zoptymalizowana dystrybucja ciepła - wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywiera ono do rusztu i nie ma potrzeby natłuszczania kratki przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	kW[HS]	mm	PLN
700044	10	1260x580x(H)900	**8 999,00**







18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Osłonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania: 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7,5	1120x410x(H)900	**2 399,00**



148105



148624



148631

XANTOS GRILL GAZOWY

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stabilne, demontowalne 4 nogi – wygodny transport grilla.
- Szczelna obudowa – ochrona palników przed wiatrem, większa wydajność urządzenia i utrzymywanie wysokiej temperatury.
- Samoczynne oczyszczanie się rusztu z większości zabrudzeń dzięki wysokiej temperaturze.
- 2 niezależne palniki z elektrycznym zapłonem i czujnikiem temperatury.
- Powierzchnia do grillowania: 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm każdy).
- Wąż gazowy i regulator ciśnienia w zestawie.
- Zasilany gazem płynnym.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148624	9,5	770x710x(H)870	**2 109,00**

XANTOS BLACK GRILL GAZOWY

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stabilne, demontowalne 4 nogi – wygodny transport grilla.
- Szczelna obudowa – ochrona palników przed wiatrem, większa wydajność urządzenia i utrzymywanie wysokiej temperatury.
- Samoczynne oczyszczanie się rusztu z większości zabrudzeń dzięki wysokiej temperaturze.
- 2 niezależne palniki z elektrycznym zapłonem i czujnikiem temperatury.
- Powierzchnia do grillowania: 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm każdy).
- Wąż gazowy i regulator ciśnienia w zestawie.
- Zasilany gazem płynnym.
- Główna obudowa palników emaliowana na czarno.
- Panel frontowy i nogi malowane proszkowo na czarno.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148631	9,5	770x710x(H)870	**2 109,00**

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Możliwość demontażu nóg



150603



150801

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

- 2 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H) maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	**789,00**

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

- 3 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H) maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	**1 039,00**

NEW

RUSZT DO GRILLI WĘGLOWYCH

- Pasuje do grilli węglowych HENDI: 150603, 150801.

kod	PLN
151617	**127,00**



151617

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia
- 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień)

11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.



RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ - 2 SZT.

- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.
- Wygodne w użyciu.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556634	2	(L)300	**91,00**





556634

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ, SKÓRZANE – 2 SZT.

- Odporność na wysoką temperaturę do 250°C przez 15 sekund.
- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Bardzo długie, aby chronić przedramię.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2	(L)460	**109,00**





556689

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA CIEPŁO, SKÓRZANE, 2 SZT.

- Odporność na temperaturę do 100°C, ⩽ 15 sekund.
- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2	(L)460	**99,90**





556658

RĘKAWICE DO GRILLA, SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Wnętrze rękawicy wykonane jest z dżerseju od strony dłoni oraz z bawełnianej tkaniny na mankiecie. Podwójna warstwa po wewnętrznej stronie zapewnia dodatkową ochronę przed wysoką temperaturą. Ponadstandardowa długość zapewnia dodatkową ochronę przedramion.
- Odporne na temperaturę: do 100°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556597	2	(L)410	**75,90**



NEW



556597

RĘKAWICE DO GRILLA, SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Wnętrze rękawicy wykonane jest z dżerseju od strony dłoni oraz z bawełnianej tkaniny na mankiecie. Ponadstandardowa długość zapewnia dodatkową ochronę przedramion.
- Odporne na temperaturę: do 100°C przez 15 sekund.
- 2 szt

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556580	2	(L)410	**62,90**



NEW



556580

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	**69,00**



556696



SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525524	3	(L)178	**5,00/15,00**
525531	3	(L)230	**5,00/15,00**

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525555	2	(L)290	**14,50/29,00**



SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	**13,50**



SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y"

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie pętelki

kod	mm	PLN
525425	310x170	**16,00**
525432	520x170	**21,00**



SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	**16,00**



SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x200x(H)80	**12,00**



SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525517	2	(L)290	**8,50/17,00**



SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x320	**26,00**


HENDI
Tools for Chefs
HENDI
Tools for Chefs



ZBUDUJ SWÓJ WŁASNY SKLEP!

Regały HENDI to Twoja korzyść!
Z nimi zyskujesz profesjonalną, estetyczną ekspozycję towarów z przejrzystym podziałem na kategorie produktowe.
Skorzystaj z atrakcyjnej oferty HENDI, skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region i ustal szczegóły indywidualnej współpracy.

Towar HENDI dostępny dla Twoich klientów od ręki

Szybko rotujące produkty

Twój rabat to Twój realny zysk! Możliwość sprzedaży w cenach katalogowych



REGAŁ 1
GARNKI KITCHEN LINE

Regał zawiera*:

19 produktów
32 elementy



REGAŁ 2
GARNKI BUDGET LINE

Regał zawiera*:

10 produktów
11 elementów



REGAŁ 3
POJEMNIKI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Regał zawiera*:

36 produkty
209 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 4
POJEMNIKI GN
Z POLIPROPYLENU HACCP

Regał zawiera*:

23 produkty
168 elementów



REGAŁ 6
DESKI I NOŻE HACCP

Regał zawiera*:

57 produkty
318 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 7
SITA

Regał zawiera*:
27 produktów
131 elementów



REGAŁ 8
PRZYBORY KUCHENNE 1

Regał zawiera*:
58 produktów
272 elementów



REGAŁ 9
PRZYBORY KUCHENNE 2

Regał zawiera*:
43 produkty
250 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 10
AKCESORIA CUKIERNICZE

Regał zawiera*:
39 produktów
412 elementów



REGAŁ 11
PRZYBORY KUCHENNE 3

Regał zawiera*:
58 produktów
204 elementy



REGAŁ 13
PRZYBORY KUCHENNE 4

Regał zawiera*:
33 produkty
107 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 14
PALIWO I PASTY

Regał zawiera*:

8 produktów
39 elementów



REGAŁ 15
CHEMIA

Regał zawiera*:

13 produktów
59 elementów



REGAŁ 16
AKCESORIA FINGER FOOD

Regał zawiera*:

60 produkty
203 elementy

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 17
EKSPRESY DO KAWY

Regał zawiera*:

10 produktów
68 elementów



REGAŁ 18
WARNIKI I ZAPARZACZE DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

Regał zawiera*:

7 produktów
11 elementów



REGAŁ 19
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE

Regał zawiera*:

3 produkty
17 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 20
WARNIKI I ZAPARZACZE

Regał zawiera*:

5 produktów
9 elementów



REGAŁ 21
KOCIOŁKI I PODGRZEWACZE

Regał zawiera*:

4 produkty
11 elementów



REGAŁ 22
AKCESORIA DO PIZZY 1

Regał zawiera*:

18 produkty
76 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 23
AKCESORIA DO PIZZY 2

Regał zawiera*:
32 produkty
156 elementów



REGAŁ 24
AKCESORIA BAR UP 1

Regał zawiera*:
29 produkty
119 elementów



REGAŁ 25
AKCESORIA BAR UP 2

Regał zawiera*:
47 produkty
353 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej **www.hendi.pl** w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej **www.hendi.com**.

Zdjęcia w katalogu służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Niektóre obrazy zostały stworzone lub ulepszone przy użyciu zaawansowanych technik cyfrowego przetwarzania obrazu, w tym narzędzi sztucznej inteligencji (AI). Takie przetwarzanie nie zmienia dokładnego przedstawienia rzeczywistych cech, specyfikacji ani wyglądu produktów. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.com

CE HACCP compliant

LEGENDA

WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU

- Zgodny z normami HACCP
- NEW — Nowy produkt
- Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Do użytku wewnątrz pomieszczeń
- Do użytku na zewnątrz
- Można używać na kuchenkach gazowych
- Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych
- Można używać na kuchenkach elektrycznych
- Można używać na kuchenkach ceramicznych
- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Nie można myć w zmywarkach
- Można używać w piecach
- Możliwość piętrowania

- Może mieć kontakt z żywnością
- Nie może mieć kontaktu z żywnością
- Funkcja chłodząca
- Do samodzielnego montażu
- Odporność termiczna do 350°C
- Odporność termiczna od -40° do 300°C
- Aluminium
- Z odlewu aluminium
- Stal nierdzewna
- Stal nierdzewna 18/0
- Stal nierdzewna 18/8
- Stal nierdzewna 18/10
- Niemiecka stal X50CrMoV15
- Stal węglowa
- Ocynkowane
- Stal chromowana
- Niklowane
- Polietylen

- Polietylen HD
- Polietylen LD
- Polipropylen
- Polipropylen EPP
- Poliwęglan
- Tworzywo ABS
- Tworzywo POM
- Poliamid (Nylon)
- Tworzywo SAN
- Tworzywo odporne na ciepło
- Silikon
- Plexiglas
- Brak rakotwórczego bisfenolu A
- Włókno szklane
- Melamina
- Porcelana
- Antypoślizgowy
- Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxxx		1010530	243	1050850	248	146842	891	171622	144
1000630	267	1010532	243	1050853	245	147108	324	171707	142
1000650	267	1010534	243	1050900	249	147207	324	171721	143
1000660	267	1010536	243	1050940	242	147276	324	171738	143
1002045	838	1010538	243	1050962	242	147306	324	171745	143
1002730	838	1010540	243	1050980	247	147801	324	171752	143
1002949	838	1010546	243	1051000	247	148105	893	171783	143
1002952	838	1010550	243	1058679	839	148624	894	171790	143
1010204	239, 242	1010552	243	1140628	313	148631	894	171806	142
1010205	238	1010554	243	1140636	313	148808	889	171837	143
1010210	238	1010556	243	1140650	313	148822	889	171844	143
1010214	238	1010557	238	1140651	313	149508	884	171851	143
1010215	238	1010558	243	1140662	313	149591	884	171875	143
1010220	238	1010560	243	1140663	313	149614	885	171882	143
1010224	238	1010570	243	1140680	313	149621	884	171899	143
1010227	238	1010572	243	1140681	313	150603	895	171905	142
1010247	238	1010574	243	1140682	313	150801	895	190029	656
1010252	238	1010580	243	1140696	313	151617	895	193686	655
1010295	238	1010582	243	1140697	313	152706	887	193693	655
1010300	238	1010584	243	1140698	313	152805	887	194357	654
1010315	239	1010590	243	1140732	314	152904	887	194546	654
1010318	239	1010592	243	1140774	314	154540	890	194751	654
1010320	239	1010734	839	1140814	315	154601	888	195109	656
1010322	239	1012446	838	1140820	315	154618	888	195505	656
1010324	239	1013.000	106	1140838	315	154632	889	195604	656
1010326	239	1013637	838	1140848	315	154656	891	195789	208
1010328	239	1020061	129	1140884	315	154687	889	196007	136
1010350	238	1020065	129	1140890	315	154700	888	196038	136
1010355	238	1020070	129	1140896	315	154717	888	198124	183, 325, 656
1010359	239	1020075	129	1140938	315	154878	890	198209	214
1010361	239	1023320	839	1140948	315	154908	891	198223	214
1010362	238	1023325	839	1140958	315	154922	361	198247	212
1010363	238	1023328	839	1141033	315	154939	361	198254	212
1010364	238	1023AB06C0111	568	1141053	315	154946	361	199008	214
1010366	239	1026AB06D0111	568	1141080	313	154953	361	199039	213
1010367	240	1027AB06D0111	568	1141102	314	154960	361	199046	214
1010375	238	1027BB06A0111	568	1141142	313	154977	362	199640	182
1010380	238	102826	838	1180060	373	154984	362	199657	183
1010390	239	102828	838	1180062	373	154991	362	199664	183
1010403	238	1028BB06C0111	568	1180063	373	170045	886	199978	183
1010404	238	1029AB06D0111	568	1180065	373	170120	886	199992	183
1010405	238	1033041	838-839	1180067	373	170328	886	1D010002	458
1010406	238	1041AB06C0111	569	1180100	373	171028	144	1D010005	458
1010408	238	1044AB06C0111	569	1180120	373	171127	144	1D010014	458
1010409	238	1046AM24C1111	569	1180140	373	171301	142	1D010027	458
1010410	238	1050063	239	1303325	823	171318	142	1D010028	458
1010411	238	1050700	237	1306.045	259	171325	142	1D010038	458
1010462	238	1050701	237	1312.045	259	171349	142	1D010051	458
1010500	243	1050719	237	1370043	573	171400	144	1F010026	450
1010502	243	1050721	237	1370048	573	171417	144	1F010036	450
1010504	243	1050784	235	143087	480	171509	144	1F010038	450
1010506	243	1050796	235	144923	890	171516	144	1F010050	451
1010514	243	1050832	248	146002	892	171608	144	1F010055	451
1010516	243	1050834	245	146804	892	171615	145	1F010176	450

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1F010198	453	2028AF06D1111	571	208205	768	210789	250	220245	518
1F010200	452	2029AF06A1111	571	208304	756	210802	255	220252	518
1F010205	452	203125	360	208335	755	210819	255	220269	295
1F010305	454	203149	360	208342	755	210864	256	220283	449
1F010525	451	203156	360	208380	755	210918	273	220290	449
1F200108	455	203163	360	208533	756	210925	273	220306	383
1F200124	455	203170	360	208540	748	210932	273	220795	418, 422, 426
1F200450	456	203521	181	208618	754	210949	273	220894	419, 423, 427
1F200460	456	203538	181	208625	754	210956	274	220986	876
1F200470	456	203545	181	208649	754	210963	274	220993	876
1I010500	463	203552	673	208656	757	211052	757	221099	734
1I060003	460	203569	673	208670	754	211106	769	221105	726
1I061025	460	203576	673	208687	754	211137	763	221129	370
1I063010	460	203583	675	208694	755	211144	763	221136	370
1I063035	460	203590	675	208724	754	211151	763	221143	371
1I063060	461	204825	644	208731	754	211168	762	221150	277
1I063085	461	204832	645	209066	359	211175	762	221181	286
1I064010	460	204900	644	209073	745	211205	769	221198	289
1I064035	460	204962	506	209080	745	211298	763	221204	734
1I064060	461	204979	507	209165	753	211304	769	221228	734
1I064335	461	204986	506	209202	355	211403	769	221280	124
1I065085	461	2053058	245, 248	209301	355	211410	641, 767	221297	124
1I066060	461	2053063	245, 248	209424	351	211427	641, 767	221327	289
1P010300	463	2053091	245, 248	209431	353	211434	641, 765	221334	289
1P010310	463	2053930	245, 248	209509	339	211441	641, 765	221341	289
		2053935	245, 248	209882	768	211458	641, 767	221419	287
2xxxx		2053940	245, 248	209899	768	211465	641, 767	221433	506
2000004	267	2053960	245, 248	209905	768	211472	641, 765	221570	279
2009250	267	205631	357	209936	758	211489	641, 765	221600	196
2009270	267	205648	357	209943	759	211502	769	221617	196
201107	345	205808	356	209950	746	211519	641, 767	221624	196
201206	345	205815	356	209981	759	211526	641, 767	221631	196
201428	311	205822	356	209998	758	211533	641, 767	221648	196
201435	311	205839	356	210000	269	211540	641, 767	221655	196
201442	311	205846	356	210017	269	211557	641, 765	221686	294
201466	345	205853	356	210031	268	211564	641, 765	221693	294
201473	347	205914	215, 350	210048	268	211571	641, 765	221761	330
201619	488	2059417	245, 248	210086	270	211588	641, 765	221792	330
201626	306	2059748	242, 247, 249	210215	271	212028	219	221808	831
201633	689	2059750	242, 247, 249	210222	271	212103	218	222140	289
201640	689	2059752	242, 247, 249	210246	271	212127	218	222157	285
201718	221	2059760	247	210284	233	212134	218	222164	289
201725	221	2059762	242, 249	210291	233	212165	217	222225	288
201732	221	207208	355	210390	250	212172	216	222232	288
201749	645	207307	355	210406	250	212189	217	222249	288
201756	221	207369	354	210413	250	212196	216	222256	288
201763	221	207376	354	210420	250	215012	358	222263	288
2020AC04C0111	571	207390	754	210437	250	215029	358	222393	290
2021AC04C0111	571	207451	752	210444	250	219744	401	222553	125
2022AF06C1111	571	207499	751	210451	250	219768	482	222560	125
2023AF06A1111	571	207581	751	210468	250	219775	876	222614	123
2024AF06A1111	571	207598	750	210475	250	219782	876	222652	122
2025AF06D1111	571	207642	750	210482	250	219881	725	222676	123
2026AF06A1111	571	208007	768	210765	250	220207	325	222805	264
2027AF06C1111	571	208106	768	210772	250	220238	727	222829	281

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
222836	281	227589	318	231753	816	233306	530	236017	502
222843	281	229026	349	231807	230	233320	530	236024	503
222980	805, 817	229033	349	231852	231	233337	530	236031	502
223468	404-405	229064	348	232019	512	233344	511	236048	503
224014	284	229200	265	232026	512	233351	511	236055	502
224052	283	229217	265	232033	519	233375	530	236062	505
224328	283	229224	265	232040	508	233382	511	236079	504
224335	283	229286	876	232057	508	233399	511	236086	505
224342	283	229293	876	232064	508	233412	536	236093	504
224359	283	229309	876	232118	496	233436	513	236109	504
224373	284	229316	876	232125	496	233443	530	236116	505
224380	284	229330	488	232132	496	233450	530	236574	822
224397	283	229347	489	232149	496	233467	530	236666	572
224403	118	229354	489	232170	523	233610	528	236864	536
224410	118	229361	489	232187	523	233627	528	236871	536
224434	409	229378	489	232194	523	233634	528	236888	536
224441	408	229385	489	232491	523	233641	528	236895	536
224564	455	229392	489	232514	499	233658	528	236901	536
224588	455	229408	489	232699	508	233665	528	236918	534
224670	407	229415	489	232729	499	233672	526	236925	534
224816	450	229484	489	232736	499	233689	526	236932	536
224823	406	229521	418, 422, 426	232781	514	233696	528	236949	536
224830	486	229538	419, 423, 427	232798	514	233702	525	236956	536
224847	486	229828	118	232804	514	233719	525	237014	536
225264	369	229835	117	232811	514	233726	341	237069	510
225448	369	229873	403	232842	519	233733	341	237106	548
225479	374	229880	402	232859	514	233740	342	237113	548
225707	322	229903	123	232873	514	233757	524	237120	548
225806	322	229972	296	232880	514	233764	510	237137	548
225882	318	230107	487	232897	514	233788	534	237144	549
225899	319	230114	279	232903	516	233795	534	237151	402-403
225929	406	230121	279	232910	516	233825	527	237366	812-813
225936	320	230138	572	232927	516	233832	527	237373	189, 720
226001	480	230145	572	232965	516	233856	520	237380	550
226018	481	230220	816	232972	516	233863	520	237397	323
226063	485	230237	816	232989	516	233900	534	237519	878
226070	485	230251	816	232996	516	233917	534	237526	878
226087	485	230268	816	233009	816	233924	534	237540	816
226094	319	230299	816	233016	816	233931	534	237656	879
226223	320	230305	816	233023	816	233948	516	237670	325
226230	321	230312	820	233030	816	233955	516	237687	323
226247	321	230442	840	233047	816	233962	341	237731	523
226568	534	230459	840	233054	816	233979	516	237793	837
226797	451	230688	732	233061	820	233986	516	237809	501
226810	266	230695	732	233092	343	233993	516	237816	501
226827	487	230718	733	233108	497	234730	232	237861	837
226834	266	231050	807, 811, 813	233115	497	234747	232	237878	837
227060	404	231142	827	233122	497	234754	232	237885	837
227077	405	231210	841	233139	497	234761	232	237892	837
227107	451	231227	841	233146	498	235829	534	237908	837
227145	453	231234	841	233153	498	235836	534	237915	837
227152	452	231265	841	233238	528	235904	520	237922	122
227169	452, 454	231296	850	233269	528	235911	520	237977	410-411
227206	451	231340	820	233283	527	235973	827	237984	841
227381	318	231388	846	233290	528	236000	503	237991	233

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
238028	833	239605	383	241325	532	268803	385	271551	552, 738
238035	833	239681	334	241332	532	268810	385	271568	552, 738
238042	833	239698	334	241349	532	268827	385	271575	553, 739
238059	833	239711	334	241356	532	268834	385	271599	736
238066	833	239766	334	241363	532	268841	385	271773	553, 739
238073	832	239773	335	241370	532	268858	385	271780	553, 739
238080	832	239780	335	241387	532	270028	842	271797	553, 739
238097	733	239889	336	241394	532	270066	843	272077	633
238110	509	239957	336	241400	532	270080	842	272084	633
238127	509	239964	521	241417	532	270097	842	273562	329
238134	509	239971	521	241424	540	270141	843	273579	329
238141	509	240007	747	241431	540	270158	842	273586	329
238158	509	240014	747	250167	340	270165	842	273593	329
238165	508	240021	810-811	250174	340	270172	842	273609	326
238233	495	240038	810-811	261163	382	270196	843	273616	326
238240	495	240045	804-805	261187	381	270233	842-843	273623	326
238257	495	240052	806-807	261200	382	270240	843	273630	326
238264	495	240069	323	261309	382	270646	842	273647	326
238318	510	240076	323	261354	382	270653	844	273654	326
238325	510	240083	337	262214	381	270660	844	273661	326
238332	512	240403	376	262801	381	270677	844	273678	326
238349	512	240410	376	263501	364	270813	177	273685	326
238356	512	240441	377	263525	367, 481	270820	177	273692	326
238363	512	240458	377	263532	367, 481	270875	139	273708	326
238486	349	240472	375	263549	365	270882	139	273715	326
238585	878	240496	491	263594	363	270929	359	273722	328
238592	878	240502	384	263600	364	270936	174	273739	328
238691	878	240540	375	263617	365	270943	174	273746	328
238721	878	240557	375	263624	366	270981	174	273753	328
238738	804-805	240564	375	263655	365	270998	175	273760	343
238745	804-805	240601	760	263662	364	271117	176	273777	327
238752	806-807	240700	760	263709	366	271124	176	273784	327
238769	806-807	240809	347, 653	263808	366	271148	172	273791	327
238776	808-809	241011	544	263907	366	271155	178	273821	327
238783	808-809	241028	544	263914	367	271162	173	273838	328
238790	346	241035	544	264119	378	271179	177	273845	327
238837	648	241042	544	264126	378	271186	177	273852	327
238844	490	241066	538	264300	378	271209	173	273869	327
238868	347	241073	538	264331	379	271216	175	273876	327
238899	490	241080	538	264409	379	271230	173	273883	327
238905	346	241097	539	264607	380	271247	175, 755	273890	327
238912	346	241134	539	264706	380	271254	172	273906	328
238967	347	241141	539	265000	384	271261	176	273913	328
239193	339	241189	541	265031	384	271292	551, 737	273920	327
239209	337	241196	541	265048	223, 368	271308	172	273937	327
239230	337	241219	541	265055	219, 368	271315	172	273982	342
239322	335	241226	542	265109	264	271339	175	273999	342
239346	335	241233	542	265116	263	271346	176	274040	524
239384	333, 339	241240	543	265123	263	271353	555, 741	274057	547
239391	332	241264	543	267219	483	271384	175	274064	546
239414	333	241271	543	267240	483	271391	555, 741	274071	524
239421	332	241288	545	267257	483	271407	173	274088	524
239506	383	241295	545	267264	483	271438	555, 741	274101	227
239551	339	241301	545	268667	385	271445	176	274125	753
239599	383	241318	545	268674	385	271520	736	274149	753

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
274156	227	282168	264	3008BF06D1111	570	402528	619	425626	586
274163	227	282199	253	3008CF06E1111	570	4032389	282	425633	586
274187	547	282200	251	3008DF06E1111	570	4032401	282	425657	586
274194	546	282229	251, 253, 255	3011AF06E1111	570	4032403	282	425664	586
274224	722	282236	251, 253, 255	3014CF06C1111	570	403716	619	425671	587
274231	189	282243	251, 253, 255	3023AF06C1111	569	403747	619	425688	586
274255	722	282250	251, 253, 255	3023BF06A1111	569	40375	561	425695	587
274354	723	282267	251, 253, 255	3023DF06A1111	569	403754	619	425701	600
274361	723	282274	256	3024AF06D1111	569	404003	683	425718	592
274378	723	282281	264	3024BF06A1111	569	404102	683	425725	592
274385	722	282304	253	3024DF06D1111	569	404201	683	425732	592
274392	724	282359	251, 253, 255	3025AF06C1111	569	404300	683	425763	661
280034	395	282502	259	3025BF06A1111	569	404409	683	425787	613
280041	395	282571	262	3025DF06A1111	569	404508	683	425800	600
280058	394	282588	262	3030314	293	404607	683	425879	596
280065	394	282687	264	3030506	282	405000	682	425909	594
280096	232	282731	226	3030613	292	405208	682	425916	594
280102	232	282748	222	3030618	293	405307	682	425923	594
280126	232	282755	224, 226	3030624	292	407202	344, 557	425978	594
280201	232	282762	222	3030638	292	407400	344, 557	425985	594
280218	232	282779	225	3030641	292	408308	557	425992	594
280225	232	282793	261	3030653	292	410110	682	426081	596
280294	232	282809	226	3030655	292	421574	608	426098	596
280300	232	282816	224	3030657	292	424001	673	426197	596
280317	232	282823	225	3030670	292	424056	637, 667	426210	596
280416	232	282830	223	3030684	293	424155	670	426227	596
280423	232	282847	250, 255	3030685	292	424193	635, 669	426234	596
280621	232	282854	250, 255	3030691	293	424469	560, 661	426241	596
280638	240	282861	250, 255	3030717	293	424476	560, 661	426258	596
280690	232	282878	250, 255	3030718	293	424483	560, 661	426265	596
281208	845	282885	250, 255	3030856	292	424490	560	426319	599
281215	845	282908	264	3031100	293	424513	760	426364	592
281246	845	282915	224	3031113	293	424520	760	426371	592
281253	845	289952	735	3031162	293	425008	639, 663	426425	586
281291	387, 393	289969	735	3031192	293	425015	639, 663	426432	586
281352	388, 393	297315	301	330005	303	425022	639, 663	426449	586
281369	391, 393	297384	305			425039	639, 663	426456	586
281376	392-393	297414	309	**4xxxx**		425046	639, 663	426463	592
281383	390, 393	297421	309	400012	595	425053	639, 663	426470	592
281444	389, 393	297438	309	400029	595	425107	661	426487	592
281512	399	297445	309	400036	595	425121	661	426500	600
281710	386, 393	297452	309	400043	595	425138	661	426517	598
282007	253	297469	309	400074	110	425190	665	426609	600
282014	253	297476	309	400081	110	425206	721	426616	601
282021	253	2S010702	456	400098	209	425299	664	426623	601
282038	253	2S010708	456	400203	683	425336	760	426661	601
282045	253	2S010712	456	401002	594	425343	665	426678	601
282052	253			401101	594	425411	664	426685	597
282069	253	**3xxxx**		401200	594	425428	664	426692	597
282076	253, 255	3006AF06E1111	570	4018AR06D1111	568	425435	664	426708	600
282083	263	3006BF06D1111	570	4018BR06C1111	568	425473	677	426715	597
282090	262	3006CF06D1111	570	4018CR06C1111	568	425503	600	426722	597
282113	261	3007BF06D1111	570	4020AR06C1111	568	425510	721	426746	597
282120	261	3007DF06E1111	570	4020CR06C1111	568	425602	600	426753	597
282151	262	3008AF06E1111	570	402221	619	425619	586	426760	601

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
426777	601	434208	583	451106	606	469767	614	**5xxxx**	
426784	601	436103	682	451502	606, 755	469774	614	5.2003.15	100
426791	601	440001	622	451519	606, 755	469781	614	5.2003.19	100
426807	600	440100	622	451526	606, 755	469798	614	5.2003.25	100
426814	601	440117	623	451533	606, 755	469804	614	5.2063.20	100
426821	601	440209	622	452103	607	469811	614	5.2533.21	100
426890	599	440216	623, 859	452202	607	469828	614	5.2933.26	100
426906	600	440223	623, 859	452325	607	469835	614	5.3703.16	100
427040	613	440230	622	452400	618	470190	647	5.3763.20	100
427057	613	440407	622	452424	618	470206	652	5.3813.18	100
427064	613	440490	622	452714	607	470213	652	5.4063.18	100
427071	596	440506	622	453001	606	470244	652	5.6303.15	100
427088	596	440711	608	453100	606	470251	651	5.6413.15	100
427095	596	440773	608	453209	606	470268	651	5.6603.15	100
427170	613	440780	608	453308	606	470275	651	500040	466
427231	597	440797	608	453407	606	470282	651	500057	466
427248	597	440803	622	456514	759	470305	653	50061	567
427507	675	440858	622	458198	606, 755	470312	653	505007	85
427514	673	440865	622	460245	618	470411	629	505106	85
427569	672	440872	622	461167	616	470428	629	505144	130
427712	203	441107	607	461266	616	470435	629	505205	85
427729	717	441367	612	462904	618	470442	629	505403	85
427736	203	441466	612	463000	649	470459	629	505441	580
427743	681	441503	612	463109	649	470466	629	505458	580
427750	675	443002	127	465301	617	470473	631	505465	580
427767	675	443026	127	465318	617	470527	656	505472	580
427774	138	443033	127	465325	617	470534	31	505489	580
427781	138	443101	125, 261	465332	617	470541	629	505502	86
427798	138	444023	609	465349	617	470558	629	505533	466
427811	138	445815	604	465356	617	470565	629	505540	477
427828	138	445822	604	465363	616	470572	629	505557	477
427835	476	445839	604	465370	618	470589	629	505564	477
427842	476	445877	605	465387	616	470596	631	505571	477
427859	159	445907	757	469545	614	470619	646	505588	477
428245	688	446508	604	469552	614	470909	647	505618	130
428511	609	446522	604	469569	614	470930	647	505625	130
428528	609	446607	604	469576	614	471005	647	505632	130
429006	599	446621	604	469583	614	471050	647	505656	130
429013	599	446706	604	469590	614	471500	716	505663	130
429020	599	446720	604	469606	614	471524	716	505670	130
429037	599	448526	757	469613	614	471531	716	505687	130
429044	599	448908	605	469620	615	471548	716	505694	130
429051	599	449608	604	469637	615	472507	646	505724	86
429211	599	449615	603	469644	615	472613	646	505731	86
429228	599	450109	607	469651	615	475201	646	505748	86
429419	557	450208	607	469668	615	475904	646	505755	86
429440	181, 557	450307	607	469675	615	480106	682	505762	86
429457	181, 557	450406	607	469682	614	480205	683	505779	86
429914	677	450505	607	469699	614	480403	683	506011	130
430002	594	451007	606	469705	614	480410	683	506905	85
432006	583	451014	606	469712	614	480502	677	506912	85
432105	583	451021	606	469729	614	480519	677	507018	687
432129	583	451038	606	469736	614	499948	275	507025	687
432136	583	451045	606, 755	469743	614			507117	687
432143	583	451052	606, 755	469750	614			507216	687

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
507469	687	511732	153	513804	114	521458	149, 718	529058	658
507568	687	511749	153	513811	114	521465	149, 718	529065	658
507711	687	511756	153	513828	115	521472	149, 718	529072	658
507766	687	512074	361	513835	115	521489	149, 718	529089	658
507773	687	512081	361	513842	115	521496	716	529096	658
507933	687	512098	361	513859	114	521502	149	529102	658
507964	687	512104	202	513866	115	521601	149	529201	658
508107	557	512135	202	513880	115	521809	149	529300	658
508206	557	512142	202	513897	115	523018	145	529409	658
508503	29	512159	202	515006	205	523216	145	530108	154
508510	29	512166	202	515013	205	523315	145	530207	154
508527	29	512173	202	515020	205	523520	145, 718	530306	154
508619	684	512203	202	515037	210	523629	145, 607	530405	154
508626	684	512210	202	515044	211	523827	676	530504	154
508657	684	512227	202	515099	210	523834	676	530603	154
508718	684	512234	202	515105	156	523841	676	53061	560, 661
508725	684	512241	203	515112	210	523858	679	530702	154
508732	684	512258	203	515136	210	523865	676	532003	153
508787	684	512265	203	515150	211	523902	679	532102	153
508794	684	512272	203	515167	205	523957	679	532201	153
508800	684	512289	203	515174	205	523964	481	532300	153
508817	684	512302	202	515181	156	524008	142	535103	159
508824	684	512340	203	515228	206	525005	147	535202	159
508831	684	512357	203	515327	206	525142	146	535219	159
508862	688	512364	203	515358	206	525159	146	535301	159
508879	688	512371	203	515365	206	525197	219	535400	159
508909	688	512388	203	515501	155	525418	898	535417	159
508916	688	512401	203	516102	138	525425	898	535424	159
508923	688	512418	203	516201	138	525432	898	535509	159
508930	688	512425	203	516300	138	525517	898	535516	159
508947	688	512432	203	516683	137	525524	898	535523	159
508954	688	512500	211	516690	137	525531	898	540107	151
509005	152	512517	211	516706	137	525548	898	540305	151
509104	152	513002	132	516713	137	525555	898	540404	151
509203	152	513026	260	516720	137	525562	898	540503	151
509302	152	513033	258	516737	137	525593	469	540602	151
509401	152	513057	132	516744	137	525630	469	540701	151
509418	153	513071	133	516751	735	525647	470	541104	151
509425	153	513118	132	516768	137	525654	470	541203	151
509432	153	513125	132	517109	154	525661	470	541302	151
509449	153	513132	260, 362	517123	330	525678	470	541500	151
509456	153	513163	261	517208	154	525685	470	542200	151
509463	153	513170	261	517307	154	525692	470	542507	151
509470	152	513187	261	517406	154	526101	151	542606	151
509487	152	513217	260, 363	517604	154	526118	151	542705	151
509494	152	513224	260	518700	137	526200	151	547304	157
510001	152	513538	131	520604	147, 468	526309	151	547502	157
510100	152	513545	131	520611	147, 468	527108	151	550106	199
510209	152	513569	131	520628	147, 468	527207	151	550113	207
510308	152	513705	125	521205	149	527306	151	550120	199
510407	152	513712	125	521304	149	528105	151	550205	199
511503	152	513729	612	521403	149	528204	151	550229	199
511701	152	513736	125	521410	718	529003	658	550304	199
511718	153	513743	125	521434	718	529010	658	550328	199
511725	153	513750	125	521441	149, 718	529041	658	550403	199

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
550427	199	556597	413, 897	561201	598	566589	679	580240	169
550502	199	556603	412	561492	595	566930	678	580257	169
550526	199	556610	412	561508	678	567104	138	580288	169
550731	309	556627	412	561515	678	567203	138	580332	168
550748	309	556634	413, 896	561560	678	567302	138	580462	160
550755	309	556641	120	561577	678	567401	138	580479	168
550786	309	556658	413, 896	561584	678	567500	138	580486	168
550793	309	556665	120	561607	678	567555	157	580493	163
550823	309	556672	120	561706	595	567562	154	582015	178
550830	309	556689	413, 896	561713	595	567579	154	582022	178
550847	308	556696	897	561720	595	567616	137	582039	178
550854	308	556719	157	561775	679	567630	137	582046	178
550885	308	557105	198	561966	679	567654	137	586907	191, 705
550892	308	557112	198	561973	679	567814	138	588017	186
550922	308	557150	198	562000	149	567821	138	588024	186
550939	307	557303	198	562017	149, 222	567838	138	588031	187
550946	307	557402	665	562079	149	567845	138	588208	191, 705
550953	307	557600	704	563007	148	567852	138	588215	191, 705
550984	307	557808	180	563106	148	567906	661	588369	187
550991	307	557815	180	563205	148	568101	556	588376	187
551011	199	557822	180	563502	659	568200	556	588406	705
551110	199	557853	180	563557	659	568309	556	588420	187, 705
551202	200	557891	180	563632	659	568408	556	588574	705
551400	199	557907	180	563649	659	568507	556	588598	187, 705
551592	200	557914	180	563700	659	568804	556	588697	190
551615	200	557921	180	563755	659	569009	556	589007	187
551691	200	557952	180	563908	659	569016	556	589106	186
551714	200	557969	181	564004	659	569108	556	589205	186
551790	200	557976	181	564103	659	569207	556	590140	702
551806	179	557983	181	564158	659	569757	622	592045	731
551813	179	557990	180	564202	659	570012	120	592052	731
551998	370	558003	180	564400	659	570029	120	592069	731
552001	825	558010	180	564455	659	570104	120	592076	731
552018	706	558027	180	564509	585	570159	129	592816	661
552025	706	558058	180	564516	585	570173	107	592823	717
552032	706	558096	180	564523	585	570715	107	593004	712
552049	704	558102	220	564530	585	570807	607	593035	713
552100	706	558119	220	564547	585	572016	192	593042	713
552131	706	558133	220	564554	585	572115	192	593066	713
552308	681	558140	220	564561	595	572214	192	593097	709
552315	681	558157	220	564578	595	572313	192	593103	716
552353	681	558164	221	564585	595	572412	192	593158	717
552360	681	559208	131	564592	595	572511	192	593165	716
552407	680	559222	131	565360	735	572610	192	593202	716
552483	681	559239	131	565605	595	572719	192	593318	712
552490	681	559246	131	565612	595	580011	160	593332	714
553404	201	559253	131	565643	595	580028	161	593608	717
554166	201	559260	131	565650	595	580035	160	593806	717
554258	201	559277	131	566008	678	580042	161	593905	717
554265	201	559284	131	566015	678	580066	169	594025	701
554272	201	559291	131	566022	678	580073	169	594032	210
554364	201	559307	131	566046	678	580080	169	594049	716
554432	201	560044	825	566053	678	580196	169	594704	718
556573	412	561003	598	566527	679	580226	160	594742	718
556580	413, 897	561102	598	566572	679	580233	161	594759	718

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
594766	718	596968	709	6.7403	101	617144	468	621233	590
595008	609	596975	712	6.7433	101	617151	468	621240	590
595206	612	596982	712	6.7501.C1	102	617168	468	621257	590
595305	612	596999	712	6.7503	102	617175	469	621264	590
595534	728	597033	701	6.7601.C1	102	617182	468	621271	590
595541	728	597040	701	6.7603	102	617199	468	621288	590
595565	704	597057	714	6.7604.C1	102	617205	476	621295	590
595589	704	597064	714	6.7608.C1	102	617304	476	621301	590
596371	700	597200	701	6.7634.C1	102	617403	476	621318	590
596388	700	597316	701	6.7638.C1	102	617410	476	621325	590
596395	713	597323	701	6.7701.C1	102	617434	476	622094	35, 892
596401	712	597507	701	6.7703	102	617458	477	622100	35, 892
596418	712	597880	579	6.7704.C1	102	617465	477	622117	35, 892
596425	712	597897	579	6.7708.C1	102	617472	477	622216	35, 892
596432	712	597927	579	6.7731.C1	102	617502	477	622308	35, 892
596449	708	597934	579	6.7733	102	617519	477	622353	35, 892
596456	708	597941	579	6.7734.C1	102	617526	477	622407	35, 892
596463	708	597958	729	6.7738.C1	102	617533	477	622513	43
596470	731	597965	729	6.7831.C1	102	617540	477	622520	43
596487	155	597972	729	6.7833	102	617557	477	622537	43
596494	155	597989	729	6.7834.C1	102	617564	477	622544	43
596500	728	598016	703	6.7838.C1	102	617571	477	622551	43
596517	728	598047	85	6.7861.C1	102	617588	477	622605	35, 892
596524	708	598214	703	6.7863	102	617595	477	622704	43, 591
596531	708	598313	703	6.7863.13B	101	617700	466	622711	43, 591
596548	714	598412	703	6.8003.19B	101	617724	467	622728	43, 591
596555	709	598719	703	6.8063.20B	101	617731	466	622735	43, 591
596562	709	598818	703	6.8503.17B	101	617748	470	622742	43, 591
596579	709	599013	703	6.8523.17B	101	617779	470	622773	43, 591
596586	709	599112	703	6.8633.21B	101	617786	470	622780	43, 591
596593	700	599198	703	6.8633.26B	101	617793	470	622810	43, 591
596609	715	599211	703	607015	593	617809	471	622827	43, 591
596616	715	599327	618, 702	607022	593	617816	469	622834	43, 591
596623	715	599334	702	607039	593	617830	471	622841	43, 591
596630	714	599372	702	607046	593	617861	469	622858	43, 591
596647	714	599440	703	611012	31	618028	469	624302	758
596654	714	599457	703	611029	31	618035	467	625002	42
596661	700	599464	702	611036	31	618042	467	625057	42
596678	713	599471	702	611043	31	618059	467	625101	42
596685	708	599488	702	611050	258	618066	467	625705	42, 591
596692	708	599990	711	611067	258	618073	467	625804	42, 591
596715	714			616901	476	618080	467	626504	324
596722	714	**6xxxx**		616918	476	618097	467	626825	30
596739	711	6.0912	101	616925	476	618127	472	626832	30
596746	700	6.0914	101	616932	476	618196	469	626849	30
596753	708	6.0930	101	616949	476	618219	473	626856	30
596760	707	6.0943.1	101	617007	117, 466	618226	472	626863	30
596777	707	6.0943.3	101	617014	117, 466	621103	35	626870	30
596807	701	6.0943.4	101	617038	471	621110	35	626887	30
596838	711	6.0963.1	101	617083	476	621127	35	626894	30
596845	711	6.0963.3	101	617090	476	621134	35	627600	34
596852	711	6.0963.4	101	617106	476	621158	35	627617	34
596883	700	6.7233	102	617113	468	621202	590	627624	34
596920	714	6.7234.C1	102	617120	468	621219	590	627631	34
596951	711	6.7238.C1	102	617137	468	621226	590	627648	34

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
627655	34	629529	38	639207	717	663462	610	678091	589
627662	34	629536	38	639214	676	663486	610	678107	589
627679	34	629604	33	639221	676	663523	610	678114	589
627686	34	629802	33	639238	158	663608	611	678121	589
627716	34	629925	40	639245	827	663615	611	678138	589
627730	34	629932	41	639252	158	663622	611	678176	588
627747	34	630006	134	639269	158	663639	611	678244	588
627907	37	630105	135	639276	158	663646	611	678251	588
627914	36	630136	135	639283	159	663660	611	678268	588
627921	36	630204	135	639290	159	663714	610	678275	588
627938	36	630235	135	639306	159	663790	611	678282	588
627945	36	630402	128	639313	211	663844	611	678299	442
627952	36	630419	128	639320	211	663851	611	678305	442
627969	36	630808	134	640104	134	663868	611	678312	442
627976	36	630907	587	640203	134	663875	611	679005	719
627983	36	630914	587	640401	134	663882	611	679012	719
627990	37	630938	587	640500	134	663899	611	679029	719
628003	36	631102	616	640609	134	663950	855	679036	719
628010	36	631201	616	640708	134	664001	620	679043	719
628027	36	631300	616	640807	134	664018	620	679067	719
628034	36	632802	136	640913	134	664025	620	679074	719
628041	36	632901	136	640920	134	664032	620	680018	140
628058	36	635001	158	642504	134	664049	620	680025	140
628614	39	635155	158	642559	135	664056	621	680032	140
628621	39	635209	158	642566	135	664063	621	680049	140
628638	39	635308	158	642603	134	664070	620	680056	140
628706	39	635407	158	643914	700	664100	620	680063	140
628805	39	635605	158	646205	135	664117	620	680070	140
629109	33	635612	710	646304	135	664124	621	680087	140
629130	32	637104	158	647509	157	664131	621	680094	140
629154	32	637203	158	647516	157	664148	613	680100	141
629208	33	637302	158	647554	157	664155	609	680117	141
629253	32	637401	158	647561	157	664162	609	680124	140
629291	41	637500	158	657607	143	664179	609	680131	141
629307	33	637609	158	658000	146	664186	613	680148	141
629314	40	637791	211	658604	148	664209	621	680155	141
629321	40	637807	211	658703	148	664216	621	680162	140
629338	40	637814	211	658802	148	664223	621	680186	140
629345	32	637821	211	658901	148	664278	621	680193	140
629352	33	637838	211	659007	149	664308	610	680216	141
629369	41	637845	211	659014	149	664315	613	680223	133
629376	41	637852	211	659106	149	665251	612	680230	140
629383	41	638101	607	659205	149	665503	612	682104	202
629390	33	638118	710	659304	149	665510	612	682302	202
629413	33	638132	710	659403	149	673416	203	682401	202
629420	38	638149	710	659410	148	674413	203	689608	202
629437	38	638163	710	659427	148	677216	204	689806	202
629444	38	638170	710	659434	148	677223	204	689851	445
629451	38	638309	158	659458	149	677230	204	689868	445
629468	38	638507	158	659465	149	677247	204	690000	121
629475	38	638705	158	659472	149	677254	204	691021	857
629482	38	638903	158	659502	146	677261	204	691038	856
629499	38	639009	158	659601	146	677810	207	691045	856
629505	33	639016	158	659700	148	677827	207	691052	856
629512	38	639023	158	659809	148	677834	207	691069	856

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
691076	856	707784	788	755211	193	768747	582	783009	680
691083	855	707814	790	755228	193	768754	582	783016	680
691090	855	707821	789	755259	193	768761	474	783023	680
691137	854	707845	788	755273	193	768778	474	783078	578
691151	857	707906	790	755303	258	768785	475	783085	578
691168	857	707944	790	755310	258	768792	474	783153	214, 595
691311	858	707951	790	755334	193	768808	475	783160	214, 595
691335	858	707968	790	755341	193	768815	475	783177	214, 595
691342	858	707975	790	755358	193	769904	475	783627	214, 595
691380	623, 858	707982	791	755365	193	769911	475	783733	87
691397	623, 858	707999	789	755372	193	769928	475	783740	87
691403	856	708071	797	755389	193	769935	474	783757	87
691410	856	708088	797	755396	193	770849	582	783764	87
691427	856	708095	797	755556	194	770856	582	783771	87
691434	856	708316	672	755563	194	770863	582	783788	87
691441	856	708323	672	755570	194	770870	582	783795	87
693001	156	708330	672	755730	194	770887	582	783801	87
693100	156	708347	672	755808	193	770894	582	783818	87
693209	156	709801	479	755815	193	770900	582	783825	87
693216	156	709818	478	755822	193	770917	582	783832	87
693223	156	709825	478	755839	193	770924	582	783849	87
693254	156	709870	478	759233	192	770931	582	784006	581
693261	156	709900	466	759240	192	770948	582	784013	581
695708	736	710104	795	759257	192	770962	582	784020	581
695906	730	710111	795	759264	192	770979	582	784327	584
696002	729	710128	795	759301	194	774830	475	784334	584
696040	729	710135	795	764015	577	774847	475	784365	584
696064	728	710203	795	764022	577	774854	475	784372	584
696217	735	710210	795	764039	577	774861	475	784389	584
699317	849	710227	795	764077	577	774885	475	784396	584
		710234	795	764084	577	774892	475	784419	584
7xxxx		710241	797	764091	577	777855	474	784426	584
7.6344	102	710258	797	764138	577	778906	475	784433	584
7.6363.3	102	710302	795	764206	576	778913	475	784754	583
7.6857.3	102	710319	795	764213	576	778937	474	784761	583
7.6912.3	102	710326	795	764220	576	778944	474	784778	583
7.6924	102	710333	795	764237	576	781029	109	785010	680
7.8303	100	710403	839	764244	576	781302	89	785324	584
700044	893	722107	658	764251	576	781319	89	785546	583
700259	713	755006	192	764268	576	781326	89	785553	583
707043	792	755013	192	764404	575	781333	89	785560	583
707067	792	755020	192	764411	575	781340	89	785577	583
707425	793	755037	192	764428	575	781357	89	785904	581
707432	793	755044	192	764435	575	781364	89	786239	583
707456	793	755051	192	764442	575	781371	89	786307	581
707579	793	755068	192	764459	575	781388	89	786321	581
707586	793	755075	192	764466	575	781395	89	786338	581
707593	793	755082	192	764473	575	781401	89	786352	581
707661	788	755099	192	764480	575	781418	89, 93	786369	581
707685	787	755105	192	764497	575	781432	578	786376	581
707692	785	755112	192	764503	575	781449	578	786383	581
707746	793	755143	192	764510	575	781456	578	786413	616
707753	788	755174	194	764527	575	781913	111	786420	616
707760	788	755181	194	766194	578	781920	111	786437	583
707777	789	755204	193	768730	582	782590	106	786499	583

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
795224	565	801321	53	802335	54	805640	303	806951	57, 59
797938	761	801338	53	802342	54	805657	303	806968	57, 59
797945	761	801345	53	802427	54	805664	303	806975	57, 59
797952	761	801352	53	802434	54	806104	56	807002	195
797969	761	801406	53	802441	54	806111	56	807019	195
		801413	53	802502	54	806128	56	807118	57
8xxxx		801420	53	802519	54	806135	56	807125	57
800102	58	801437	53	802526	54	806142	56	807132	57
800119	58	801444	53	802533	54	806159	56	807224	57
800126	58	801451	53	802540	54	806197	57, 59	807323	57
800133	58	801505	53	802601	55	806203	56	807330	57
800140	58	801512	53	802618	55	806210	56	807606	57, 59
800157	58	801529	53	802625	55	806227	56	807613	57, 59
800164	442	801536	53	802632	55	806234	56	807620	57, 59
800218	58	801543	53	802649	55	806241	56	807637	57, 59
800225	58	801550	53	802656	55	806258	56	807644	57, 59
800232	58	801604	54	803202	55	806296	57, 59	807651	57, 59
800249	58	801611	54	803240	55	806302	56	807705	682
800300	58	801628	54	803257	55	806319	56	807804	683
800317	58	801635	54	803264	55	806326	56	808108	57, 59, 346
800324	58	801642	54	803301	55	806333	56	808153	57, 59, 346
800331	58	801659	54	803400	55	806340	56	808207	444
800348	58	801666	53	803509	55	806357	56	808214	444
800355	58	801703	54	803608	55	806395	57, 59	808221	444
800409	58	801710	54	803707	55	806401	56	808269	557
800416	58	801727	54	804100	55	806418	56	808276	477
800423	58	801734	54	804117	55	806425	56	808283	445, 589
800430	58	801826	54	804124	55	806432	56	808290	445, 589
800447	58	801833	54	804131	55	806449	56	808306	444
800454	58	801840	53	804148	55	806456	56	808313	444
800522	58	801857	53	804155	55	806494	57, 59	808337	400
800539	58	801864	53	804162	55	806524	56	808344	400
800546	58	801871	53	804179	55	806531	56	808351	400
800553	58	801888	495-497, 499	804209	55	806548	56	808368	444
800621	58	801901	443	804216	55	806555	56	808375	444
800638	58	801918	443	804223	55	806593	57, 59	808382	444
800645	58	801925	443	804230	55	806623	56	808399	444
800652	58	801932	443	804322	55	806630	56	808405	444
800720	58	801949	443	804339	55	806647	56	808412	444
800737	58	801963	443	804346	55	806654	56	808429	444
800744	58	801970	404-405, 443	805107	55	806692	57, 59	808436	444
801109	53	802007	194	805114	55	806722	56	808443	444
801116	53	802014	194	805121	55	806739	56	808450	444
801123	53	802038	195	805138	55	806746	56	808467	344, 556
801130	53	802045	195	805145	55	806814	57, 59	808504	344, 556
801147	53	802052	195	805152	55	806821	57, 59	808511	344, 556
801154	53	802083	195	805534	445	806838	57, 59	808528	344, 556
801208	53	802120	509	805541	445	806845	57, 59	808535	344, 556
801215	53	802168	54	805558	445	806852	57, 59	808542	344, 556
801222	53	802205	54	805572	303	806869	57, 59	808559	344, 556
801239	53	802212	54	805589	303	806876	57, 59	808566	344, 556
801246	53	802229	54	805596	303	806913	57, 59	808573	344, 556
801253	53	802236	54	805619	303	806920	57, 59	808757	441
801307	53	802243	54	805626	303	806937	57, 59	808801	444
801314	53	802328	54	805633	303	806944	57, 59	808818	442

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
808825	441	810507	684	811658	870	812884	866	816769	869
808832	441	810514	783	811665	870	812938	866	816776	869
808849	441	810569	778	811672	870	812945	866	816783	869
808856	441	810576	774	811689	870	812952	867	816790	869
808863	441	810583	826	811719	874	812969	867	816806	869
808870	445	810606	774	811726	874	812990	799	816998	869
808887	445	810613	772	811733	874	813157	693	817001	869
808894	445	810651	772	811740	874	813164	693	817018	869
808900	445	810668	772	811771	874	813270	773	817025	869
809150	442	810705	864	811788	874	813287	773	817032	869
809181	682	810712	864	811795	874	813294	872	817049	869
809242	442	810729	864	811801	874	813423	872	817056	868
809259	442	810736	864	811818	867	813430	872	817063	868
809600	649	810743	864	811825	872	813485	872	817070	868
809648	776	810897	690	811832	872	813492	871	817087	868
809655	776	810910	690	811849	866	813522	871	817094	868
809662	853	810927	690	811856	866	813539	871	817100	868
809679	853	810934	691	811863	866	813546	871	817148	59
809686	853	810941	692	811870	866	813690	871	817155	59
809693	852	810958	693	811887	867	813829	693	817162	868
809709	649	810965	695	811917	879	813836	693	817179	868
809778	852	810989	695	811924	879	814154	870	817186	868
809785	852	810996	692	812044	881	814178	870	817193	868
809792	852	811009	873	812204	799	814185	870	817209	868
809808	852	811023	873	812259	799	814369	691	817216	868
809815	853	811047	693	812266	798	814376	691	817223	868
809822	853	811054	695	812273	798	814390	691	817247	59
809839	853	811108	875	812402	875	814406	691	817261	868
809846	853	811191	690	812440	863	814420	691	817278	868
809853	444	811207	870	812457	863	814437	691	817285	868
809860	444	811214	870	812464	863	814451	692	817346	59
809877	444	811221	692	812471	863	814468	692	817353	59
809884	783	811238	865	812488	863	814512	692	817407	692
809891	783	811245	865	812495	866	814529	692	817445	59
809907	783	811252	865	812501	875	815007	870	817452	59
809914	855	811269	865	812518	875	815786	879	817568	863
809952	855	811276	864	812525	875	815793	879	817575	863
810002	777	811283	864	812532	875	815830	864	817582	863
810101	777	811290	864	812549	875	816189	864	817599	863
810118	778	811320	777	812556	875	816196	864	817605	863
810125	778	811450	865	812563	875	816264	779	817643	418, 422, 426
810163	827	811467	865	812631	866	816271	779	817650	775
810170	827	811474	865	812648	866	816288	779	817667	775
810200	779	811481	865	812679	865	816295	779	817674	775
810224	776	811498	865	812686	865	816363	695	817681	775
810255	827	811504	865	812693	865	816370	695	817698	873
810262	828	811511	864	812716	865	816486	874	817704	881
810279	828	811528	864	812723	865	816493	874	817711	807, 811, 813
810293	828	811535	864	812730	865	816509	874	817728	404-405
810309	831	811542	864	812747	865	816516	874	817735	402-403
810316	831	811559	864	812754	865	816592	874	817742	877
810323	439, 829	811573	866	812761	865	816691	776	817759	877
810330	828	811580	867	812853	872	816707	872	817766	877
810347	690	811634	875	812860	872	816714	872	817773	877
810361	477	811641	870	812877	866	816752	869	817780	877

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
817797	431, 433	818404	49	818954	51	826164	79	827383	81
817803	431, 433	818411	49	818961	51	826171	79	827390	81
817810	59	818428	49	818978	51	826201	86	827406	81
817827	59	818435	49	818985	51	826300	83	827413	81
817834	59	818442	49	818992	50	826348	83, 707	827420	81
817841	59	818459	49	819005	50	826355	83, 707	827437	81
817919	693	818466	49	819012	50	826362	83	827444	81
817926	693	818473	49	819029	50	826379	83	827451	81
817933	693	818480	49	819036	50	826386	83	827468	81
817940	693	818497	49	819043	50	826393	83	827475	81
817957	691	818503	49	819050	51	826478	83, 707	827482	81
817964	691	818510	49	819067	51	826485	83, 707	830000	23
817971	798	818527	49	819074	51	826676	79, 83	830048	25
817988	798	818534	49	819081	51	826805	84	830055	22, 25
817995	798	818541	49	819098	51	826812	84	830130	24
818008	50	818558	49	820032	73	826829	84	830147	24
818015	50	818565	49	820049	73	826836	84	830154	25
818022	50	818572	49	820209	111	826843	84	830161	24
818039	50	818589	49	820308	111	826850	84	830178	24
818046	50	818596	49	820407	111	826904	84	830185	24
818053	50	818602	49	820605	118	826911	84	830208	23
818060	50	818619	49	820612	118	826928	84	830253	25
818077	50	818626	49	820681	119	826935	84	830307	24
818084	50	818633	49	820698	119	826942	84	830314	24
818091	50	818640	49	820704	119	826959	84	830321	24
818107	50	818657	49	825518	78	827000	84	830338	24
818114	50	818664	49	825525	78	827017	84	830345	24
818121	50	818671	49	825532	78	827024	84	830352	25
818138	50	818688	49	825549	78	827031	84	830376	25
818145	50	818695	51	825556	78	827048	84	830390	24
818152	50	818701	51	825563	78	827055	84	830406	23
818169	50	818718	51	825570	78	827109	84	830505	23
818176	50	818725	51	825600	78	827116	84	830529	24
818183	50	818732	51	825617	78	827123	84	830536	24
818190	50	818749	51	825624	78	827130	84	830543	24
818206	50	818756	51	825631	78	827147	84	830567	24
818213	49	818763	51	825648	78	827154	84	830574	24
818220	49	818770	51	825655	78	827208	81	830581	24
818237	49	818787	51	825662	78	827215	81	830604	23
818244	49	818794	51	825686	84	827222	81	830628	24
818251	49	818800	51	825693	86	827239	81	830635	24
818268	49	818817	51	826003	79	827246	81	831007	22-23
818275	49	818824	51	826010	79	827253	81	831205	23
818282	49	818831	51	826027	79	827260	81	831403	23
818299	49	818848	50	826034	79	827277	81	831502	23
818305	49	818855	50	826041	79	827284	81	831601	23
818312	49	818862	50	826058	79	827291	81	831700	23
818329	49	818879	50	826065	79	827307	81	832004	22-23
818336	49	818886	50	826072	79	827314	81	832202	23
818343	49	818893	50	826102	79	827321	81	832400	23
818350	49	818909	50	826119	79	827338	81	832509	23
818367	49	818916	50	826126	79	827345	81	832608	23
818374	49	818923	50	826133	79	827352	81	832707	23
818381	49	818930	51	826140	79	827369	81	832806	23
818398	49	818947	51	826157	79	827376	81	832820	28

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
832837	28	837672	27	842102	93	843932	91	845318	92
832844	28	837689	27	842119	99	843949	91	845325	97
832851	28	837696	27	842201	93	843956	91	845332	97
832882	28	837719	27	842218	99	843994	91	845349	95
832899	28	837726	27	842317	99	844205	88	845356	97
832929	23	837733	27	842355	99	844212	88	845363	97
833032	29, 206	837740	27	842409	93	844229	88	845370	97
833100	29	837757	27	842423	98	844236	88	845387	92
833506	29	837764	27	842447	103	844250	88	845394	97
833919	24	837771	27	842454	103	844267	88	845400	95
833926	24	837788	27	842461	103	844274	88	845417	97
833933	24	837795	27	842485	103	844281	88	845424	97
833940	24	837818	27	842492	103	844298	88	845431	92
833957	24	837825	27	842522	98	844304	88	845448	97
833964	24	837832	27	842539	98	844311	88	845455	95
833971	24	837849	27	842546	98	844328	88	845462	92
833988	24	837856	27	842607	93	844335	88	845479	97
834206	28	837863	27	842614	99	844359	126	845486	95
834404	28	837870	27	842621	98	844366	126	845493	92
834701	28	838105	27	842638	98	844403	88	845509	97
834909	28	838204	27	842645	98	844410	93	845516	95
835104	28	838303	27	842652	99	844427	93	845523	92
835401	25	838501	27	842669	98	844434	93	845530	97
835432	25	838600	27	842676	99	844441	93	845547	95
835449	25	838617	27	842683	109	844465	38	845554	97
835456	25	839003	42	842706	93	844472	90	845561	92
835500	25	839010	33	842713	99	844489	90	845578	97
835531	25	839300	26	842720	98	844496	90	845585	95
835609	25	839409	26	842737	98	844502	90	845592	97
835630	25	839997	25, 322	842744	98	844519	90	845608	97
836002	26	841105	104	842751	99	844526	90	845615	92
836019	26	841112	104	842775	99	844533	90	845622	97
836026	26	841129	104	842799	98	844540	90	845639	97
836033	26	841136	104	842904	93	844557	90	845646	92
836040	26	841228	105	842928	98	844564	90	845653	97
836101	26	841235	105	842966	98	844571	90	845660	97
836200	26	841471	105	843000	93	844588	90	845677	95
836309	26	841488	105	843055	99	844595	90	845684	97
836408	26	841495	105	843109	93	845028	113	845691	97
836507	26	841501	105	843154	99	845035	113	845707	97
836514	28	841518	105	843307	91	845042	113	845714	92
836521	28	841525	105	843321	91	845059	113	845721	97
837108	26	841532	104	843383	130	845097	113	845738	95
837115	27	841549	104	843390	130	845127	113	845745	97
837122	27	841556	104	843451	133	845202	92	845752	92
837139	26	841563	104	843468	133	845219	97	845769	97
837146	26	841570	104	843499	133	845226	97	845776	95
837153	27	841587	104	843802	91	845233	92	845783	97
837207	26	841594	104	843826	91	845240	97	850077	72
837306	26	841600	104	843833	91	845257	97	850084	72
837405	26	841617	104	843857	91	845264	92	850091	72
837603	26	841624	104	843864	91	845271	97	850107	72
837641	27	841631	104	843888	91	845288	95	850114	72
837658	27	842003	103	843895	91	845295	97	850121	72
837665	27	842010	103	843918	91	845301	97	850138	72

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
850145	72	856284	106	865408	63	871874	670	877104	824
850152	72	856291	110	865415	63	871881	670	877111	825
850206	72	856307	106	865422	63	871904	634, 668	877173	826
850305	72	856314	106	865439	63	871911	634, 668	877180	826
855119	146	856321	126	865446	63	871928	634, 668	877197	826
855201	360, 898	856338	126	865453	63	871935	634, 668	877203	824
855218	360	856345	126	865460	63	871942	637, 667	877210	780
855492	467	856352	126	865477	63	871959	637, 667	877302	824
855508	146	856369	126	865484	63	871966	637, 667	877500	824
855522	471	856376	126	865491	63	871973	637, 667	877517	824
855539	467	856383	111	865507	63	871980	637, 667	877524	824
855577	473	856406	105	865514	63	873120	69	877531	824
855584	471	856413	103	865521	63	873137	69	877548	824
855607	146	856420	106	865538	63	873144	69	877807	826
855621	473	856437	107	865545	63	873151	69	877814	784
855638	473	856444	117	865552	63	873168	69	877821	783-785
855645	473	860083	642	865569	63	873175	69	877852	786
855652	147	860502	642	865576	63	873182	69	877869	786
855669	147	860564	643	865583	63	873199	69	877876	786
855676	147	860595	631	870785	71	873212	69	877883	781
855683	207	865002	62	870792	71	873229	69	877906	782
855690	207	865019	62	870907	70	873236	69	877913	780
855706	207	865026	62	870914	70	873243	69	877920	780
855713	146	865033	62	870921	70	873250	69	878101	687
855720	147	865040	62	870938	70	873267	69	878118	687
855737	147	865057	62	870945	70	873274	69	878125	687
855744	207	865064	62	870952	70	873281	69	878132	687
855751	201	865071	62	870969	70	873298	68	878149	687
855768	116	865088	62	870976	70	873311	68	878408	687
855775	207	865095	62	870983	70	873328	68	878538	686
855782	207	865118	62	870990	70	873335	68	878545	686
855799	147	865163	62	871102	825	873342	68	878552	686
856000	116	865170	62	871201	681	873359	68	878569	686
856024	116	865187	62	871300	825	873366	68	878576	686
856031	116	865194	62	871324	825	873397	855	878583	686
856062	116	865200	62	871331	825	873410	73	878590	686
856079	116	865217	62	871348	825	873427	73	878606	687
856086	116	865224	62	871546	67, 69, 621	873434	73	878705	686
856109	152	865231	62	871553	67, 69, 621	873441	73	878712	686
856116	121	865248	62	871614	671	873458	854	878729	686
856123	107	865255	62	871621	671	873465	854	878736	686
856147	156	865262	62	871638	671	873472	854	878743	686
856154	116	865279	62	871645	671	873489	854	878750	686
856161	121	865286	62	871652	671	873496	854	878804	686
856178	116	865293	62	871669	675	873502	854	878811	686
856185	116	865309	62	871676	675	873519	854	878828	686
856192	116	865316	62	871683	672	876602	685	878835	686
856208	117	865323	63	871690	672	876619	685	878842	686
856215	117	865330	63	871706	671	876657	685	878859	686
856222	117	865347	63	871713	671	877005	824	878903	686
856239	117	865354	63	871768	671	877012	824	878910	686
856246	117	865361	63	871775	671	877029	824	878927	686
856253	116	865378	63	871805	637, 667	877036	824	878934	686
856260	107	865385	63	871812	637, 667	877043	824	878941	686
856277	111	865392	63	871829	683	877050	824	878958	686

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
880005	61	881033	465	882375	65	934166	843	975145	849
880012	61	881040	465	882382	64	935286	843	975251	310
880029	61	881064	465	882399	64	936801	311	975268	310
880036	66	881071	465	882405	65	939949	442, 887	975275	310
880050	66	881088	465	882412	64	939956	442, 887	975305	257
880067	66	881095	465	882429	64	943380	404-405, 445	975312	257
880074	66	881705	67	882436	65	943434	749	975329	257
880104	61	881712	67	882443	64	943465	490	975336	306
880111	61	881729	67	882450	65	944387	351	975350	304
880128	61	881736	67	882467	64	944660	857	975374	305
880159	66	881743	67	882474	65	961117	197	975398	310
880166	66	881750	67	882481	64	961124	197	975671	297
880173	66	881804	61	882498	65	961131	197	975718	831
880203	61	881811	61	882504	64	965351	353	975725	831
880210	61	881828	61	882511	65	967317	280	975732	269
880227	61	881835	61	882528	64	967324	280	975749	269
880258	66	881842	61	882535	64	967331	280	975756	269
880265	66	881859	61	882542	64	967348	280	975770	108
880272	66	882009	64	882559	64	967355	280	975800	269
880289	66	882016	65	882566	64	967874	491	975855	188
880302	61	882023	64	882573	64	967881	491	975862	188
880319	61	882030	65	890134	440	967898	491	975879	188
880326	61	882047	64	890141	440	970294	270	975886	188
880357	67	882054	65	890158	440	970300	829	975893	188
880364	67	882061	64	890226	440	970362	306	975978	295
880371	67	882078	64	890233	440	970386	309	975992	296
880388	67	882085	65	890240	440	970393	309	976043	295
880401	61	882092	64	890257	440	970508	829	976159	297
880418	61	882108	65	890332	440	970515	828	976197	296
880425	61	882115	64	890349	440	970522	829	976203	296
880456	67	882122	65	890356	440	970607	309	976227	296
880463	67	882139	64	890363	440	970614	309	976234	296
880470	67	882146	65	890387	440	970621	309	976289	295
880487	67	882153	64			970638	305	976562	573
880524	61	882160	65	**9xxxx**		970720	303	976630	851
880555	67	882177	64	918500	232	970737	303	976654	851
880562	67	882184	65	919200	328	971345	308, 311, 371	976661	850
880609	61, 67	882191	64	919217	328	971352	308, 311, 371	976678	850
880616	61, 67	882207	65	926574	642	971369	308, 311, 371	976685	851
880623	61, 67	882214	64	930618	351	971376	308, 311, 371	976692	851
880630	61, 67	882221	65	930632	351	971383	308, 311, 371	976722	300
880647	61, 67	882238	64	930656	351	971390	308	979754	851
880654	61, 67	882245	65	931257	255	971406	308	979761	847, 863, 871
880661	67	882252	64	932001	443, 886	971413	308	979792	849
880678	67	882269	65	932018	443, 886	971420	308	979945	831
880685	67	882276	64	932902	128	971437	308	979983	830
880692	67	882283	65	932919	128	971444	308	980101	673
880869	67	882290	64	932926	128	971451	308	992500	761
880906	465	882306	64	932933	128	973233	303	998953	761
880913	465	882313	65	933367	255	975008	849		
880920	465	882320	64	933664	351	975015	848	**Axxxx**	
880968	465	882337	65	933688	733	975022	848	ABFK10.30	435, 522
880975	465	882344	64	934012	284	975039	438, 847	ABFK5.15	435, 522
880982	465	882351	65	934029	283	975046	848		
880999	489	882368	64	934159	843	975053	848		

kod	strona
Bxxxx	
BEK+C035X040060-KB	166
BEK+C050X060150-F	166
BEK+C050X060300	167
Cxxxx	
C-1200	554, 740
C-180	554, 740
C-250 FA	554, 740
C-400	554, 740
C-660	554, 740
C0199	561
Dxxxx	
D6877	566
D6881	566
D6882	566
D6883	566
D6885	566
D6886	566
D6887	566
D6891	566
D6925	566
D6926	566
Exxxx	
EKCR16TC	419, 423
EKF411NTUD	408
EKF411NUD	408
EKF423NM	407
EKF423NP	407
EKF423NTUD	407
EKF423NU	407
EKF464N	409
EKF464NTUD	409
EKF464NUD	409
EKF523NTUD	411
EKF523NUD	410
EKKCN4	438
EKKCN423	438
EKKCN523	438
EKL864N	434
EKSCS	437
Gxxxx	
G0563	567
G0564	567
G0565	567
G3871	563, 761
Hxxxx	
H4122	567
H5641	563
H9859	567
Jxxxx	
J4764	563
Lxxxx	
L3965	561
L7254	562
L7256	562
Mxxxx	
MKAF	437
MKF1011CBM	431
MKF1011CTS	433
MKF1064BM	423
MKF1064GBM	423
MKF1064GS	419
MKF1064GTS	427
MKF1064S	419
MKF1064TS	427
MKF1111BM	422
MKF1111GBM	422
MKF1111GS	418
MKF1111GTS	426
MKF1111S	418
MKF1111TS	426
MKF1111VTS	429
MKF1664BM	423
MKF1664GBM	423
MKF1664GTS	427
MKF1664S	419
MKF1664TS	427
MKF2011BM	422
MKF2011GBM	422
MKF2011GTS	426
MKF2011S	418
MKF2011TS	426
MKF464BM	423
MKF464GBM	423
MKF464GS	419
MKF464GTS	427
MKF464S	419
MKF464TS	427
MKF511BM	422
MKF511GBM	422
MKF511GS	418
MKF511GTS	426
MKF511S	418
MKF511SKKPU	418
MKF511TS	426
MKF611CBM	431
MKF611CTS	433
MKF623CBM	431
MKF623CTS	433
MKF664BM	423
MKF664GBM	423
MKF664GS	419
MKF664GTS	427
MKF664S	419
MKF664TS	427
MKF711BM	422
MKF711GBM	422
MKF711GS	418
MKF711GTS	426
MKF711S	418
MKF711TS	426
MKF711VTS	429
MKKC1620	438
MKKC1620S	438
MKKC4	438
MKKC4S	438
MKKC5	438
MKKC5S	438
MKKC610	438
MKKC610C	438
MKKC610S	438
MKKC623C	438
MKKC711	438
MKKC711S	438
MKKPI	437
MKL1064S	434
MKLM1064	434
MKM1211	434
MKS11	437
MKS11C	437
MKS23C	437
MKS64	437
MKT11D	437
MKWT	437
Nxxxx	
N4907	561
N5082	561
N5163	561
N5993	561
N5994	561
N5995	561
N6545	563
N6551	563
N6639	562
N6640	562
N6642	562
N6666	713
N8244	566
Pxxxx	
P4366	566
Rxxxx	
RFKFM3030	401
RFKFM3030R	401
Txxxx	
TEKO+LCD06C-P1-B1	164
TEKO+LCD06T-P1	164
TEKO+LCD15T-P1	164
TEM015B1D	165
TSRP+LCD30T-D	165
TTB015-O	164
Vxxxx	
V7128	561
V7130	562
V7462	563
V7535	563
V8502	566
V9579	566
Xxxxx	
X0508	566
X0600	567
X0879	563
X2433	566
X2680	566
X2681	566
X2724	566
X2887	562
X2910	567
X3152	566
X3509	567
X3580	567

INDEKS A-Z

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 ... 790
Akcesoria ... 242, 247, 249, 292
Akcesoria do Blackbolt 221570 ... 279
Akcesoria do mikserów planetarnych Blackbolt ... 280
Akcesoria do pieców do pizzy Venezia - zestaw 3 elementów ... 470
Akcesoria Sammic ... 245, 248
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial ... 437
Apetizer ... 563
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek ... 585-586
Automat do kawy mrożonej ... 724
Automatyczny ekspres do kawy ... 746
Automatyczny ekspres do kawy z ekranem dotykowym ... 602
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennial Black Mask ... 437

B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem ... 827
Bateria prysznicowa ... 828-829
Bateria umywalkowa łokciowa ... 829
Bateria umywalkowa z prysznicem ... 827
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem ... 827
Bateria z prysznicem ... 828
Bateria z prysznicem montowana do ściany ... 828
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa ... 829
Bemar Ranger ... 346
Bemar Thermosystem 1 ... 345
Bemar Thermosystem 2 ... 345
Bemar Thermosystem 4 ... 345
Bemar z kranem spustowym Ranger ... 346
Bemary Ranger ... 346
Bez tylnego rantu ... 509
Biodegradowalny granulat do polerek do sztućców ... 573
Blacha Convectomat ... 442
Blacha Convectomat Classic 600x400 ... 440
Blacha Convectomat Classic GN 1/1 ... 440
Blacha Convectomat Classic GN 2/1 ... 440
Blacha Convectomat Classic GN 2/3 ... 440
Blacha cukiernicza do pieczenia z zamknięciem ... 445
Blacha do bagietek ... 445
Blacha do jajek sadzonych, z powłoką nieprzywierającą Convectomat Eggplate ... 441
Blacha do piekarników H90 i H90S ... 445
Blacha do pizzy okrągła ... 476
Blacha do pizzy prostokątna ... 476-477
Blacha perforowana do pizzy ... 476
Blacha wypiekowa i do serwowania ... 445, 589
Blacha wypiekowa z 3 rantami ... 444
Blacha wypiekowa z 4 rantami ... 444
Blacha wypiekowa z niskim rantem ... 444
Blacha wypiekowa z powłoką nieprzywierającą Convectomat Bake ... 441
Blacha z powłoką nieprzywierającą Convectomat Roast ... 441
Blachy Convectomat Classic ... 440
Blachy i płyty do grillowania Convectomat ... 441
Blackbolt mikser planetarny HENDI ... 279
Blackbolt PRO mikser planetarny ... 277
Blender barmański ... 733
Blender barmański elektroniczny ... 733
Blender barmański elektroniczny z obudową wyciszającą ... 732
Blender barmański z obudową wyciszającą ... 732
Blendery barowe ... 732
Brytfanna ... 29
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna ... 585
Brytfanna miniaturowa do przekąsek ... 592
Budget Line ... 577
Bufet do ciepłych potraw ... 546
Bufet sałatkowy ... 547
Bulionówka ... 594
Bulionówka Optima ... 582
Bulionówka Restaurant ... 567
Bulionówka Trianon ... 566
Bulionówki i sosjerki ... 594
Butelka do podgrzewania sosów ... 221

C

Cedzak ... 159
Cedzak rozsuwany na zlew ... 159
Chiller, urządzenie chłodzące UNIQ ... 633
Chłodziarka do wina nastawna dwustrefowa, Cellar ... 550
Chłodziarka i zamrażarka imprezowa na napoje ... 545
Chłodziarki barowe z bocznym kompresorem ... 532
Chochla ... 151, 659
Chochla do serwowania ... 151
Chochla do sosów ... 659
Chochla do sosu do pizzy heavy-duty ... 473
Chochla do sosu do pizzy płaska ... 471
Chwytak do blach ... 466
Ciastko karmelowe La Crema ... 761
Ciśnieniowy spryskiwacz do żywności ... 139
CoffeeMatic Automatyczny ekspres do kawy z ekranem dotykowym ... 745
Cukiernica ... 607, 618
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide ... 373
Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide ... 370-371
Czajnik ... 758
Czajnik elektryczny bezprzewodowy ... 758-759
Czajnik elektryczny bezprzewodowy z regulacją temperatury ... 759
Czapka kucharska – zestaw 10 szt. ... 825
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany ... 186-187

D

Deska dębowa do serwowania ... 580
Deska dębowa do serwowania, sztorcowa ... 580
Deska do krojenia ... 83, 85
Deska do krojenia chleba ... 85
Deska do krojenia HACCP 450×300 ... 78
Deska do krojenia HACCP 450x300 ... 84
Deska do krojenia HACCP 600×400 ... 78
Deska do krojenia HACCP 600x400 ... 81, 84

Deska do krojenia HACCP GN 1/1 ....79, 81, 84
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 ....79, 84
Deska do krojenia pieczywa 86
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem 83, 707
Deska do krojenia z uchwytem 85
Deska do krojenia z włókna drzewnego 86
Deska do krojenia z wycięciem 83
Deska do serwowania pizzy 477
Deska do serwowania pizzy z uchwytem 466
Deska do sushi 115
Deska drewniana 85
Deska dwustronna 85
Deski do krojenia HACCP 78-79, 84
Deski do krojenia HACCP o grubości 20-25 mm 80
Deski do krojenia uniwersalne białe 83
Dodatkowe korki do pompki próżniowej do wina 728
Dozownik fartuchów 852
Dozownik niekapiący 703
Dozownik płynu myjącego z regulacją 827
Dozownik ręczników papierowych 852
Dozownik ręczników papierowych, zamykany na klucz 852
Dozownik rękawiczek jednorazowych 853
Dozownik roztopionego masła 125, 261
Dozownik siatek na włosy 852
Dozownik z kulką 703
Dyspenser barmański z wymiennymi końcówkami 704
Dyspenser do miodu – z przyciskiem 618
Dyspenser do mleka 665
Dyspenser do musli 665
Dyspenser do oliwy 618
Dyspenser do parmezanu/cukiernica 618
Dyspenser do soków 664-665, 721
Dyspenser do soków UNIQ 639, 663
Dyspenser do sosów niekapiący 180
Dyspenser do zimnych sosów 180
Dyspenser kuchenny 616
Dyspensery 664
Dystrybutor do kawy 754
Dzbanek 560, 661
Dzbanek do blendera barmańskiego BPA-free 733
Dzbanek do kawy 757
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką 606
Dzbanek do mleka 606
Dzbanek do mleka z miarką 606, 755
Dzbanek do napojów 661
Dzbanek do śmietanki 607
Dzbanek do sosów z porcelany 680
Dzbanek do spieniania mleka 606, 755
Dzbanek do spieniania mleka Barista 606, 755
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy 606, 755
Dzbanek z wkładem na lód 661
Dzieża, 7 litrów 280
Dzwonek kuchenny 609

E

Ekspozytor bufetowy 688
Ekspozytor do dyspenserów do sosów 181
Ekspozytor do kanapek 557
Ekspozytor do kanapek perforowany 557
Ekspozytor na herbatę 759
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym 748
Ekspres przelewowy do kawy 756-757
Ekspresy do kawy Verona 750
Elektroniczny licznik przepływu wody do filtrów HENDI 837
Elektryczna piła do kości 259
Elektryczny spryskiwacz do żywności 139
Element chłodzący 635, 669, 788
Element do montażu płuczki 194
Element grzewczy 788
Emaliowana blacha do pieczenia 889
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe 72
Etykiety Food Safety, wielokrotnego użytku – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI" 72
Etykiety Food Safety, wielorazowe 72
Etykiety Food Safety, wielorazowe - „SPOŻYĆ PRZED" 72
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „DATA PRZYDATNOŚCI" 72
Extreme Alu Wash profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych 849
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców 438, 847
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych 851
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA profesjonalny środek do mycia ekspresów 851
Extreme Descaler NEW FORMULA profesjonalny odkamieniacz – 30 szt. tabletek w opakowaniu 851
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych 849
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia 851
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy 850
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych 850
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych 846
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń 849
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych 848
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali 847, 863, 871, 873, 877
Extreme Wash and Clean set 849
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 848

F

Fartuch do grillowania 897
Fiesta XL 891
Filiżanka 761

Filiżanka do espresso ... 761
Filiżanka i spodek Trianon ... 566
Filiżanka Optima ... 582
Filtr do frytury – 50 szt ... 136
Filtr do kostkarek 3.0 ... 832
Filtr odwróconej osmozy 1.0 ... 833
Filtr odwróconej osmozy 2.0 ... 833
Filtr papierowy do ekspresów przelewowych ... 757
Filtry do wody ... 838
Filtry do wody HENDI ... 834
Filtry odwróconej osmozy ... 832
Flamastry Horeca ... 67, 69, 621
Folia do zgrzewarek PET/PE 12/40 ... 303
Folie do prasy do hamburgerów ... 261
Fontanna czekoladowa ... 227
Forma do babeczek ... 202
Forma do ciast ... 202
Forma do kostek lodu mini ... 719
Forma do kostek lodu mini z pokrywką ... 719
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego ... 719
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka ... 719
Forma do kostek lodu w kształcie kuli ... 719
Forma do kostek lodu XL ... 719
Forma do kostek lodu z pokrywą i tacą ... 719
Forma do pieczenia regulowana ... 203
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 202
Forma silikonowa HEART ... 204
Forma silikonowa MINI-MUFFIN ... 204
Forma silikonowa MUFFIN ... 204
Forma silikonowa OVAL ... 204
Forma silikonowa SEMI-SPHERE ... 204
Forma silikonowa SQUARE ... 204
Formy do wycinania okrągłe - zestaw ... 203
Formy silikonowe ... 204
Frytownica Budget Line ... 357
Frytownica indukcyjna ... 358
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 358
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l ... 358
Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 355
Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l ... 355
Frytownica manualna, 2 × 8 l ... 355
Frytownica manualna, 8 l ... 355
Frytownica XL z kranem spustowym ... 351
Frytownica XL z kranem spustowym HENDI GOLIATH ... 352-353
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 2×8 l ... 354
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 8 l ... 354
Frytownice Kitchen Line ... 356
Frytownice manualne Profi Line ... 351, 355
Frytownice z panelem cyfrowym Profi Line ... 354

G

Gałkownica ... 192-193
Gałkownica dla leworęcznych ... 193
Gałkownica owalna ... 193
Garnek do muli z pokrywką ... 42
Garnek do zup i sosów z pokrywką ... 42, 591
Garnek niski bez pokrywki ... 24, 27
Garnek niski z pokrywką ... 23, 26, 28
Garnek średni bez pokrywki ... 24, 27
Garnek średni z pokrywką ... 23, 26, 28
Garnek wysoki bez pokrywki ... 24, 27
Garnek wysoki z pokrywką ... 23, 26, 28
Garnek XL do szparagów ... 29
Garnek z powłoką nieprzywierającą ... 31
Garnek żeliwny emaliowany ... 30
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 28
Garnki do muli i sosów ... 42
Garnki i patelnie Kitchen Line – dno kapsułowe ... 26
Garnki i patelnie Profi Line - dno typu „sandwich" ... 22, 24
Gofrownica – duża kratka ... 218
Gofrownica – mała kratka ... 218
Gofrownica – serca ... 218
Gofrownica Corn dog ... 217
Gofrownica Lolly ... 217
Gofrownica obrotowa do gofrów Bubble Waffle ... 216
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie ... 216
Granitor Kitchen Line ... 723
Granitor Profi Line ... 722
Grill gazowy Fiesta 600 ... 892
Grill gazowy Fiesta 800 ... 892
Grill gazowy Grill-Master Maxi ... 888
Grill gazowy Grill-Master Mini ... 888
Grill gazowy Grill-Master Quattro ... 891
Grill gazowy Roast-Master Maxi ... 890
Grill gazowy Tampa ... 893
Grill gazowy Xenon Pro ... 893
Grill Green Fire 2-palnikowy ... 884
Grill Green Fire 3-palnikowy ... 884
Grill Green Fire 4-palnikowy ... 885
Grill kontaktowy Hot-Dog Panini ... 363
Grill kontaktowy Panini ... 364-365
Grill kontaktowy Panini XL ... 366
Grill kontaktowy podwójny ... 366
Grill kontaktowy podwójny Ryflowany ... 366
Grill kontaktowy podwójny z timerem ... 367
Grill kontaktowy pojedynczy ... 364
Grill kontaktowy, kebab XL ... 367, 481
Grill Master ... 888
Grill na węgiel drzewny Patio ... 895
Grill na węgiel drzewny Resto ... 895
Grill-Master Maxi 50/50 ... 890
Grille gazowe Fiesta ... 892
Grille gazowe Green Fire ... 884
Grille gazowe Grill-Master Pro ... 889
Grille kontaktowe ... 364
Grille na węgiel drzewny ... 895
Grzałka do podgrzewaczy ... 649
Grzałka indukcyjna do wbudowania 1000 W ... 339
Grzałka indukcyjna do wbudowania 800 W ... 339
Gumowa opaska do uchwytu worka na śmieci ... 857

H
Hak do ciężkich ciast ... 280
Haki rzeźnicze ... 131
Islande ... 562

J
Jajecznik kieliszek ... 612
Jajecznik z rantem ... 612
Jigger, miarka barmańska 20/40 ml ... 714
Jigger, miarka barmańska 25/35 ml ... 714
Jigger, miarka barmańska 25/50 ml ... 714

K
Kamień do ostrzenia ... 119
Kamień lawowy ... 887
Kamienie do ostrzenia noży ... 119
Kanka miniaturowa do przekąsek ... 592
Karafka ... 661
Karafki i dekantery ... 561
Kawa ziarnista La Crema, 1 kg ... 761
Klamra na tosty ... 381
Klipsownica ręczna do kiełbas ... 263
Klipsy do klipsownicy ... 263
Klipsy do obrusów – 4 szt. ... 609
Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu ... 67
Kloc masarski drewniany bez podstawy ... 130
Kloc masarski drewniany z podstawą ... 130
Kloc masarski z polietylenu z podstawą ... 130
Kocioł warzelny do piwa ... 735
Kociołek do zupy HENDI UNIQ ... 626
Kociołek do zupy UNIQ ... 627
Kociołek do zupy UNIQ, sterowanie analogowe ... 631
Kociołek do zupy Waterless, 10l ... 643
Kociołek do zupy, 8 l ... 642
Kociołek żeliwny ... 41
Komora rozrostu 8x 600x400 ... 434
Komory rozrostu, sterowanie elektromechaniczne ... 434
Końcówka do makaronu - Bigoli ... 489
Końcówka do makaronu - Capelli d'angelo ... 489
Końcówka do makaronu - Casarecce ... 489
Końcówka do makaronu - Fettuccine ... 489
Końcówka do makaronu - Fusilli ... 489
Końcówka do makaronu - Gnocchi ... 489
Końcówka do makaronu - Pappardelle ... 489
Końcówka do makaronu - Sfoglia ... 489
Końcówka do makaronu - Spaghetti ... 489
Końcówki do rękawów ... 199-200
Końcówki do rękawów karbowane ... 199-200
Końcówki do rękawów proste ... 199-200
Końcówki do syfonów do bitej śmietany ... 186
Kontener okrągły ... 856
Kopułka szklana ... 183
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym ... 183
Korek do butelki szampana ... 704
Korek z nakrętką ... 704
Korek zaciskowy do butelek ... 704
Korkociąg ... 701
Korkociąg francuski ... 701
Kostarka do lodu ... 551-552, 737-738
Kostkarka do lodu ... 553-554, 739-740
Kostkarki do lodu ... 555, 741
Kosz do gotowania makaronu ... 491
Kosz do pieczenia frytek, falisty Convectomat Fry ... 442
Kosz do pieczywa – rozmiar GN ... 597
Kosz do smażenia ... 351, 353
Kosz do szkła 500×500 mm ... 824
Kosz do szkła do zmywarki ... 825
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu ... 490
Kosz ekspozycyjny na pieczywo ... 597
Kosz na bagietki ... 598
Kosz na śmieci ... 853-854
Kosz na sztućce do zmywarki, 500×500 mm ... 824
Kosz na tace ... 825
Kosz na talerze do zmywarki 500×500 mm ... 824
Kosz pedałowy okrągły z wkładem ... 858
Kosz skośny prostokątny ... 601
Kosz stojący z popielnicą ... 623, 858
Kosz uniwersalny do zmywarki 500×500 mm ... 824
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia Profi Line ... 824
Koszyk Deco owalny ... 596
Koszyk do owoców czarny ... 596
Koszyk do pieczywa owalny ... 598-599
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1 ... 598
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek ... 586-587
Koszyk na przyprawniki ... 613
Koszyk na sztućce ... 596
Koszyk okrągły ... 600
Koszyk owalny ... 600-601
Koszyk owalny, długi ... 600
Koszyk pleciony ... 596
Koszyk prostokątny ... 600-601
Koszyki ... 598, 600
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2 ... 598
Kotleciarka elektryczna ... 257
Krajalnica 195 Profi Line ... 268
Krajalnica 220 ... 268
Krajalnica 250 ... 269, 271, 273
Krajalnica 250 Red Edition ... 270
Krajalnica 300 ... 271, 273
Krajalnica 300 Profi Line ... 269
Krajalnica 350 ... 273
Krajalnica automatyczna 350 ... 273
Krajalnica do ananasa ... 107
Krajalnica do jajek ... 120
Krajalnica do jajek owalna ... 120
Krajalnica do jajek prostokątna ... 120
Krajalnica do mango ... 107
Krajalnica do pomidorów ... 129
Krajalnica elektryczna do kiełbas ... 264
Krajalnica ręczna do kiełbas ... 264
Krajalnica ręczna do ziemniaków CF-5 ... 129
Krajalnica ręczna Retro 300 ... 274

Krajalnica Red Edition ... 270
Krajalnice elektryczne heavy-duty ... 272
Krajalnice Kitchen Line ... 271
Krajalnice Profi Line ... 268, 270
Kratka barmańska ... 729
Kratka do warzyw - Déli-cut Plus ... 238
Krustownica 3-poziomowa ... 707
Kruszarka do lodu ... 736
Kruszarka do lodu manualna ... 736
Krzesło cateringowe ... 695
Kubek ... 590
Kubek do drinków ... 712
Kubek do shakera do koktajli mlecznych – design by Bronwasser ... 197
Kubek Evolution ... 567
Kubek Restaurant ... 567
Kubek Trianon ... 566
Kubek z uchwytem ... 590
Kuchenka elektryczna Pollina ... 644
Kuchenka indukcyjna 1800 ... 337
Kuchenka indukcyjna 2000 ... 337
Kuchenka indukcyjna 2000 W ... 332
Kuchenka indukcyjna 3500 D ... 334
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL ... 334, 336
Kuchenka indukcyjna 3500 H XXL ... 337
Kuchenka indukcyjna 3500 M ... 335
Kuchenka indukcyjna 3500 W ... 332
Kuchenka indukcyjna 5000 D ... 335
Kuchenka indukcyjna podwójna ... 333
Kuchenka indukcyjna podwójna 7000 ... 335
Kuchenka indukcyjna z 4 polami grzewczymi ... 323
Kuchenka indukcyjna z 6 polami grzewczymi ... 323
Kuchenki indukcyjne ... 323
Kuchenki indukcyjne czarne Kitchen Line ... 332
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 320
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 321
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 318
Kuchnia gazowa 5-palnikowa na podstawie otwartej ... 322
Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym ... 322
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 319
Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt. ... 370
Kuter Kitchen Line ... 233
Kuter Profi Line ... 233
Kutry gama Active ... 248
Kutry-emulgatory gama Ultra ... 245
Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością ... 247
Kuweta do lodów Kitchen Line ... 195
Kuweta do lodów Profi Line ... 195
Kuweta do lodów, okrągła Kitchen Line ... 195
Kuweta do lodów, okrągła Profi Line ... 195

L

Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna ... 327
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa ... 327
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, w kształcie dzwonu ... 326
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, w kształcie kopuły ... 326
Lampa do podgrzewania potraw, giętka ... 328
Lampa do podgrzewania potraw, podwójna ... 328
Lampa owadobójcza ... 842
Lampa owadobójcza lepowa, 80 m² ... 844
Lampa owadobójcza wodoodporna ... 843
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m² ... 843
Lampa owadobójcza, 100 m² ... 842
Lampa owadobójcza, 300 m² ... 842
Lampy do podgrzewania potraw wiszące ... 326
Lampy owadobójcze ... 842
Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń ... 843
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji ... 842
Lejek ... 137
Lejek z rączką ... 137
Lep do lamp owadobójczych ... 844
Linia Broadway ... 562
Linia Can ... 563
Linia Granity ... 563
Linia Lys ... 568, 570
Linia Norvege ... 563
Linia Picardie ... 569
Linia Restaurant ... 567
Linia Stack Up ... 563
Linia Unie ... 569
Linia Versailles ... 568
Linia Vina Juliette ... 561
Listwa do bonów ... 125
Listwa magnetyczna z haczykami ... 111
Listwa wspornikowa ... 57, 59, 346
Lodówka do wina, 1-strefowa, na 224 butelki ... 549
Lodówka na mleko Kitchen Line ... 749
Lodówka na mleko Profi Line ... 747
Lodówka na mleko z podgrzewaczem do filiżanek ... 745
Lodówki barowe ... 534, 536
Lodówki do wina, dwustrefowe ... 548

Ł

Ławka cateringowa ... 690
Łopata do pizzy drewniana ... 467
Łopata do pizzy Italia 3D perforowana ... 471
Łopata do pizzy kwadratowa ... 468-469
Łopata do pizzy Sole Mio perforowana ... 471
Łopata do pizzy Venezia ... 470
Łopata do pizzy z krótką rączką, kwadratowa ... 467
Łopata do pizzy z perforacją i krótką rączką, kwadratowa ... 467
Łopata do popiołu ... 469
Łopata operacyjna do pizzy ... 468, 470
Łopatka do kebaba ... 481
Łopatka do miękkich serów ... 117
Łopatka do sera ... 117
Łopatka do Teppanyaki ... 147

Łuskarka do lodu 553, 739
Łyżeczka Cuchara do dipów 584
Łyżeczka do jajka 612
Łyżka 148
Łyżka barmańska 709
Łyżka barmańska z muddlerem 709
Łyżka cedzakowa 134, 151
Łyżka do sałatek 659
Łyżka do serwowania 151
Łyżka do sosu do pizzy 467
Łyżka drewniana - zestaw 3 szt., różne rozmiary 147
Łyżka z tworzywa 148
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa 659

M

Mandolina 122
Mandolina do trufli 117
Mandolina japońska HENDI Shōgun 将軍 124
Mandolina japońska HENDI Shōgun 将軍 Pro 124
Mandolina japońska Samurai 122
Mandolina typ V 123
Mandolina typ V z zestawem tarcz 123
Mandoliny japońskie Shōgun 将軍 124
Markery do tablicy z wąską końcówką 621
Markery do tablicy z szeroką końcówką 621
Markery do tablicy z wąską końcówką 621
Maszyna do lodów 189
Maszynka do krojenia ziemniaków 128
Maszynka do makaronu 486
Maszynka do makaronu elektryczna 486
Maszynka do mielenia mięsa 256
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 297
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 297
Maszynka do zmiękczania mięsa 133
Mata antypoślizgowa 85
Mata barmańska 729
Mata do urządzeń do gotowania ryżu i kaszy, nieprzywierająca 375
Mata Makisu do rolowania sushi 115
Mata pod tamper podwójna 754
Mata pod tamper pojedyncza 754
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca 207
Matryca do zgrzewarki 303
Meble cateringowe, składane 690
Meble ze stali nierdzewnej 863
Miarka 155
Miarka - zestaw 4 szt. 155
Miarka - zestaw 7 szt. 155
Miarka stalowa 138
Miarka z polipropylenu Budget line 138
Miarka z polipropylenu piętrowalna Kitchen Line 138
Miarka z polipropylenu Profi Line 138
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, Prismafood 460
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach, 22 l, Prismafood 461
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood 461
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą Rebecca 463
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, Prismafood 460
Miesiarki spiralne Prismafood 460-461
Mieszadła do shakera do koktajli mlecznych – design by Bronwasser 197
Mieszadło 280
Mieszadło drewniane 147, 468
Mieszadło z krawędziami pokrytymi silikonem 280
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną 264
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą 264
Mikser do deserów mrożonych 189, 720
Mikser ręczny 160 ze zmienną prędkością 289
Mikser ręczny 250 o zmiennej prędkości z rózgą 284
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości 284
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem 284
Mikser ręczny bezprzewodowy Smart Pressure 287
Mikser ręczny HENDI BLEND 285
Mikser ręczny ze spiralnym przewodem 286
Mikser Turbo TRX-22 282
Miksery planetarne Kitchen Line 281
Miksery ręczne Kitchen Line 288
Miksery ręczne Profi Line 283
Miksery ręczne Sammic 291
Mini dyspenser do sosów - zestaw 4 szt. 180
Misa do szampana 594, 716
Misa do wina i szampana 716
Misa Hangiri do mieszania ryżu 114
Miseczka Cacerole 584
Miseczka Concha 584
Miseczka Cuadrado 584
Miseczka do deserów Klaun 583
Miseczka do sosów 595
Miseczka do sosów i dipów 595
Miseczka do zapiekania/kokilka 214, 595
Miseczka Huevo 584
Miseczka Lionhead 584
Miseczka na masło i sos 595
Miseczka na warzywa/surówkę 594
Miseczka Plato 584
Miseczka ramekin 595
Miseczka Redondo 584
Miseczka Tapas Cuadrado 584
Miseczka Triangolo 584
Miseczkl Lionhead 583
Miska 590
Miska do ubijania 154
Miska do ubijania z gumową podstawą 154
Miska kuchenna 154
Miska kwadratowa 678
Miska skośna Velocity 595
Miska Vanilla 583
Młynek do kawy, elektryczny 752
Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem 830
Młynek do pieprzu akrylowy 615

Młynek do pieprzu drewniany ... 614
Młynek do soli akrylowy ... 615
Młynek do soli drewniany ... 614
Młynki do soli i pieprzu ... 614
Most grzewczy ... 329
Moździerz ... 711
Moździerz barmański ... 711
Multipatelnia elektryczna ... 383
Myjka ręczna do szkła ... 728

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany ... 191, 705
Naboje do wody sodowej CO_2 ... 705
Naczynia do zapiekania porcelanowe ... 581
Naczynia do zapiekania z porcelany ... 581
Naczynia emaliowane ... 590
Naczynia ze stali galwanizowanej ... 594
Naczynie do zapiekania Rustica kwadratowe ... 581
Naczynie do zapiekania Rustica okrągłe ... 581
Naczynie do zapiekania Rustica owalne ... 581
Naczynie do zapiekania Rustica prostokątne ... 581
Naczynie prostokątne ... 590
Nadstawka do kosza 500×500 mm ... 824
Nadstawy chłodnicze ... 516
Nadziewarka do kiełbas ... 262
Nadziewarka do pączków podwójna na pojemniku 4,5 l ... 221
Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l ... 263
Nadziewarki do kiełbas ... 262
Nakładka na ruszt kuchenny ... 25, 322
Naleśnikarka ... 219
Naleśnikarka i gofrownice ... 218
Nalewak ... 702-703
Nalewak długi ... 702
Nalewak samozamykający się Free-flow - 3 szt. ... 618, 702
Nalewak z klapką ... 702
Naścienny dozownik do ręcznika papierowego ... 855
Naświetlacz do jaj ... 845
Nośnik do szklanek z piwem ... 735
Nóż dekoracyjny ... 116
Nóż dekoracyjny do cytrusów ... 116
Nóż dekoracyjny do kulek podwójny ... 116
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, karbowany ... 116
Nóż dekoracyjny do masła ... 116
Nóż do ciasta ... 201
Nóż do cytrusów ... 116
Nóż do kebaba, elektryczny ... 483
Nóż do miękkich serów ... 117
Nóż do ostryg ... 111
Nóż do ostryg prosty ... 111
Nóż do pizzy heavy-duty typu rocker ... 472
Nóż do sera z dwoma uchwytami ... 103
Nóż do siekania ziół ... 126
Nóż do smarowania ząbkowany ... 116
Nóż do steków ... 578
Nóż do steków XL ... 578
Nóż do twardych serów ... 117
Nóż do wilka ... 250-251, 253, 255
Nóż elektryczny do kebaba ... 483
Nóż elektryczny do kebaba bezprzewodowy ... 483
Nóż elektryczny do odcinania kawałków wyciskanego makaronu ... 488
Nóż HACCP w kolorze fioletowym – dla alergików ... 97, 99
Nóż nieprzywierający do krajalnic ... 269
Noże do obierania ... 104
Noże Gourmet, tłoczone Profi Line ... 90
Noże Green Line ... 91
Noże HACCP Kitchen Line ... 98
Noże HACCP Profi Line ... 95
Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów ... 97, 99
Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs ... 98
Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa ... 95, 98
Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb ... 97-98
Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców ... 97, 99
Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu ... 97-98
Noże japońskie ... 113
Noże kute Kitchen Line ... 89
Noże kute Profi Line ... 88
Noże kute Profi Line PLUS ... 87
Noże Universal Kitchen Line ... 93
Noże Universal Profi Line ... 92
Noże uniwersalne ... 103
Noże Victorinox ... 100
Noże Victorinox Fibrox ... 100
Noże Victorinox Swiss Classic ... 101
Nożyce do drobiu ... 106
Nożyce do pizzy heavy-duty ... 473
Nożyce kuchenne ... 106
Nożyk do pomidorów ... 116
Nożyki do obierania ... 103

O

Obieraczka do szparagów ... 105
Obieraczka do ziemniaków , 18 kg ... 265
Obieraczka do ziemniaków 10 ... 266
Obieraczka do ziemniaków 5 ... 266
Obieraczka do ziemniaków, 10 kg ... 265
Obieraczka do ziemniaków, 5 kg ... 265
Obieraczka uniwersalna Iota z ząbkowanym ostrzem ... 101
Obieraczka uniwersalna pozioma ... 105
Obieraczka uniwersalna pozioma Ypso z ząbkowanym ostrzem ... 101
Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem ... 105
Obieraczki do ziemniaków ... 265
Obieraczki do ziemniaków serii PI ... 267
Obieraczki uniwersalne ... 105
Obieraczki Victorinox Swiss Classic ... 101
Obierak ... 105, 116
Obręcz do taboretu gazowego ... 324
Obrus okrągły ... 693
Obrus okrągły Kitchen Line ... 692
Obrus prostokątny Kitchen Line ... 691

Obrus prostokątny Profi Line ... 691
Obrusy i pokrowce Kitchen Line ... 692-693
Obrusy i pokrowce Profi Line ... 693
Ociekacz do pojemników GN ... 57, 59
Ociekacz do pojemników GN COOL ... 64
Odbijak do fusów ... 754-755
Okap przyścienny – skręcany ... 876
Okap przyścienny, skośny ... 876
Okap przyścienny, skośny - skręcany ... 876
Okapy kondensacyjne do pieców konwekcyjno-parowych dla gastronomii serii Millennial Touch Screen Gastro, Black Mask Gastro oraz Smart ... 438
Okładzina ścierna do ostrzałki elektrycznej do noży – zestaw 2 szt. ... 118
Opiekacz ... 378
Opiekacz elektryczny do kebaba ... 481
Opiekacz gazowy do kebaba ... 480, 482
Opiekacz GN 1/1 ... 378
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 ... 379
Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1 ... 379
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie ... 378
Opiekacze gazowe do kebaba ... 480
Organizer na przyprawniki okrągły ... 613
Organizer stołowy ... 613
Osłona uchwytu do patelni ... 38
Ostrza zapasowe do 855201 ... 360
Ostrzałka do noży ... 118
Ostrzałka elektryczna do noży ... 118
Ostrze do krojenia frytek do maszynki do krojenia ziemniaków ... 128
Otwieracz do butelek ... 700
Otwieracz do butelek naścienny ... 700
Otwieracz do butelek naścienny z pojemnikiem ... 700
Otwieracz do butelek, automatyczny ... 700
Otwieracz do puszek ... 121
Otwieracz do puszek bezpieczny ... 121
Otwieracz kelnerski ... 701

P

Pagery restauracyjne – zestaw 10 szt. ... 689
Pakowarka próżniowa – komorowa ... 310
Pakowarka próżniowa – listwowa ... 305
Pakowarka próżniowa – listwowa ... 304-306
Pakowarka próżniowa SE-200, 300, 400 i 500 ... 313
Pakowarka próżniowa SE-600 ... 313
Pakowarka próżniowa SE-800 ... 313
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-6100 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 315
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-800 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 315
Pakowarka próżniowa SU-300, 400 i 500 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 314
Pakowarka próżniowa SU-600 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 315
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę ... 306
Pakowarki próżniowe ... 311
Pakowarki próżniowe Sammic ... 314
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500 ... 312
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka ... 655
Palnik gazowy do crème brûlée ... 214
Palnik szefa kuchni HENDI JET – zestaw z wkładem ... 212
Papier do pieczenia ... 442
Papier do prasy do hamburgerów ... 261
Papier pergaminowy ... 588
Pasta do podgrzewaczy ... 654
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 1 l ... 656
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 5 l ... 656
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt. ... 656
Patelnia ... 36
Patelnia bez pokrywki ... 25, 27
Patelnia do grillowania Titanium Professional ryflowana ... 33
Patelnia do grillowania, kwadratowa ... 36
Patelnia do naleśników ... 36, 38
Patelnia do naleśników Induction ... 34
Patelnia do naleśników płytka ... 39
Patelnia do naleśników Titanium Professional ... 33
Patelnia do paelli ... 35, 892
Patelnia do pancakes ... 38
Patelnia do ryb Induction owalna ... 34
Patelnia do ryb Titanium Professional owalna ... 33
Patelnia do serwowania ... 36
Patelnia emaliowana ... 43, 591, 891
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi ... 888
Patelnia gazowa Bake-Master Mini ... 888
Patelnia głęboka, emaliowana ... 43, 591
Patelnia Induction ... 34
Patelnia indukcyjna Titanium Professional z odlewu aluminium ... 32
Patelnia indukcyjna wok ... 335
Patelnia Lyonnaise ... 38
Patelnia miniaturowa ... 593
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki ... 25
Patelnia Titanium Professional ... 33
Patelnia Titanium Professional głęboka ... 33
Patelnia uniwersalna Induction ... 39
Patelnia Wok ... 324
Patelnia wok Induction ... 34
Patelnia z powłoką nieprzywierającą ... 35
Patelnia żeliwna ... 40
Patelnia żeliwna do grillowania ... 41
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa ... 41
Patelnia żeliwna do grillowania, okrągła ... 40
Patelnie aluminiowe Marble Professional Induction z powłoką nieprzywierającą ... 34
Patelnie aluminiowe Platinum Professional z powłoką nieprzywierającą ... 35
Patelnie aluminiowe Titanium Professional ... 33
Patelnie indukcyjne aluminiowe Titanium Professional ... 32
Patelnie Profi Line Induction ze stali walcowanej ... 39
Patelnie ze stali węglowej ... 38
Patera 3-stopniowa składana ... 677
Patera do ciasta ... 676, 679
Patera do ciasta kwadratowa ... 679
Patera do ciasta okrągła ... 679

Patera do owoców morza ... 677
Patera obrotowa do ciasta ... 676
Patery do serwowania ... 677
Pędzelek cukierniczy z włosiem naturalnym - zestaw 2 szt. ... 206
Pędzelek cukierniczy z włosiem silikonowym ... 206
Pęseta ... 140
Pęseta do usuwania ości, profilowana ... 141
Pęseta kątowa ... 140
Pęseta punktowa ... 141
Pęseta uniwersalna ... 141
Pęseta z kwadratowymi końcówkami ... 140
Pęseta z okrągłymi końcówkami ... 140-141
Pęseta zakrzywiona z profilowaną rączką ... 140
Pęsety, zakrzywione ... 140
Picardie ... 568
Piec do gotowania w niskich temperaturach ... 374
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie ... 410
Piec konwekcyjno-mikrofalowy CombiTurbo ... 399
Piec konwekcyjno-mikrofalowy REDFLASH ... 400
Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Millenial Touch Screen Gastro, elektryczny, z automatycznym systemem myjącym ... 428
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 – elektryczny ... 406
Piec konwekcyjny H100 ... 402
Piec konwekcyjny H90 ... 404
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H100S ... 403
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S ... 405
Piec wędzarniczy elektryczny ... 349
Piece do pizzy BASIC SLIM LINE Prismafood ... 453
Piece do pizzy BASIC XL Prismafood ... 452
Piece do pizzy BASIC XXL Prismafood ... 451
Piece do pizzy PLUS XL Prismafood ... 454
Piece do pizzy Prismafood ... 450
Piece do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400 Prismafood ... 455
Piece konwekcyjne Evolution Next 429x345 mm ... 407
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 423
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro ... 422
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 420
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 419
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Gastro dla gastronomii ... 418
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Smart Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 416
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 427
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii ... 426
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe ... 424
Piece konwekcyjno-parowe GN 1/1 ... 408
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne ... 430
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne ... 432
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem 600x400 mm ... 409
Piece tunelowe elektryczne ... 456
Piecyk do pizzy ... 449
Piecyk do pizzy 1-komorowy 2000 W ... 449
Piecyk do pizzy 2-komorowy 3000 W ... 449
Piecyk do pizzy i zapiekanek ... 383
Pieprzniczka & Solniczka ... 135, 616
Pierogarka ... 487
Pierścień kucharsko-cukierniczy ... 202
Pierścień z uchwytem do jaj sadzonych ... 361
Piła do biszkoptu ... 209
Piła do kości ... 259
Pistolet do sosów ... 179
Pistolet wędzarniczy ... 183
Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dymu ... 182
Płaski pojemnik do panierowania ... 73
Plecak termoizolacyjny dostawczy ... 479
Płuczka do gałkownic ... 194
Płyta chłodząca ... 672
Płyta do grillowania, ryflowana Convectomat Grillplate ... 441
Płyta grillowa gazowa, gładka, na podstawie zamkniętej z 3 stron ... 325
Płyta grillowa w 1/3 żebrowana ... 360-361
Płyta grillowa w połowie żebrowana ... 360-362
Płyta grillowa żebrowana ... 360-362
Płyta grillowa żeliwna, dwustronna ... 443, 886
Płyta grillowa, gładka ... 360-362
Płyta grzewcza GN 1/1 ... 339
Płyta grzewcza indukcyjna Kitchen Line ... 333, 339
Płytka ochronna na palnik ... 442, 887
Płyty grillowe Budget Line ... 362
Płyty grillowe Kitchen Line ... 361
Płyty grillowe Profi Line ... 360
Podgrzewacz do czekolady ... 753
Podgrzewacz do frytek ... 359
Podgrzewacz do hot-dogów ... 223, 368
Podgrzewacz do nachosów ... 225
Podgrzewacz do parówek ... 384
Podgrzewacz do parówek i bułek do hot-dogów ... 384
Podgrzewacz do sosów ... 221
Podgrzewacz do talerzy podwójny ... 340
Podgrzewacz do talerzy pojedynczy ... 340
Podgrzewacz do zupy na pastę ... 646
Podgrzewacz elektryczny ... 645
Podgrzewacz elektryczny okrągły Tesino ... 645
Podgrzewacz elektryczny Tellano ... 644
Podgrzewacz elektryczny UNIQ ... 629

Podgrzewacz elektryczny UNIQ, sterowanie analogowe 631
Podgrzewacz na pastę – zestaw 4 szt..... 648
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk .. 652
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 646-647
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN 647
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk .. 652
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany 651
Podgrzewacz na pastę GN 1/2..... 646
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany 651
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany 651
Podgrzewacz na pastę okrągły..... 646
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany 651
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1 652-653
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły 653
Podgrzewacz rolkowy do parówek dwustrefowy 385
Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy..... 385
Podgrzewacz rolkowy do parówek XL - dwustrefowy..... 385
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki..... 649
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki..... 649
Podgrzewacze do parówek 384
Podgrzewacze na pastę Profi Line 650, 652
Podgrzewacze rolkowe do parówek – 2 strefy..... 385
Podkładka na stół – zestaw 579
Podkładka na stół, ramka – zestaw..... 579
Podkładka na stół, wzory geometryczne – zestaw..... 579
Podkładka pod kartę menu 609
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt..... 83
Podkładki dystansowe do transportu pizzy 466
Podstawa do piętrowania pieców..... 437
Podstawa jezdna do szatkownic: CA-301, CA-401, CA-601..... 239
Podstawa pod garnki 881
Podstawa pod garnki, skręcana 881
Podstawa pod krajalnicę ręczną RETRO 300..... 274
Podstawa pod piec 436
Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny
4x GN 2/3..... 406
Podstawa pod zmywarkę 881
Podstawka pod deskę do sushi, 45×50×300 mm..... 115
Podstawka pod kartę menu..... 612
Podstawka pod przybory bufetowe..... 658
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika..... 434
Podwójna witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ 637, 667
Pojedyncza gitara cukiernicza..... 208
Pojemnik barmański na dodatki do drinków..... 706
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 3 wkłady..... 706
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 4 wkłady..... 706
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 5 wkładów..... 706
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 6 wkładów..... 706
Pojemnik do lodu 718
Pojemnik do lodu o podwójnych ściankach..... 718
Pojemnik do pieców..... 445
Pojemnik do sosów z pompką 181
Pojemnik do suszenia świeżego makaronu 489
Pojemnik do wózka kelnerskiego..... 779
Pojemnik GN 1/1 z polipropylenu 68
Pojemnik GN 1/1 z porcelany..... 680
Pojemnik GN 1/2 z polipropylenu 69
Pojemnik GN 1/2 z porcelany..... 680
Pojemnik GN 1/3 z polipropylenu 69
Pojemnik GN 1/3 z porcelany..... 680
Pojemnik GN 1/4 z polipropylenu 69
Pojemnik GN 1/6 z polipropylenu 69
Pojemnik GN 1/9 z polipropylenu 69
Pojemnik GN 2/3 z polipropylenu 68
Pojemnik izolowany GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide..... 373
Pojemnik na jajka HENDI OVOBOX 120 71
Pojemnik na mięso 556-557
Pojemnik na mleko z pokrywką..... 747
Pojemnik na naczynia 825
Pojemnik na niedopałki 622
Pojemnik na odpady z pedałem..... 857
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt..... 656
Pojemnik na sztućce 613, 680-681, 825
Pojemnik na sztućce GN 1/1..... 681
Pojemnik na zużyte ręczniki papierowe 853
Pojemnik na żywność GN 1/1, dzielony 647
Pojemnik na żywność z podziałką 70
Pojemnik prostokątny na odpady, 60 l..... 854
Pojemnik termoizolacyjny 790-791
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy..... 792
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2xGN 1/1 200 784
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 9x 600x400mm 787
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ładowany
od góry 786
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Salto 792
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania .. 785
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 5×GN 1/1..... 788
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 8×GN 1/1..... 789
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy..... 790
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu 781
Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu 793
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki 594
Pojemnik z chowanymi uchwytami..... 51
Pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem 220
Pojemniki barmańskie na dodatki do drinków..... 706
Pojemniki ekspozycyjne na mięso..... 556
Pojemniki GN Budget Line 58
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami 59
Pojemniki GN COOL 64-65
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu..... 66
Pojemniki GN Kitchen Line..... 56
Pojemniki GN Kitchen Line – perforowane 57
Pojemniki GN perforowane.....50, 54
Pojemniki GN Profi Line PLUS ze stali nierdzewnej 48
Pojemniki GN Profi Line ze stali nierdzewnej 53
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami..... 55
Pojemniki GN z polipropylenu Kitchen Line.....62-63
Pojemniki GN z polipropylenu Profi Line..... 61
Pojemniki GN z porcelany..... 680
Pojemniki na ciasto na pizzę 464
Pojemniki polipropylenowe GN HACCP z pokrywkami 68
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP.... 788

Pokrowiec na krzesło Kitchen Line ... 695
Pokrowiec na wózki do transportu ... 775
Pokrywa ... 675
Pokrywa do kontenera okrągłego ... 856
Pokrywa do kosza na śmieci ... 854
Pokrywa do podgrzewacza rolkowego do parówek ... 385
Pokrywa do pojemników na sztućce ... 681
Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej ... 224, 226
Pokrywa na ciasto z podstawą i łopatką ... 672
Pokrywa na kosz do zmywarki ... 826
Pokrywa pojemnika na żywność ... 70
Pokrywa Roll-top ... 675
Pokrywa Rolltop ... 675
Pokrywa siatkowa do żywności ... 676
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego ... 856
Pokrywa z dyspenserem do pojemników GN ... 220
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego ... 856
Pokrywa z podstawą ... 672
Pokrywa z wycięciem na uchwyty i silikonową uszczelką ... 55
Pokrywka do garnka ... 24
Pokrywka do pojemnika GN 1/1 do SmartVide ... 373
Pokrywka do pojemnika GN COOL ... 64-65
Pokrywka do pojemników GN ... 50, 55, 57, 59, 61-63, 67
Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką ... 61
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową ... 51, 55, 57, 59
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę ... 50, 55, 57, 59
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty ... 51, 55, 59
Pokrywka do wiadra z pierścieniem ... 137
Pokrywka fioletowa do pojemników GN ... 67
Pokrywki do garnków ... 27
Polerka do szkła ... 572
Polerki do sztućców ... 573
Półka barmańska na butelki ... 711
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 1/1 ... 509
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1 .... 495-497, 499
Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami ... 874
Półka wisząca regulowana, pojedyncza, z 2 konsolami ... 874
Półka wisząca, z 2 konsolami ... 874
Półmisek do serwowania ... 683
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami ... 581
Półmisek owalny ... 581
półmisek owalny Trianon ... 566
Półmisek prostokątny ... 678
Półmisek żeliwny z drewnianą podstawą i uchwytem ... 41
Pompka do pasty ... 656
Pompka próżniowa do wina ... 728
Popielnica ... 622
Popielnica czarna ... 622
Popielnica ścienna ... 623, 859
Popielnica stojąca ... 623, 859
Popielnica z obrotowym przyciskiem ... 622
Popielnica z pokrywką ... 622
Popielnica z rynną na popiół ... 622
Popielnice i pojemnik na popiół ... 622
Popielniczka z lejkiem ... 623
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały ... 582
Porcjoner ... 194
Porcjoner do falafeli ... 258
Potykacz informacyjny „Śliska podłoga" ... 855
Prasa do hamburgerów ... 261
Prasa do hamburgerów ręczna ... 260
Prasa do smash burgerów ... 362
Prasa do smash burgerów Kitchen Line ... 260
Prasa do smash burgerów Profi Line ... 260
Prasa do tortilli ... 258
Praska do czosnku ... 107
Praska do ziemniaków ... 156
Prasy do pizzy ... 463
Profesjonalne kociołki do zup ... 642
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny ... 439, 829
Przesiewacz mąki ... 211
Przybornik barmański - 6 przegród ... 707
Przybory do serwowania ... 658
Przybory do serwowania Kitchen Line ... 658
Przybory do ślimaków i homarów ... 619
Przybory Monoblok Kitchen Line ... 151
Przybory Monoblok Profi Line ... 151
Przystawka – blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l ... 296
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa ... 296
Przystawka – młynek/rozdrabniacz do małych porcji jedzenia ... 295
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka ... 296
Przystawka – wałkowarka do ciasta ... 295
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 296
Przystawka do krojenia w kostkę ... 296
Przystawka do mielenia mięsa do miksera Blackbolt ... 279
Przystawka do mięsa drobiowego ... 257
Przystawka do mięsa na shoarmę ... 257
Przystawka do tarcia, krojenia i szatkowania ... 295
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej 975374 ... 305
Przystawka szatkująca „Roto" ... 296
Przystawki do makaronu do miksera Blackbolt – zestaw 3 szt. ... 279
Pucharek do lodów ... 607

R

Radełko do ciasta z falowanym ostrzem ... 116
Radełko do pizzy ... 117, 466
Radełko do pizzy heavy-duty Pizzer ... 472
Radełko do pizzy zakrzywione ... 471
Ramię miksujące do napędu miksera 350 i 500 ... 288
Ramię ubijające do miksera ręcznego ... 288
Ramię ubijające do miksera ręcznego 160 ... 289
Ramię ubijające do miksera ręcznego 300, 400 i 500 ... 283
Rant piekarniczo-cukierniczy, okrągły - regulowany ... 203
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły ... 203
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny ... 203
Rawierka Trianon ... 566
Regał magazynowy 4-półkowy ... 799
Regał magazynowy aluminiowy ... 798
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN ... 798
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – skręcany ... 875
Regał magazynowy z 5 półkami ... 799

Rękawice 412, 896
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane – zestaw 2 szt. 120
Rękawice antyprzecięciowe, certyfikowane 120
Rękawice do grilla, odporne na ciepło, skórzane, 2 szt. 413, 896
Rękawice do grilla, odporne na wysoką temperaturę - 2 szt. .. 413, 896
Rękawice do grilla, odporne na wysoką temperaturę, skórzane – 2 szt. 413, 896
Rękawice do grilla, skórzane 413, 897
Rękawice ochronne - 2 szt. 412
Rękawice ochronne z włókna szklanego 412
Rękawice piekarskie - 2 szt. 412
Rękawice z powłoką silikonową 412
Restauracyjny system przywoławczy 689
Roast-Master Pro Black Grill gazowy 889
Roast-Master Pro grill gazowy 889
Robot planetarny Chef XL KVL4100S 294
Robot planetarny Titanium Chef Baker XL 295
Robot planetarny Titanium Chef Patissier XL KWL90.124SI 294
Rolka dziurkująca do ciasta 210
Rolki do ciasta PROFI LINE 210
Rondel bez pokrywki 25, 27
Rondel do smażenia bez pokrywki 25-26
Rondel miniaturowy z dzióbkiem 593
Rondel z płaszczem wodnym 29, 206
Rondelek czarny Little Chef mini okrągły 585
Rondelek czarny mini owalny Little Chef 585
Rózga do mieszania 152
Rózga do mieszania z 8 wrzecionami 152
Rózga do ubijania 280
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami 153
Rózga do ubijania z 5 wrzecionami 152
Rózga do ubijania z 7 wrzecionami 153
Rózga spiralna 152
Rózgi 152
Rozkładane nożyce do drobiu 106
Rozmiary pojemników GN: 45
Rożna gazowe do kurczaków 485
Ruszt 887
Ruszt do grilli gazowych Grill-Master 889
Ruszt do grilli węglowych 895
Ruszt do grillowania Convectomat Grill 441
Ruszt do studzenia ciasta 210
Ruszt stalowy 443
Ruszt żeliwny GN 1/1 ..... 443, 886

S

Salamander 450 380
Salamander 600 380
Salaterka Everyday 567
Salaterka na cukier lub bitą śmietanę 607
Salaterka Restaurant 567
Salaterka Trianon 566
Separator do tłuszczu 831
Serwetnik 609
Shaker 3-częściowy Cobbler 712-713
Shaker bostoński 713
Shaker bostoński Tin-on-Tin 712
Shaker do koktajli mlecznych 196
Siatka do pizzy okrągła 477
Siatka wędliniarska 131
Sitko barmańskie 710
Sitko barmańskie Hawthorne 708
Sitko barmańskie Julep 708
Sitko barmańskie stożkowe 710
Sitko barmańskie trójkątne 708
Sitko do herbaty i ziół 607
Sitko do herbaty i ziół zamykane 607
Sitko do wilka 250-251, 253, 255
Sito 158
Sito – zestaw 3 szt. 710
Sito chińskie 157
Sito chińskie siatkowe 157
Sito chińskie z siatką 157
Sito chińskie z siatką, wzmocnione 157
Sito do przecierania warzyw 155
Sito do przesiewania 211
Sito do solenia frytek 134
Sito do tłuszczu 135
Sito do zupy 158
Sito odpływowe do zlewu 827
Sito wzmocnione 158
Sito z podwójną siatką 158
Sito z rączkami 158
Sito z rączkami Kitchen Line 158
Skrobak do ciasta na pizzę heavy-duty 473
Skrobak do desek do krojenia 81
Skrobak do deski kuchennej 115
Skrobak do płyt grillowych 360, 898
Skrobak do ryb 133
Skrobka do ciasta półokrągła 201
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt. 201
Skrobka do ciasta prostokątna 201
Skrobka do ciasta trapezowa 201
Skrobki do ciasta 201
Skrobki do ciasta, prostokątne 201
Skrzynka na karty menu i sztućce 613
Smażalnik 215, 350
Sokowirówka Compact Profi Line 727
Sokowirówka Titan Profi Line 726
Sokowirówka Vito Kitchen Line 725
Sokowirówki Profi Line 726-727
Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem 437
Sosjerka 583
Spieniacz mleka 753
Stacja tampingowa 754
Sterylizator do noży 14 845
Sterylizator do noży 30 845
Stojak bufetowy antypoślizgowy 679
Stojak do serwowania frytek 587
Stojak do taboretów 324
Stojak do tac składany 684

Stojak na butelki mocowany do ściany ... 703
Stojak na deski ... 86
Stojak na deski do krojenia ... 86
Stojak na kanapki ... 181, 557
Stojak na kartę menu ... 612
Stojak na kartę menu - 2 szt. ... 612
Stojak na kosze ... 601
Stojak na pojemniki GN ... 73
Stojak na siatki/blachy do pizzy ... 477
Stojak na szynkę ... 275
Stojak na talerze ... 677
Stojak na tarcze ... 232
Stojak na tarcze i kratki ... 239, 242
Stojak na wafle do lodów ... 194
Stojak na wiadro ... 717
Stojak na wiadro do szampana ... 717
Stojak na worek na odpady ... 857
Stół cateringowy ... 690-691
Stół cateringowy okrągły ... 692
Stół cateringowy, okrągły ... 692
Stół centralny bez półki – skręcany ... 864
Stół centralny z półką - skręcany Budget Line ... 863
Stół centralny z półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 864, 868
Stół centralny, skręcany ... 868
Stół chłodniczy 3-drzwiowy, przeszklony, z agregatem bocznym ... 513
Stół do wanny, spawany, z szafką i drzwiami na zawiasach ... 871
Stół jezdny, z półką – skręcany ... 879
Stół przelotowy do zmywarek - skręcany ... 878
Stół przelotowy do zmywarek ze zlewem - skręcany ... 878
Stół przyścienny – skręcany, głębokość 600 mm ... 865
Stół przyścienny szafka z drzwiami suwanymi – spawany ... 870
Stół przyścienny z półką - skręcany Budget Line ... 863
Stół przyścienny z półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 865, 868
Stół przyścienny, skręcany ... 868
Stół wyładowczy do zmywarek, bez rantu – skręcany ... 879
Stół z 2 zlewami – skręcany ... 869
Stół z 2 zlewami – skręcany, głębokość 600 mm ... 867
Stół z 2 zlewami i półką – skręcany ... 869
Stół z 2 zlewami i półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 867
Stół z basenem - spawany ... 873
Stół z basenem – spawany, jednokomorowy ... 872
Stół z basenem 1-komorowym bez maskownicy – skręcany, głębokość 600 mm ... 873
Stół z dwoma zlewami – spawany ... 870
Stół z dwoma zlewami, szafka – spawany, z drzwiami suwanymi ... 871
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany ... 879
Stół ze zlewem - skręcany ... 869
Stół ze zlewem - skręcany, głębokość 600 mm ... 866
Stół ze zlewem i półką – skręcany ... 869
Stół ze zlewem i półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 866
Stół ze zlewem, półką i miejscem na zmywarkę lub lodówkę - skręcany ... 878
Stolik koktajlowy ... 693
Stoły centralne i przyścienne – skręcane Kitchen Line ... 868
Stoły centralne i przyścienne – skręcane Profi Line ... 864-865
Stoły chłodnicze ... 512, 514
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600 ... 511
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line | seria 700 z tylnym rantem ... 508
Stoły chłodnicze Profi Line - linia 700 ... 510
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym ... 514, 518
Stoły przyścienne, szafki – spawane ... 870
Stoły z basenem – spawane Profi Line ... 872
Stoły ze zlewem - skręcane Kitchen Line ... 869
Stoły ze zlewem – skręcane Profi Line ... 866-867
Stoły, szafki ze zlewem, spawane ... 871
Suszarka do rąk ... 831
Suszarka do żywności Kitchen Line ... 348
Suszarka do żywności Profi Line ... 349
Suszarko-polerka do sztućców na 3000 sztućców – stołowa, z lampą UVC ... 573
Suszarko-polerka na 8000 sztućców – wolnostojąca, z lampą UVC i chłodzeniem silnika, trójfazowa ... 573
Syfon do bitej śmietany ... 188
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line ... 187, 705
Syfon do bitej śmietany Profi Line ... 186
Syfon do wody sodowej ... 705
Szafa do sezonowania mięsa, podblatowa ... 507
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana ... 875
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – skręcana ... 875
Szafka robocza z drzwiami suwanymi, skręcana ... 877
Szafki wiszące – spawane, z drzwiami suwanymi Profi Line ... 870
Szafy chłodnicze Budget Line ... 502
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line ... 504
Szafy chłodnicze i mroźnicze cukiernicze ... 501
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l ... 499
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l ... 497
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l ... 496
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line Plus ... 495
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l . 498
Szafy do sezonowania mięsa ... 506
Szafy przelotowe z drzwiami suwanymi ... 875
Szatkownica elektryczna ... 230
Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V - 5 prędkości ... 235
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz ... 231
Szatkownice elektryczne do warzyw - gama ACTIVE ... 237
Szatkownice ze zmienną prędkością i ze stałą prędkością Sammic Compact Line ... 242
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy ... 754
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy ... 469-470
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy Venezia zaokrąglona ... 470
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy, pionowa ... 470
Szczotka do grilla ... 898
Szczotka do grilla – kształt „Y" ... 898
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem ... 898
Szczotka do grilla krótka ... 898
Szczotka do grilla wąska – zestaw ... 898

Szczotki do szklanek ... 729
Szczypce cukiernicze ... 144-145
Szczypce do cukru - zestaw 2 szt. ... 145, 607
Szczypce do homarów i krabów ... 619
Szczypce do lodu - zestaw 2 szt. ... 145, 718
Szczypce do orzechów i owoców morza czarne, matowe ... 619
Szczypce do sałat ... 145
Szczypce do serwowania ... 143-144
Szczypce do serwowania - zestaw 2 szt. ... 144
Szczypce do serwowania HACCP 250 mm ... 143
Szczypce do serwowania HACCP 300 mm ... 143
Szczypce do ślimaków ... 619
Szczypce do spaghetti ... 145
Szczypce silikonowe ... 142
Szczypce uniwersalne ... 142-143
Szczypce uniwersalne – silikonowane ... 142
Szklanica barmańska ... 713
Szklanica do shakera bostońskiego ... 713
Szklanka Latino ... 761
Szklanki i kieliszki ... 562
Sznurek wędliniarski ... 131
Szpachelka ... 146
Szpachelka do ciasta ... 465
Szpachelka do ciasta do pizzy ... 471
Szpatuła ... 146, 151
Szpatuła cedzakowa ... 151
Szpatuła do ciast ... 679
Szpatuła do lodów ... 193
Szpatuła do pizzy heavy-duty ... 473
Szpatuła do smażenia ... 146
Szpatuła do zbierania piany z piwa ... 735
Szpatuła drewniana ... 219
Szpatuła drewniana - zestaw 4 szt. ... 146
Szpatuła gięta drewniana - zestaw 2 szt. ... 146
Szpatuła Hangiri do mieszania ryżu ... 114
Szpatuła kątowa ... 146-147
Szpatuła kątowa wąska ... 207
Szpatuła wąska ... 207
Szpatuła/nóż do tortu ... 679
Szpikulec do bonów ... 612
Szpila do szaszłyków ... 886
Sztućce do steków ... 578
Sztućce Kitchen Line ... 576
Sztućce Profi Line ... 575
Szufelka ... 149, 222, 718
Szufelka aluminiowa ... 149
Szufelka barmańska ... 718
Szufelka barmańska z otworami ... 718
Szufelka do nakładania frytek i nachosów ... 135
Szufla do frytek ... 134
Szuflada z odbijakiem ... 755
Szybkoschładzarki szokowe ... 435, 522-523

Ś

Ścierecza do filtrowania ... 157
Śmietniczka stołowa ... 608
Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztućce ... 608
Świetlówka do lampy owadobójczej ... 843

T

Tabletki solne do zmiękczania wody ... 841
Tablica na sztaludze ... 620
Tablica ścienna ... 620
Tablica wolnostojąca ... 620
Tablica z podstawą ... 621
Tablice gastronomiczno - reklamowe ... 620
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja" ... 610
Tabliczka informacyjna „Zakaz palenia" ... 611
Tabliczka informacyjna na drzwi ... 611
Tabliczka informacyjna z numerem ... 611
Tabliczka stołowa ... 621
Taboret gazowy ... 324
Taboret gazowy XL ... 324
Taboret indukcyjny o dużej mocy ... 325
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą ... 441
Taca bambusowa z pokrywką ... 676
Taca bankietowa GN ... 678
Taca bankietowa GN 1/1 z gładkim rantem ... 682
Taca bankietowa GN 1/1 z matowym rantem ... 682
Taca bankietowa GN 1/1, z ozdobnym rantem ... 683
Taca bankietowa GN 1/1, ze skośnym rantem ... 682
Taca Bark ... 583
Taca barmańska ... 682
Taca chłodząca ... 670
Taca cukiernicza ekspozycyjna ... 344, 556
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant ... 687
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, owalna ... 687
Taca do serwowania okrągła ... 683
Taca do serwowania prostokątna ... 682-683
Taca do serwowania z laminatem z melaminy, antypoślizgowa, z wzorem drewna ... 688
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna ... 687
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant, czarna ... 687
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, prostokątna, czarna ... 687
Taca do serwowania, owalna ... 682
Taca do serwowania, prostokątna, antypoślizgowa, laminowana ... 687
Taca do witrynki chłodzącej ... 637, 667
Taca do witryny chłodzącej ... 683
Taca ekspozycyjna ... 344, 556-557
Taca Fast Food z polipropylenu GN 1/1 ... 686
Taca Fast Food z polipropylenu, owalna ... 686
Taca GN 1/1 ... 442, 678
Taca GN 2/1 ... 442
Taca okrągła z pokrywą roll-top ... 673
Taca poliestrowa do restauracji samoobsługowych ... 685
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, okrągła ... 684

Taca poliestrowa, antypoślizgowa, owalna ... 684
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, prostokątna ... 684
Taca poliestrowa, owalna XL ... 684
Taca ryflowana do kuchenek indukcyjnych ... 32
Taca trapezowa ... 685
Taca z pokrywą okrągła ... 673
Taca z pokrywą prostokątna ... 675
Taca z pokrywą Rolltop okrągła ... 673
Taca z pokrywą, okrągła ... 673
Taca z polipropylenu Fast Food duża ... 686
Taca z polipropylenu Fast Food mała ... 686
Taca z polipropylenu Fast Food średnia ... 686
Tace cukiernicze ekspozycyjne ... 556
Tace do serwowania z polipropylenu Euronorm ... 687
Tace do serwowania, antypoślizgowe ... 687
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy ... 678
Tace poliestrowe, antypoślizgowe ... 684
Tace z polipropylenu ... 686
Tace ze stali nierdzewnej ... 557
Tacka do pieców konwekcyjno-mikrofalowych, nieprzywierająca ... 401
Tacka do pieców konwekcyjno-mikrofalowych, nieprzywierająca, wzmocniona ... 400
Tacka na rachunek ... 612
Talerz do pasty Barocco ... 474
Talerz do pasty Crete ... 475
Talerz do pasty Speciale ... 475
Talerz do pizzy Barocco ... 474
Talerz do pizzy Crete ... 475
Talerz do pizzy Drops Collection ... 475
Talerz do pizzy Granite ... 475
Talerz do pizzy Recipe Collection Black ... 474
Talerz do pizzy Recipe Collection Brick Red ... 474
Talerz do pizzy Speciale ... 475
Talerz do pizzy Traditional ... 475
Talerz dziecięcy „Miś" ... 583
Talerz głęboki ... 590
Talerz głęboki Everyday ... 567
Talerz głęboki Optima ... 582
Talerz głęboki Trianon ... 566
Talerz Optima do makaronu ... 582
Talerz płytki ... 590
Talerz płytki Everyday ... 567
Talerz płytki Optima ... 582
talerz płytki TRIANON ... 566
Talerz z wysokim rantem Oslo ... 582
Talerze do pizzy i pasty ... 474
Tamper ... 754
Tamper ze sprężyną ... 754
Tapasmini ... 584
Tarcza „V" do tarcia ziemniaków ... 232
Tarcza do frytek ... 232
Tarcza do kostek ... 232
Tarcza do plastrów ... 232
Tarcza do słupków ... 232
Tarcza do wiórków ... 232
Tarcza wyrzutowa do szatkownicy ... 232
Tarcze do szatkownic COMPACT LINE ... 243
Tarka 4-stronna ... 127
Tarka 4-stronna z pojemnikiem ... 127
Tarka 6-stronna ... 127
Tarka do sera ... 117
Tarki ... 126
Taśma do górnej listwy zgrzewającej, nieprzywierająca ... 311
Termo syfon do ciepłych i zimnych sosów ... 190
Termometr bezdotykowy ... 172
Termometr cyfrowy na podczerwień z sondą ... 172
Termometr cyfrowy z sondą ... 173
Termometr cyfrowy ze składaną sondą ... 172
Termometr cyfrowy ze składaną sondą i na podczerwień ... 174
Termometr do mroźni i lodówek ... 176-177
Termometr do mroźni i lodówek, cyfrowy ... 176
Termometr do pieców i piekarników ... 177
Termometr do piekarników z funkcją timera ... 176
Termometr do spieniania mleka ... 175, 755
Termometr z sondą ... 174-175
Termometr ze składaną sondą ... 174
Termometry do steków z sondą - zestaw 4 szt. ... 175
Termos ... 603
Termos cateringowy ... 760
Termos do herbaty ... 604
Termos do kawy ... 604, 757
Termos do kawy i herbaty ... 604
Termos do napojów – z kranem ... 786
Termos do transportu żywności – z kranem Profi Line ... 795
Termos do transportu żywności Kitchen Line ... 797
Termos do transportu żywności Profi Line ... 794-795
Termos do wina ... 717
Termos z pompką ... 605
Termos ze szklanym wkładem ... 604
Termosy do transportu żywności Profi Line ... 795
Tester oleju do smażenia ... 359
Thermosystem ... 345
Timer dwuzakresowy ... 178
Timer jednozakresowy ... 178
Timer kuchenny analogowy ... 178
Timer kuchenny cyfrowy ... 178
Tłuczek do mięsa ... 132
Tłuczek do mięsa XL ... 132
Tłuczek szefa kuchni ... 133
Tłuczki i maszynki do zmiękczania mięsa ... 132
Topór masarski ... 130
Torba barmańska ... 713
Torba na noże ... 111
Torba papierowa na pieczywo ... 599
Torba termoizolacyjna do pizzy ... 478
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 45x45 cm ... 478
Toster kanapkowy ... 382
Toster kanapkowy z 6 klamrami ... 381
Toster na 4 tosty ... 381
Toster przelotowy ... 382
Toster przelotowy podwójny ... 500

Toster przelotowy pojedynczy ... 382
Tostery przelotowe ... 382

U

Ubijak do ziemniaków ... 156
Ubijaki do ziemniaków i wyciskacze do purée ... 156
Uchwyt do miksera ręcznego ... 293
Uchwyt na filtr do frytury ... 136
Uchwyt na pokrywkę – zestaw 2 szt. ... 31
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła ... 831
Umywalka kuchenna – z włącznikiem kolanowym ... 831
Umywalka niezabudowana ... 867
Uniwersalne narzędzie do czyszczenia kratki do szatkownic Sammic ... 240
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów ... 490
Urządzenia wielofunkcyjne Compact Line ... 249
Urządzenie do burgerów UFO i gelato panini ... 219, 368
Urządzenie do gotowania jajek ... 347, 653
Urządzenie do gotowania makaronu ... 491
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów ... 490
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, wolnostojące ... 490
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 10 l ... 377
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 12 l ... 375
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 4,2 l ... 377
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l ... 376
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy, 5,4 l ... 376
Urządzenie do popcornu ... 222, 225
Urządzenie do popcornu z wózkiem ... 223
Urządzenie do produkcji makaronu ... 488
Urządzenie do sous vide GN 1/1 ... 369
Urządzenie do sous vide GN 2/3 ... 369
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej, elektryczne ... 487
Urządzenie do waty cukrowej ... 224, 226
Urządzenie sous-vide ... 369
Uzdatniacz do wody automatyczny ... 840
Uzdatniacz do wody z tradycyjnymi zaworami ... 841
Uzdatniacz wody półautomatyczny ... 840
Uzdatniacze do wody ... 841
Uzdatniacze wody ... 840

W

Waga kalkulacyjna LCD z wysięgnikiem i legalizacją, seria EGE, 15 kg ... 165
Waga kalkulacyjna z legalizacją ... 168
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem ... 168
Waga kuchenna 10 kg ... 161
Waga kuchenna 3 kg ... 160
Waga kuchenna 5 kg ... 160
Waga kuchenna do 15 kg ... 161
Waga kuchenna składana ... 160
Waga kuchenna z szalką ... 161
Waga magazynowa z legalizacją ... 168
Waga magazynowa ze składanym wysięgnikiem ... 163
Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją, seria EKO+, 150 kg ... 166
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg ... 167
Waga platformowa LCD ze składanym wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 60 kg ... 166
Waga Sklepowa LCD z legalizacją, seria EGE, 15 kg ... 164
Waga sklepowa LCD z legalizacją, seria SRP+, 30 kg ... 165
Waga sklepowa LCD z portem RS232 i legalizacją, seria ECO+ ... 164
Waga z legalizacją ... 169
Waga z legalizacją, wodoodporna ... 169
Wagi kuchenne ... 160
Wałek do ciasta
Wałek do ciasta aluminiowy ... 205
Wałek do ciasta drewniany ... 205
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej ... 205
Wałek ślimakowy ... 250, 253, 255
Wałkownice elektryczne do ciasta ... 458
Wałkownice elektryczne do ciasta Prismafood ... 458
Wanna cedzakowa ... 159
Warnik ... 760
Warnik do napojów o podwójnych ściankach ... 769
Warnik do wody o podwójnych ściankach ... 762
Warnik do wody o pojedynczych ściankach ... 763, 768
Warnik UNIQ ... 766
Warniki – Design by Bronwasser ... 641
Waza na zupę ... 583
Wiaderko z uchwytem ... 594
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek ... 592
Wiadro ... 136
Wiadro Budget Line ... 137
Wiadro do mopa ... 855
Wiadro do piwa ... 735
Wiadro do szampana ... 716-717
Wiadro Kitchen Line ... 137
Wiadro z pierścieniem Profi Line ... 137
Widelce do homarów - 6 szt. ... 619
Widelczyk do ślimaków ... 619
Widelec do mięs ... 151
Widelec do sałatek ... 659
Widelec do steków ... 578
Wielofunkcyjny robot kuchenny HENDICHEF ... 330
Wieszak do miksera ręcznego 250 ... 284
Wieszak do mikserów ręcznych ... 283
Wieszak na kieliszki ... 728
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki ... 207
Wilk do mięsa 1/2 Unger 12 ... 256
Wilk do mięsa 12 ... 250, 253, 255
Wilk do mięsa 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej Profi Line ... 251
Wilk do mięsa 22 ... 253, 255
Wilk do mięsa 22 ... 250
Wilk do mięsa 8 ... 250
Wilki do mięsa ... 250, 252, 254
Wirówka do sałaty ... 125

Wiszący zestaw prysznicowy ... 828
Witryna chłodnicza ... 527
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 ... 524
Witryna chłodnicza nastawna ... 526
Witryna chłodnicza okrągła ... 527
Witryna grzewcza nastawna ... 341-343
Witryna grzewcza nastawna kwarcowa ... 341
Witryna grzewcza podwójna ... 342
Witryna mroźnicza 90 L ... 537
Witryna mroźnicza nastawna ... 526
Witryna mroźnicza z przeszklonymi drzwiami ... 539
Witryna wielofunkcyjna samoobsługowa 75 l ... 343
Witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ ... 636-637, 666-667
Witrynka chłodząca roll-top, podwójna ... 670
Witrynka chłodząca roll-top, pojedyncza ... 670
Witrynka chłodząca UNIQ ... 634, 668
Witrynka pojedyncza Roll top ... 671
Witrynka roll-top ... 672
Witrynka rolltop dwufunkcyjna, pojedyncza ... 671
Witryny chłodnicze ... 525, 528, 530
Witryny chłodnicze ekspozycyjne ... 540, 542, 544
Witryny chłodnicze ekspozycyjne z podświetlanymi drzwiami ... 543
Witryny chłodnicze z przeszklonymi drzwiami ... 538
Witryny do sushi ... 524
Witryny grzewcze nastawne ... 342
Wkład chłodzący ... 637, 667, 789
Wkład do bemaru ... 647
Wkład do gotowania makaronu ... 29
Wkład do kociołka do zupy ... 642
Wkład filtrujący do filtra do kostkarek 3.0 ... 832
Wkład końcowy do filtra odwróconej osmozy 1.0 ... 833
Wkład na sztućce ... 681, 825
Wkład na sztućce polipropylenowy ... 681
Wkład wstępny do filtra odwróconej osmozy 1.0 ... 833
Wkład wstępny do filtra odwróconej osmozy 2.0 ... 833
Wkład z gazem ... 213
Wkład z gazem do palnika ... 214
Wok ... 37
Wok 3-ply bez pokrywki ... 42
Wok indukcyjny 3500 ... 334
Wok Titanium Professional ... 33
Wok z drewnianym uchwytem ... 37
Woki i patelnie ze stali węglowej ... 36
Wolnostojący dozownik do ręcznika papierowego ... 855
Worek do pieczywa okrągły ... 599
Worek do wózka na pranie ... 855
Worki do gotowania sous vide do pakowarek komorowych ... 308, 311, 371
Worki do pakowarek próżniowych, biodegradowalne ... 307
Worki do pieczywa ... 599
Worki do przechowywania produktów, do pakowarek komorowych ... 309
Worki do szprycowania ... 198-199
Worki do szprycowania antypoślizgowe ... 198
Worki do szprycowania, wielokrotnego użytku ... 199
Worki moletowane do gotowania sous vide, do pakowarek listwowych i komorowych ... 308
Worki moletowane do pakowarek próżniowych ... 309
Worki moletowane do pakowarek próżniowych, do przechowywania żywności ... 309
Wózek 2-półkowy ... 777
Wózek 3-półkowy ... 777
Wózek 4-półkowy ... 778
Wózek 5-półkowy ... 778
Wózek do kontenera okrągłego ... 856
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego ... 783-785
Wózek do serwowania czarny, matowy ... 777
Wózek do transportu 15 blach 600x400, Profi line ... 772
Wózek do transportu blach, Kitchen Line ... 773
Wózek do transportu koszy do zmywarek, 7 × 500×500 mm ... 826
Wózek do transportu pojemników 15× GN 1/1, Profi line ... 772
Wózek do transportu pojemników 15×GN 1/1, kompaktowy ... 774
Wózek do transportu pojemników 7xGN 1/1, Profi line ... 772
Wózek do transportu pojemników podwójny 12×GN 1/1 ... 778
Wózek do transportu pojemników podwójny 30×GN 1/1 ... 774
Wózek do transportu pojemników, Kitchen Line ... 773
Wózek do transportu stołów ... 692
Wózek do transportu talerzy ... 782
Wózek drive-in ... 439
Wózek hotelowy na pranie ... 855
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu ... 779
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu, duży ... 779
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu, mały ... 779
Wózek kelnerski SLIM, skręcany ... 776
Wózek kelnerski, spawany ... 776
Wózek na artykuły sypkie ... 780
Wózek na kosze do zmywarki ... 826
Wózek na kosze uniwersalne 500×500 mm ... 826
Wózek na krzesła ... 695
Wózek na pojemniki 6-kołowy ... 783
Wózek na pojemniki na ciasto na pizzę ... 465
Wózek platformowy ... 783
Wózek z uchwytem na kosze 500×500 mm do zmywarki ... 826
Wskazówki dotyczące przechowywania różnych gatunków win ... 548
Wybierak do ciasta ... 148-149
Wybierak do ciasta Kitchen Line ... 149
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki ... 149
Wyciskacz do cytrusów ... 731
Wyciskacz do purée ... 156
Wyciskarka do cytrusów ... 730
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 734
Wydrążacz do jabłek ... 116
Wydrążacz do warzyw ... 116
Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. ... 195
Wyroby szklane Duralex ... 568
Wyroby szklane Duralex - Linia Gigogne ... 571

X

Xantos Black Grill gazowy ... 894
Xantos Grill gazowy ... 894

Z

Zamrażarki i chłodziarki ekspozycyjne Slim ... 541
Zamrażarki skrzyniowe ... 520-521
Zapalacz gazowy - zestaw 2 szt. ... 183, 325, 656
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach ... 769
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach ... 768
Zaparzacz do kawy UNIQ ... 764
Zaparzacze do kawy – Design by Bronwasser ... 641
Zaparzacze do kawy o podwójnych ściankach ... 769
Zaparzacze do kawy o pojedynczych ściankach ... 768
Zaparzacze przelewowe do kawy ... 756
Zapasowe ostrze do noży do kebaba ... 483
Żarówka grzewcza na podczerwień ... 328
Żarówka grzewcza na podczerwień, halogenowa ... 329
Żarówka LED do lampy owadobójczej ... 844
Zastawa stołowa Trianon ... 566
Zastawy stołowe ... 567
Zestaw 4 tacek na jajka HENDI OVOBOX 120 ... 71
Zestaw 6 desek do krojenia HACCP ze stojakiem ... 84
Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1 - w 6 kolorach ... 79, 83
Zestaw barmański w tubie ... 715
Zestaw do oliwy i octu ... 618
Zestaw do piętrowania pieców ... 437
Zestaw do przypraw ... 616-617
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka ... 616
Zestaw do przypraw z pojemnikiem na wykałaczki ... 616
Zestaw do smash burgerów ... 260, 363
Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 72
Zestaw montażowy do filtrów HENDI ... 837
Zestaw montażowy do pieców Millennial ... 437
Zestaw noży – 9-elementowy ... 108
Zestaw noży – 4-elementowy ... 109
Zestaw noży dekoracyjnych – 6 elementowy ... 110
Zestaw noży z ostrzałką ... 109
Zestaw szczotek do polerki do szkła – 2 szt. ... 572
Zestaw szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, czarny ... 110
Zestaw szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, satynowany ... 110
Zestaw sztućców z tacą ... 578
Zestaw talerzy Opal - 18 elementów ... 565
Zestaw tarcz do szatkownic ... 240
Zestaw: 2 x Pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem i podstawa z adapterem ... 220
Zestaw: Bemar HENDI Ranger z kranem spustowym ... 347
Zestaw: Bemar Ranger + 2x pojemnik 4L z pokrywką ... 347
Zestaw: Bemar Ranger + 3x GN 1/3 z pokrywką ... 347
Zestaw: Kuchenka indukcyjna 3500W + rondel + patelnia ... 336
Zestaw: Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością + rózga + wieszak ... 290
Zgrzewarka do tacek Compact ... 303
Zgrzewarka do tacek DUAL ... 301
Zgrzewarka do tacek Supreme ... 300
Zgrzewarki do tacek ... 300
Zmywarka 50x50 Doppio ... 812
Zmywarka do garnków i tac 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową ... 822
Zmywarka do naczyń 50x50, ... 814
Zmywarka kapturowa 50x50 UX-100B, sterowana elektronicznie ... 823
Zmywarka kapturowa do naczyń, ... 818
Zmywarkl do naczyń 50x50 ... 816
Zmywarkl do szkła 40x40 ... 816
Zmywarki kapturowe 50X50 ... 820
Zmywarki sterowane elektroniczne Sammic ... 823
Zmywarki z podwójną ścianką Profi Line ... 802, 804, 806, 808
Zmywarki z pojedynczą ścianką Kitchen Line ... 810
Znacznik do tortów ... 211
Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy ... 211
Znacznik rozstawny, jednostronny, 5 ostrzowy ... 211

Ż

Żeliwna prasa do tortilli ... 258

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE



WWW.GASTRRO.PL – W NOWEJ ODSŁONIE
UCZCIWIE I KOMPLESOWO WYPOSAŻYSZ SWÓJ BIZNES
tel.: 76 744 91 46, 509 777 184
e-mail: sklep@gastrro.pl
Zawsze chętnie doradzimy i pomożemy.



PANCHEF.PL – Pasja w kuchni. Wydajność w biznesie.
Z nami profesjonalnie wyposażysz swoją gastronomię.
ul. Złota 7e, 51-361 Wilczyce
tel.: 508 035 898
e-mail: sklep@panchef.pl



UNIGASTRO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Przetestuj urządzenie przed zakupem! Projekty technologiczne, szkolenia i serwis urządzeń
ul. Strzelińska 45, 55-010 Żerniki Wrocławskie
tel.: 500 160 920, e-mail: sklep@unigastro.pl



GASTRO-POL
Sprzedaż-Serwis Sprzętu Gastronomicznego
ul. Szewska 6, 67-200 Głogów
tel.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356
e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl



GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra
tel.: 75 75 316 92, tel. kom.: 665 177 332
e-mail: sklep@gastro-marinex.pl
www.gastro-marinex.pl



PHU GASTROLINE
WYRÓŻNIA NAS WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE
ul. Wincentego Pola 8
58-500 Jelenia Góra
tel.: 757 55 05 10, tel. kom.: 602 631 924



GASTROTECHNIKA S.C.
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE I SPRZEDAŻ URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
SERWIS URZĄDZEŃ, WENTYLACJA, KLIMATYZACJA, REKUPERACJA
ul. Wyspiańskiego 1, 57-300 Kłodzko
tel.: 605 996 160, e-mail: gastrotechnika@gastrotechnika.pl



GASTROHOUSE S.C.
ul. Spółdzielcza 27/3
58-500 Jelenia Góra
tel.: 505 818 302, 505 600 794
e-mail: sklep@gastrohouse.com.pl

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE – c.d.

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE

LODO
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Chrobrego 102, 87-100 Toruń
Tel.: 56 307 07 08, Tel. kom.: 661 043 043
e-mail: biuro@lodo.pl

GASTROSYSTEM
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Fordońska 31, 85-719 Bydgoszcz
Tel./Fax: 52 348 91 55, Tel. kom.: 692 477 322
e-mail: biuro@gastro-system.com.pl

HAND-SPOL HORECA GRAŻYNA TUTAK
ul. Szajnochy 3, 85-738 Bydgoszcz
Tel.: 52 345 25 64
e-mail: handspolhoreca@gmail.com
www.hand-spol.com.pl

BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.
DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS
ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń
Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl
Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl

GUSTIMO GĄBKA MONIKA
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Gać 46a, 86-302 Grudziądz
Tel. kom.: 696 032 799
e-mail: monikagabka@onet.pl

CENTRUM WYPOSAŻENIA SKLEPÓW I GASTRONOMII
ul. Graniczna 6/3
85-201 Bydgoszcz
Tel.: 504 223 456, 504 224 024
e-mail: agnieszka@cws.com.pl justyna@cws.com.pl

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE – c.d.

PROFROST – WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
ul. Przemysłowa 8/504, 85-758 Bydgoszcz
tel.: 534 176 416
mail: izabela.kolano@profrost.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE

AGA GASTRO
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
tel.: 81 759 70 62
tel. kom.: 506 966 755
e-mail: biuro@aga-gastro.pl

GASTRO TECH LUBLIN
Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
tel.: 81 759 70 62, tel. kom.: 885 80 30 80
e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net

MEGAST S.C.
Aleja Warszawska 150
20-824 Lublin
tel./fax: 81 759 70 61
e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl

KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI
Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii
ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin
tel.: 81 443 79 53, tel. kom.: 519 187 851, fax: 81 46 69 003
e-mail: biuro@horeca-lublin.pl, biuro@porcelana-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl

GASTRO 4 YOU S.C.
ul. Przemysłowa 12
21-100 Lubartów
tel. kom.: 505 444 675, 600 482 856
e-mail: biuro@gastroforyou.pl, www.gastro4you.pl

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE – c.d.

DLAGASTRO S.C.
ul. Biernackiego 6, 20-089 Lublin
tel. kom.: 799 109 751
e-mail: biuro@dlagastro.com.pl
www.dlagastro.com.pl

MULTI FRIGO SP. Z O.O.
Profesjonalne urządzenia gastronomiczne i chłodnicze
ul. Bursaki 18, 20-150 Lublin
tel.: 81 444 10 74 do 76, tel. kom.: 501 276 108
e-mail: info@multifrigo.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE

MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO
ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra
tel.: 68 320 12 78, 697 450 056
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl

HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Giżycka 2, 65-548 Zielona Góra
tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl
www.hurtowniaprzemyslowa.pl, www.gsg24.pl

GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK
Profesjonalny Sprzęt Gastronomiczny Sprzedaż-Serwis
ul. Turkusowa 27, 66-014 Radomia
tel./fax: 68 451 75 41, tel. kom.: 531 575 636
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl

ULM
Urządzenia dla Gastronomii
ul. Lotników 6, 65-138 Zielona Góra
tel.: 506 04 8514
e-mail: info@ulm.com.pl, www.ulm.com.pl

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE – c.d.

SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.
ul. Chmielna 15, 65-261 Zielona Góra
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail: sas@sas24.pl
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail: gorzow@sas24.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE

WWW.NGASTRO.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Grupa N Adam Kuczaj
ul. Wajsówny 4/12, 95-200 Pabianice
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl
www.ngastro.pl – najtańsza oferta dostępna od ręki!

ZAKŁAD HANDLOWO-USŁUGOWY „MERTON" A. KONIECZEK
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, KLIMATYZACJE, POMPY CIEPŁA
97-540 Pławno, ul. Radomszczańska 41
tel./fax: 34 32 72 881, tel. kom.: 504 238 550
e-mail: biuro@merton.com.pl, www.merton.com.pl

PRO-GASTRO MARCIN STRÓŻYŃSKI
ul. Żeligowskiego 3/5, 90-752 Łódź
tel.: 533 108 303
e-mail: biuro@pro-gastro.pl
www.pro-gastro.pl

GASTROZDUNEK PROJEKTY TECHNOLOGICZNE - WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Niciarniana 43; 92-320 Łódź
tel. kom 512 910 379, tel. kom.: 730 260 504
e-mail: biuro@gastrozdunek.pl
www.gastrozdunek.pl, www.projektowaniegastronomii.pl

ES-GASTRO
Kompleksowe wyposażenie dla gastronomii
al. Józefa Piłsudskiego 133R, 92-318 Łódź
tel.: 42 214 16 92, tel. kom.: 512 105 414, 795 602 502
e-mail: biuro@es-gastro.pl, www.es-gastro.pl

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE – c.d.

PAN GASTRO
Wyposażenie dla gastronomii. Serwis urządzeń.
ul. Rolnicza 15A, 97-300 Piotrków Trybunalski
tel. kom.: 575 757 703, 575 737 703
e-mail: kontakt@pangastro.pl, www.pangastro.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE

GASTROPULS.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków
tel.: 12 636 01 11, 12 350 69 15
e-mail: sklep@gastropuls.pl
www.gastropuls.pl

GASTROPROFIT.PL
ul. Wincentego Danka 8/U14, 31-229 Kraków
tel.: 533 008 007, 533 245 566, 123 07 06 04
e-mail: sklep@gastroprofit.pl
www.gastroprofit.pl

GRUPA IGUANA SP. Z O.O.
GASTRONOMIA CHŁODNICTWO SMEG AGD
ul. Tarnowska 153A, 33-300 Nowy Sącz
tel.: 18 545 45 45
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl

MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ
Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków
tel.: 12 306 54 00
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl

SUBIEKT SERWIS SŁAWOMIR BROŻEK
Wyposażenie sklepów i gastronomii. Profesjonalny sprzęt gastronomiczny.
Serwis urządzeń gwarancyjny i pogwarancyjny
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów, Tel./Fax: 14 627 76 35
tel. kom.: 730 090 968, e-mail: biuro@subiektserwis.pl, www.subiektserwis.pl

ESKOT
CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków
tel./fax: 12 257 13 41, tel. kom.: 608 486 602
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl

KMGASTRO
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW.
CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA
Sklep stacjonarny czynny 9:00-16:00 w soboty 10:00-15:00
ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane
tel. 18 200 14 80, e-mail: sklep@kmgastro.pl

P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI I LODZIARNI
PROJEKTY - SZKOLENIA - SERWIS - 34 LATA DOSWIADCZENIA W BRANŻY
ul. K. Brodzińskiego 86 A, 32-700 Bochnia, tel. kom.: 606 858 627
e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl, www.gastrobravo.com.pl

INVEST HORECA BISTRO MARIUSZ GAJDOS
ul. Zawiszy Czarnego 24, 33-300 Nowy Sącz
tel.: 18 547 11 95, tel. kom.: 503 138 383
e-mail: biuro@culina.pl, biuro@gastronomia24.com
Biuro handlowe: ul. Grunwaldzka 243, 33-300 Nowy Sącz

GASTRO SALON
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Pasternik 100, 31-354 Kraków
tel. kom.: 604 183 247
e-mail: kontakt@gastrotrade.pl; www.gastrosalon.pl

WITEK HOME SP. Z O.O.
ul. Handlowców 12, 32-085 Modlniczka
tel.: 12 623 39 50, tel. kom.: 661 940 485
email: agd@witekhome.pl
www.witek.pl

24GASTRO PAWEŁ BRDEJ
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Lwowska 174B, 33-300 Nowy Sącz
tel.: 18 400 03 33, tel. kom.: 662 473 148
e-mail: biuro@24gastro.pl, www.24gastro.pl

PRIM GASTRO-SALON SPRZEDAŻY
ul. Skibówki 4c, 34-500 Zakopane
tel. 602 25 11 77
e-mail: primgastro@primgastro.pl
www.primgastro.pl

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.
ul. Grzybowska 78, 00-844 Warszawa
Tel.: 22 247 85 85
e-mail: info@xxlgastro.pl
www.xxlgastro.pl

BAGSTAR.PL – Największy sklep online z opakowaniami i wyposażeniem HoReCa. 20 000 produktów niezbędnych do prowadzenia Twojego biznesu.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
tel.: 22 424 33 93, e-mail: zapytania@bagstar.pl, www.bagstar.pl

UNIPACK – Kompleksowe rozwiązania w dziedzinie opakowań jednorazowych dla gastronomii
ul. Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno
tel.: 22 750 17 41
e-mail: unipack@unipack.pl, www.unipack.pl

GASTROSTAL S.C.
ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce
tel.: 25 644 20 00
tel. kom.: 601 167 764, 607 573 555
e-mail: gastrostal@gastrostal.pl, sklep@gastrostal.pl
www.gastrostal.pl

HURTOWNIA SKORPION
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa
tel.: 22 782 42 00, tel. kom.: 509 640 003
e-mail: biuro@skorpion.info.pl, www.skorpion.info.pl

123GASTRO.PL
ul. Sochaczewska 110, 05-850 Macierzysz
tel.: 736 123 123
e-mail: biuro@123gastro.pl
www.123gastro.pl

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE – c.d.

DEMICO
al. Słowiańska 10c
01-695 Warszawa
tel.: 22 83 222 07, tel. kom.: 501 173 894
e-mail: demico@demico.net.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE

A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ
Opole – Centrala, ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole
tel./fax: 77 55 11 419, tel. kom.: 502 793 559, e-mail: biuro@azgastro.pl
Kłodzko – Oddział, ul. Dusznicka 1, 57-300 Kłodzko
tel. kom.: 609 189 447, e-mail: klodzko@azgastro.pl

ELEKTRO-SERWIS SP. Z O.O.
ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola
tel.: 774 212 800, 773 330 014
e-mail: info@elektro-serwis.com
www.elektro-serwis.com

GASTROMER WIESŁAW WILHELM
Salon sprzedaży: ul. Sobieskiego 45, Opole, tel.: 77 402 82 05
Salon sprzedaży w Częstochowie: ul. Równoległa 63, 42-200 Częstochowa, tel.: 691 727 334
Serwis urządzeń: ul. Odrodzenia 19, 46-280 Lasowice Małe

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE

MIG GŁOWACCY SP. Z O.O.
ul. Elewatorska 29a, 15-620 Białystok
tel.: 85 662 67 67, tel. kom.: 500 182 528
e-mail: mig@mig.biz.pl
www.gastronet24.pl

MASA
Wyposażenie gastronomii i masarni
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz / k. Białegostoku
tel.: 85 667 05 75, tel. kom.: 509 234 604
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl

BIALGAST
NOWY I UŻYWANY SPRZĘT GASTRONOMICZNY
ul. Wołyńska 9 15-20, 15-208 Białystok
tel.: 733 313 966
e-mail: biuro@bialgast.com.pl, www.bialgast.com.pl

UNIHURT
ul. Spokojna 1b
18-400 Łomża
tel.: 86 218 55 29, tel. kom.: 575 552 664
e-mail: gastro@unihurt.com

MIL-TECH GASTROTECHNOLOGIE.PL – Obsługa inwestycji branży HoReCa: audyt, doradztwo, projekty technologiczne. Wyposażenie gastronomii.
Skomack Wielki 30 B, 19-330 Stare Juchy
tel.: 690 400 333
e-mail: biuro@mil-tech.biz.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

AMG GASTRO
Sprzedaż urządzeń gastronomicznych
Jasionka 71B, 36-002 Jasionka
tel. kom.: 508 211 211, 504 354 233
www.amggastro.pl

BISTRO-RENT
ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
tel.: 664 336 299
e-mail: biuro@bistro-rent.pl
www.bistro-rent.pl

HORECART – SZTUKA GASTRONOMII
Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów
tel.: 735 222 735
e-mail: biuro@horecart.pl

SPEC SP. Z O.O. SP. K.
Dystrybutor sprzętu gastronomicznego
Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut
tel. kom.: 518 241 412
e-mail: sklep@specfood.pl, www.specfoodgastro.pl

NEOGAST – PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Projektowanie – Doradztwo – Sprzedaż – Serwis
Długie, ul. Sanocka 383, 38-530 Zarszyn
tel. kom.: 730 755 233
e-mail: biuro@neogast.pl

GASTROSYSTEM
Wyposażenie, Sprzęt, Serwis i Projekty Gastronomiczne
ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów
tel. kom.: 500 691 815
e-mail: biuro@gastrosystem24.pl

QCHNIA PROJECT – OGÓLNOPOLSKI SALON OBSŁUGI INWESTORA
ul. Okulickiego 20 (Unimet Plaza 1 Piętro), 35-222 Rzeszów
tel. kom.: 888 407 444
e-mail: biuro@qchnia-project.pl
www.qchnia-project.pl, Facebook.com/QchniaProject

OPTIMAL GASTRO SP. Z O.O.
Optymalne rozwiązania dla gastronomii
ul. Miłocińska 17, 35-232 Rzeszów
tel. kom.: 500 527 600, 500 528 600
e-mail: biuro@optimalgastro.pl, www.optimalgastro.pl

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE – c.d.

MODERN SHOP
Kompleksowe Wyposażenie Sklepów
Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów
tel. kom.: 509 839 369, tel.: 17 85 85 181
e-mail: biuro@modern-shop.eu

FURMIS
ul. Wojska Polskiego 9BA
39-300 Mielec
tel. kom.: 602 153 074
e-mail: furmis@furmis.pl

EM GASTRO S.C.
Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Zapolskiej 3, 35-233 Rzeszów
tel. kom.: 691 810 810
e-mail: biuro@emgastro.pl

INVEST GASTRO POLSKA TOMASZ SOCHA
projekty technologiczne
sprzedaż
wizualizacje 3D
szkolenia
serwis
#Kompleksowe Wyposażenie #Projekty technologiczne #Serwis
ul. Grzegórzecka 79e/97, 31-559 Kraków
tel. kom.: 602 557 581
e-mail: info@investgastropolska.pl, www.investgastropolska.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII – SERWIS
SZKOLENIA – SHOWROOM – WYPOŻYCZALNIA SPRZĘTU
Showroom: ul. Kameliowa 3, 81-591 Gdynia
tel.: 691 989 259, 573 371 277
e-mail: biuro@prima-gastro.pl, handlowy@prima-gastro.pl

GASTIN
ul. Józefa Unruga 160, 81-153 Gdynia
tel.: 609 488 185, 505 073 149
e-mail: biuro@gastin.pl
www.gastin.pl

MAXIMUS JAROSŁAW MARCZEWSKI
ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk
tel.: 58 580 50 35, tel. kom.: 607 410 411, 667 410 411
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl
www.maximusgdansk.pl

GASTIMA – SŁUPSK
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk
tel.: 59 8401 356, tel. kom.: 603 707 105
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl

PHU BMS SP. J. Z. BIELECKI
ul. Staszica 22, 82-500 Kwidzyn
tel. kom.: 660 688 308
e-mail: handel@bmskwidzyn.pl
www.bmskwidzyn.pl

ARKTYKA FROST SP. Z O.O.
Chłodnictwo, wentylacja, klimatyzacja, serwis,
wyposażenie sklepów i gastronomii
ul. Sadowa 4, 83-110 Tczew
tel. kom.: 512 413 844, e-mail: sklep@arktyka.com.pl

„G-CENTER" WOJCIECH SAWICZ
ul. Portowa 16D
76-200 Słupsk
e-mail: kontakt@gastro-centrum.pl

GASTRODAWID – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
PROJEKT-SPRZEDAŻ-MONTAŻ-SERWIS
ul. Kartuska 47a, 83-332 Dzierżążno
tel.: 578 802 820
e-mail:biuro@gastrodawid.pl

P.H.U. GASTRO-NORD
Projekt, Sprzedaż, Montaż, Serwis, Urządzenia grzewcze, Urządzenia chłodnicze,
Wentylacja/klimatyzacja, Bufety i bary, Komory chłodnicze
ul. Kamienna 20, 84-239 Bolszewo, tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319
tel.: 58 765 00 41, e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE

M&M GASTRO GROUP SP. Z O.O. – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SERWIS URZĄDZEŃ, DORADZTWO I PROJEKTOWANIE
ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice
tel.: 327 508 130
e-mail: ds@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe
tel.: 333 00 11 00, fax: 333 00 11 99
e-mail: biuro@technica.pl
www.sklep.technica.pl

GASTROMIX
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Harbutowice, Śląska 2, 43-430 Skoczów
tel.: 33 853 48 05
e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl

GASTROMANIA PL
ul. Katowicka 185
43-400 Cieszyn
tel.: 33 5000 555
e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl

MAGNUM-PRO
ul. Handlowa 17, 42-262 Poczesna
tel.: 503 508 200, 519 035 196
e-mail: kontakt@magnum-pro.pl
www.magnum-pro.pl

COMBI CO SP. Z O.O.
ul. Daszyńskiego 198
44-100 Gliwice
tel.: 32 279 49 50
e-mail: info@combi.com.pl

ANITA SYSTEM
WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
SPRZĘT CHŁODNICZY I GASTRONOMICZNY NOWY I UŻYWANY
tel.: 531 533 323; 512 332 115
e-mail: biuro@anitasystem.pl; www.anitasystem.pl

AJO & ROBIN SZAFRUGA SPÓŁKA JAWNA
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Łączna 39/121, 41-303 Dąbrowa-Górnicza
tel.: 32 268 36 00, 608 108 823, 889 842 870
e-mail: robin@robin.pl www.robin.pl, www.ajogastro.pl

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – c.d.

IGLOMIREX SPÓŁKA JAWNA
al. Roździeńskiego 188, 40-203 Katowice
tel.: 322 039 239, 322 039 459
e-mail: marketing@iglomirex.pl

VICTOREX GRZEGORZ WICHER
MEBLE I URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE
ul. PCK 49, 41-400 Mysłowice
tel. 602 334 431, 32 225 11 76
victorex@interia.eu, www.victorex.com.pl

P.H.U. EKO-SAD GRZEGORZ SADŁO
KOMPLEKSOWE WYSPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Mirowska 34, 42-200 Częstochowa
tel. kom.: 606 90 33 56
e-mail: ekosad@op.pl, www.ekosad.com.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE

DOMOS RYBCZYŃSCY SP. J.
ul. Rolna 8, 25-419 Kielce
tel.: 41 368 00 50, tel. kom.: 503 196 196
e-mail: biuro@domos.kielce.pl
www.domoskielce.pl

DOSTAR S.M. SŁAWOMIR MARTYKA
ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce
tel.: 41 260 72 26
tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu

TAST
Profesjonalne Wyposażenie Gastronomii
ul. Kolberga 4, 25-620 Kielce
tel.: 41 368 49 14, tel. kom.: 570 507 606
e-mail: info@tast.biz.pl

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE – c.d.

RESTAURATOR SERWIS
Doradztwo | Projekty | Wyposażenie | Serwis
ul. Ks. J. Popiełuszki 16/25, 01-590 Warszawa
Oddział Kielce: ul. Hauke Bosaka 11, 25-216 Kielce
tel.: 41 361 1231, e-mail: restaurator@restaurator.pl, www.restaurator.pl

EFORMULA.PL
Profesjonalne doradztwo w wyposażaniu sklepów, instytucji i magazynów
ul. Żeromskiego 46/7, 25-373 Kielce
tel. kom.: 602 102 403
e-mail: biuro@eformula.pl

KAPRON SP. J. DOROTA I ZOFIA GWÓŹDŹ
ul. Domaszowska 75
25-320 Kielce
tel.: 41 3425 388
e-mail: kaprondg@gamil.com

4STORE.PL MICHAŁ SZYWAŁA
ul. Piotrkowska 12/709
25-510 Kielce
tel.: 794 186 456
e-mail: biuro@4store.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE

GASTRONET
ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz
tel.: 87 424 10 04, fax: 87 424 10 03
e-mail: biuro@e-gastronet.pl
www.e-gastronet.pl

SET PROJEKT WYPOSAŻENIE
ul. Budowlana 2, 10-424 Olsztyn
tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl
tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl
tel.: 733 81 47 64, e-mail: inwestycje@setprojekt.pl

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE – c.d.

P.H.U. GASTROCOLD PIOTR NIEWIADOMSKI
ul. Świerkowa 2, 82-300 Elbląg
Agnieszka Niewiadomska – tel. kom.: 736 634 083, 55 236 71 61,
agnieszka@gastrocold.pl; Piotr Karbowski – tel. kom.: 577 244 274,
55 236 71 61, e-mail: biuro@gastrocold.pl

MIG GŁOWACCY SP. Z O.O.
ul. Wojska Polskiego 58/2B, 19-300 Ełk
tel. kom.: 512 390 935
e-mail: jankowski.z@mig.biz.pl
www.gastronet24.pl

MIL-TECH GASTROTECHNOLOGIE.PL – Obsługa inwestycji branży HoReCa: audyt, doradztwo, projekty technologiczne. Wyposażenie gastronomii.
Skomack Wielki 30 B, 19-330 Stare Juchy
tel.: 690 400 333
e-mail: biuro@mil-tech.biz.pl

SERWIS PAK
ul. Lubelska 8 C
11-700 Mrągowo
tel.: 513 134 776, 89 741 38 86
e-mail: serwis-pak@wp.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE

GASTROMANIAK
ul. Głogowska 260 bud. A, box 2, 60-104 Poznań
tel.: 61 307 17 25, 570 544 444
e-mail: biuro@gastromaniak.pl
www.gastromaniak.pl

GASTRO CENTRUM
al. Poznańska 70A, 64-920 Piła
tel.: 67 212 22 25, tel. kom.: 693 690 291
e-mail: biuro@gastrocentrum.pl
www.gastrocentrum.pl

GASTROPOLIS POLSKA SP. Z O.O.
SALON SPRZEDAŻY I SKLEP INTERNETOWY
ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań
tel./fax: 61 851 31 70, tel. kom.: 519 13 00 44
e-mail: info@gastropolis.pl, www.gastropolis.pl

SYSTEM SERWIS SP. Z O.O.
SPRZEDAŻ, MONTAŻ I SERWIS GASTRONOMII
ul. Hetmańska 109, 61-513 Poznań
tel.: 61 835 28 38, tel. kom.: 535 000 099
e-mail: poznan@systemserwis.pl, www.systemserwis.pl

EVA-TEC
CENTRUM GASTRONOMII I PRZEMYSŁU MIĘSNEGO
ul. Bobrownicka 24A, 61-306 Poznań
tel.: 606 278 223
e-mail: eva-tec@eva-tec.pl, www.eva-tec.pl

GASTROMARKET.PL
ul. Widok 13/28, 62-070 Dąbrówka
tel.: 601 725 122
e-mail: sklep@gastromarket.pl
www.gastromarket.pl

GRUPA ZIMEX SP. Z O.O.
Rokosz 3 62-400 Słupca
tel.: 63 277 22 45
e-mail: handel@zimex.pl
www.zimex.pl

ATOM-MARKET.PL
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Dezyderego Chłapowskiego 22/49, 63-100 Śrem
tel. kom.: 698 528 222
e-mail: sklep@atom-market.pl, www.atom-market.pl

DLAKUCHNI.COM
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Polska 74, 60-401 Poznań
tel.: 533 146 826, 537 335 572
e-mail: kontakt@dlakuchni.com, www.dlakuchni.com

MR GASTRO STAL MACIEJEWSKI RADOSŁAW
ul. Romana Maja 1
61-371 Poznań
tel. kom.: 509 589 485, 605 875 787
e-mail: biuro@mrgastrostal.com.pl

WWW.GASTROCOMMERCE.COM
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Ecom Nova Group Sp. z o.o., ul. Karpia 27B, 61-619 Poznań
tel.: 576 100 148
e-mail: info@gastrocommerce.com

MP GASTRO
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Irysowa 2, 62-095 Murowana Goślina
tel. 61 624 16 48, 793 190 003
e-mail: biuro@mpgastro.pl, www.mpgastro.pl

GASTRO SUBROS BARTOSZ ROSZKIEWICZ
ul. Kaliska 112, 63-400 Ostrów Wlkp.
tel.: 791 201 201
e-mail: gastrosubros@gmail.com

GASTROPARTNER ŁUKASZ ROSZKIEWICZ
ul. Kaliska 112, 63-400 Ostrów Wlkp.
tel.: 885 333 777
e-mail: gastropartnerbiuro@gmail.com

GASTRO-POLAK KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE DLA GASTRONOMII, OBSŁUGA INWESTYCJI BRANŻY HORECA - DORADZTWO, PROJEKTOWANIE, REALIZACJA
Jacek Polak – tel.: 501 563 989
e-mail: gastropolak@gmail.com, www.gastropolak.com.pl

PANAGASTRO SP. Z O.O.
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE
ul. Wł. Pniewskiego 16, 60-692 Poznań
tel.: 61 867 62 15
e-mail: info@panagastro.com.pl, www.panagastro.com.pl

CALL GAST
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Kolonia Skarszewek 439, 62-817 Żelazków
tel.: 506 817 589
e-mail: callgast@gmail.com

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE

KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg
tel.: 94 35 320 07
e-mail: klimatex@klimatex.pl
www.klimatex.pl

KLIMATEX – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY
ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg
tel.: 94 35 16 183
e-mail: klimatexagd@klimatex.pl

NORTHGAST
Najlepszy kierunek dla gastronomii
ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kołobrzeg
tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003
e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl

ADACOR
Hurtownia Wyposażenia Gastronomii
ul. Kołobrzeska 18, 78-100 Kołobrzeg-Budzistowo
tel.: 94 35 21 991, 518 936 065
e-mail: gastro@adacor.pl, www.adacor.pl

GASTROTRIP S.C.
SPRZEDAŻ – SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
al. Bohaterów Warszawy 11, 70-370 Szczecin
tel.: 785 600 372, 605 619 629, 530 543 848
e-mail: gastrotripsc@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl

GASTRO TARNIOWY
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Potulicka 20C/U8, 70-234 Szczecin
tel.: 518 035 440
e-mail: biuro@gastro-tarniowy.pl, www.gastro-tarniowy.pl

GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW
ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin
tel.: 721 385 460, 661 915 460
e-mail: biuro@gryfgastro.pl
www.gryfgastro.pl

SUMA SP. Z O.O. SP. K.
Profesjonalne wyposażenie, Serwis
ul. Morska 44, 75-225 Koszalin
tel./fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26
e-mail: biuro@sumaservice.pl

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE

TEDMARK SP. Z O.O. SP.K.
ul. A. Struga 33
70-784 Szczecin
www.tedmark.pl

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Polska
Tel.: +48 61 658 70 00
e-mail: sklep@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.com