

TECHNICA®

That makes a professional
kitchen.

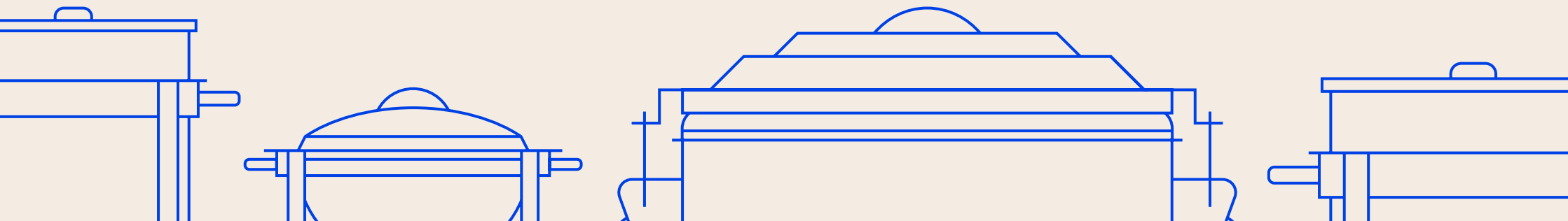


TECHNICA®

20 lat

wspólnych doświadczeń.
Dziękujemy Wam.

TECHNICA®



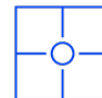
Fundament profesjonalnej kuchni

Od 2006 roku projektujemy i dostarczamy profesjonalne rozwiązania dla gastronomii. Wyposażamy lokale HoReCa kompleksowo: od pierwszego szkicu kuchni i doboru urządzeń, po dostawę, montaż i serwis. Pracujemy z szefami kuchni, właścicielami i managerami, bo najlepsze koncepcje powstają na styku praktyki i techniki. Obsługujemy restauracje, hotele, pizzerie, cateringi oraz placówki edukacyjne i wypoczynkowe, także w formule przetargów publicznych.

Mamy własne showroomy, zespół doświadczonych doradców i największą na rynku bazę produktów z pełnymi specyfikacjami oraz zdjęciami. Z nami kuchnia działa pewnie, a Ty możesz skupić się na smaku.

Nie ograniczamy się do dystrybucji: konfigurujemy rozwiązania pod realne warunki pracy i pomagamy optymalizować procesy, zwiększać wydajność oraz obniżać koszty eksploatacji.

Stawiamy na relacje oparte na zaufaniu, wzajemnym zrozumieniu i długofalowej współpracy. Naszym celem nie jest jedynie dostarczenie sprzętu, ale także realne wsparcie w rozwoju Twojego lokalu. Jesteśmy partnerem, który słucha, rekomenduje rozwiązania adekwatne do Twoich planów i pomaga podejmować decyzje bez zbędnego ryzyka. Wspólnie porządkujemy priorytety, szukamy usprawnień i budujemy standard pracy, który daje stabilność oraz pewność w codziennym działaniu.



Projektowanie

Każdy projekt dopasowujemy do specyfiki lokalu, by jak najlepiej wykorzystać przestrzeń oraz zapewnić komfort pracy, bezpieczeństwo i spełnienie wymogów sanitarnych.



Wypożyczenie

Zapewniamy szeroki wybór urządzeń gastronomicznych dopasowanych do potrzeb HoReCa. Dobieramy sprzęt tak, aby usprawniał pracę zespołu i jednocześnie ograniczał koszty użytkowania.



Serwisowanie

W gastronomii liczy się niezawodność sprzętu, dlatego zapewniamy fachowy serwis gwarancyjny i pogwarancyjny oraz sprawną reakcję na usterki, aby Twój lokal mógł pracować bez przestojów.

SPIS TREŚCI

- 9 Objasnienie piktogramów
użytych w katalogu

TECHNICA GOTOWANIA



- 12-15 Naczynia Technica Platinum
Line
16-17 Naczynia Technica Gold Line
18-19 Naczynia Prestona

TECHNICA TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA



- 22-25 Pojemniki GN
26-29 Pojemniki GN Platinum Line
30-33 Pojemniki GN Cold Line
34-35 Pojemniki GN Prestona
36-37 Pojemniki GN Araven
38-39 Pojemniki GN Cambro
40 Pojemniki GN Bonna
41-43 Produkty Araven
44-47 Pojemniki termoizolacyjne
Technica
48-57 Pojemniki termoizolacyjne
Cambro
58 Dodatkowe akcesoria Cambro
59-61 Termosy do transportu
Technica
62-63 Termosy do napojów Cambro

- 64-67 Wózki transportowe Technica
68 Wózki platformowe Prestona
69 Wózki do zmywalni Technica
70-73 Wózki kelnerskie Technica
74-75 Regały Technica

TECHNICA PRZYBORÓW KUCHENNYCH



- 78-84 Noże i przybory Technica
85 Otwieracze blatowe Technica
86-93 Noże Giesser
94-95 Noże Global
96-97 Sita i cedzaki Technica
98-99 Deski Technica i Stalgast

TECHNICA BUFETU



- 102-109 Podgrzewacze Technica
110-111 Podgrzewacze Prestona
112 Kociołki elektryczne Prestona
113-114 Termosy bufetowe Technica
115 Warniki Technica
116-117 Koszyki Technica
118-119 Standy bufetowe Technica
120-121 Stojaki bufetowe APS
122 Dyspensery Technica do soków
123 Dyspensery Technica
do płatków
124-125 Garnki żeliwne APS
126-127 Stoły cateringowe Technica

- 128 Pokrowce na stoły
cateringowe Technica
129 Stoły koktajlowe Technica

TECHNICA ZASTAWY STOŁOWEJ



- 132-135 Porcelana Bonna
136-137 Porcelana Bonna Ripple

TECHNICA CHŁODNICTWA



- 140-141 Szafy chłodnicze i mroźnicze
Technica
142-153 Stoły chłodnicze i mroźnicze
Technica
154-155 Nadstawy chłodnicze Technica

TECHNICA PIZZY



- 158-159 Piece do pizzy Cuppone
160-161 Miksery spiralne Technica
162-169 Akcesoria do pizzy Technica

TECHNICA OBRÓBK MECHANICZNEJ



- 172-175 Wilki do mięsa Technica
176 Prasy do mięsa Maga
177 Kotleciarki Technica
178-179 Nadziewarki Technica
180 Mieszarki do farszu Technica
181 Klipsownice Technica
182-183 Obieraczki do ziemniaków
Technica

TECHNICA OBRÓBK TERMICZNEJ



- 186-189 Kuchenki mikrofalowe
Technica
190-191 Taborety gazowe Technica

Legenda

OBJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	Do pojemników gastronomicznych.		Maksymalna temperatura.		Do blach piekarniczych i cukierniczych.
	Wykonane z polipropylenu.		Wykonane z polietylenu.		Wykonane z poliwęglanu.
	Wykonane ze spienionego polipropylenu.		Wykonane z aluminium.		Oświetlenie LED.
	Wykonane ze stali nierdzewnej.		Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.		Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 443.
	Można sztaplować.		Wykonane z drewna.		Do samodzielnego montażu.
	Można stosować na kuchniach elektrycznych.		Można stosować na kuchniach gazowych.		Można stosować na kuchniach indukcyjnych.
	Nie stosować na kuchniach indukcyjnych.		Można myć w zmywarkach.		Nie można myć w zmywarkach.
	Układ statyczny.		Układ dynamiczny.		Urządzenie mroźnicze.
	Urządzenie chłodnicze.		Zasilane grzałką elektryczną.		Zasilane grzałką indukcyjną.
	Zasilanie gazowe.		Gwarancja na wyszczerbienia.		

TECHNICA

gotowania

Dla profesjonalnych kuchni

Serie Platinum Line i Gold Line Technica tworzą solidną podstawę narzędzi przeznaczonych do gotowania, łącząc wytrzymałą stal, ergonomię i szerokie możliwości zastosowań.

Ich charakter uzupełnia Prestona, ceniona za odporność na intensywną eksploatację. To rozwiązania stworzone z myślą o kuchniach potrzebujących wyposażenia, które sprosta zarówno codziennym obowiązkom, jak i intensywnym wyzwaniom, oferując pewność, wygodę i gotowość do działania.

Naczynia Technica Platinum Line



Garnki i Rondle Technica Platinum Line to wyjątkowe połączenie solidności i niezawodności, zaprojektowane z myślą o kuchniach gastronomicznych, restauracjach oraz hotelach. Wybierając garnki Technica, inwestujesz w jakość, trwałość i funkcjonalność.



Stal nierdzewna zapewnia trwałość i odporność na korozję.

Nienagrzewające się uchwyty wykonane z materiałów, zapewniające komfort i bezpieczeństwo podczas użytkowania.

Garnki o średnicy od 160 do 320 mm nie zawierają niklu.



Nadaje się do użytkowania na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych.

Trójwarstwowe dno kapsułowe umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła, optymalizując proces gotowania i zmniejszając zużycie energii.



252825

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
251612	2,4	160	120	70,00
252020	6,3	200	200	107,00
252420	9,0	240	200	134,00
252424	10,9	240	240	192,00
252825	15,4	280	250	171,00
252828	17,2	280	280	240,00
253030	21,2	300	300	276,00
253226	20,9	320	260	265,00
253232	25,7	320	320	300,00
253630	30,5	360	300	348,00
253636	36,6	360	360	372,00
254040	50,3	400	400	443,00
254545	71,6	450	450	527,00
255050	98,2	500	500	



252411

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
252010	3,3	200	105	82,00
252411	5,0	240	110	110,00
252813	8,0	280	130	130,00
253216	12,9	320	160	216,00
253618	18,3	360	180	250,00
254025	31,4	400	250	360,00



253220

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
251609	1,9	160	90	68,00
252014	4,4	200	140	96,00
252416	7,2	240	160	122,00
252818	11,1	280	180	154,00
253220	16,1	320	200	222,00
253622	22,4	360	220	283,00
254030	37,7	400	300	381,00
254536	57,3	450	360	516,00
255032	62,8	500	320	531,00



254015

GARNEK DO DUSZENIA

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
253611	11,2	360	110	230,00
254015	18,8	400	150	336,00
255020	39,3	500	200	504,00



Odpowiednie do wszystkich typów kuchenek: gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych.



Nienagrzewający się uchwyt, zgrzewany wielopunktowo, wyposażony w otwór do zawieszenia rondla.



Solidny uchwyt pomocniczy, który zapewnia stabilność i bezpieczeństwo podczas przenoszenia ciężkich potraw.



254201

RONDEL Z POKRYWKĄ

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	PLN netto
254169	1,9	160	95	63,00
254201	3,3	200	105	74,00
254242	5,0	240	110	114,00
254283	8,0	280	130	143,00



254207

RONDEL DO SOSÓW BEZ POKRYWKI

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	Ø dna (mm)	PLN netto
254166	1,0	160	60	97	51,00
254207	1,7	200	65	137	55,00
254248	3,0	240	75	174	68,00



255245

PATELNIĄ NIERDZEWNA

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	Ø dna (mm)	do indukcji	PLN netto
255204	1,26	200	40	137	tak	49,00
255245	2,3	240	50	174	tak	60,00
255285	3,1	280	50	217	tak	72,00



255325

PATELNIĄ NIERDZEWNA Z UCHWYTEM

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	Ø dna (mm)	do indukcji	PLN netto
255325	4,0	320	50	257	tak	127,00
255366	6,1	360	60	297	tak	156,00
255407	8,8	400	70	337	tak	193,00



259024

PATELNIĄ ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

kod	Ø (mm)	H (mm)	Ø dna (mm)	do indukcji	PLN netto
259020	200	35	140	nie	44,00
259024	240	40	170	nie	50,00
259028	280	45	200	nie	63,00
259032	320	50	220	nie	80,00
259036	360	55	245	nie	112,00
259040	400	60	280	nie	133,00
259120	200	35	140	tak	55,00
259124	240	40	170	tak	67,00
259128	280	45	200	tak	84,00
259132	320	50	220	tak	108,00
259136	360	55	245	tak	157,00
259140	400	60	280	tak	182,00



259029

PATELNIĄ DO RYB

kod	Ø (mm)	H (mm)	wymiary dna	do indukcji	PLN netto
259029	290	50	280x170	nie	143,00



212222

PATELNIĄ ŻELIWNĄ, GRILLOWA

kod	wymiary (mm)	H (mm)	do indukcji	PLN netto
212222	220x220	35	tak	146,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Powierzchnie z żeliwa i teflonu nie nadają się do mycia w zmywarkach.

Produkty żeliwne konserwuj olejem jadalnym.



259026

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

kod	Ø (mm)	H (mm)	Ø dna (mm)	do indukcji	PLN netto
259026	260	16	215	nie	70,00
259126	260	16	215	tak	79,00
259030	300	16	250	nie	94,00
259130	300	16	250	tak	107,00

5093/650
5090/500

PATELNIĄ ŻELIWNĄ, CATERINGOWA CONTACTO

kod	Ø (mm)	H (mm)	PLN netto
5090/500	500	70	1 275,00
5091/550	550	80	2 800,00
5091/650	650	90	3 250,00
5091/800	800	120	4 700,00
5092/550	550	80	2 800,00
5092/800	800	120	4 750,00
5093/650	650	90	3 350,00
5093/800	800	120	4 950,00
5094/800	800	120	4 950,00

Naczynia Technica Gold Line



Naczynia Technica Gold Line to połączenie profesjonalnej jakości i niezawodności. Wykonane ze stali nierdzewnej, są odporne na korozję. Trójwarstwowe dno równomiernie rozprowadza ciepło, co przekłada się na oszczędność energii i efektywność gotowania.



W zestawie pokrywa z uchwytem zabezpieczającym przed oparzeniami.

Nitowane uchwyty są nienagrzewające się, co zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania.



Przystosowany do używania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych.

Trójwarstwowe dno kapsułowe gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła, optymalizując proces gotowania i zmniejszając zużycie energii.



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
262825	15,4	280	250	156,00
263232	25,7	320	320	276,00
263636	36,6	360	360	336,00
264040	50,2	400	400	407,00
265050	98,2	500	500	672,00



GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
262416	7,2	240	160	115,00
262818	11,1	280	180	138,00
263426	23,6	340	260	252,00
264030	37,7	400	300	348,00



RONDEL Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	uchwyt	PLN netto
264169	1,9	160	95	nie	59,00
264201	3,3	200	105	nie	71,00
264242	5,0	240	110	tak	98,00



PATELNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	uchwyt	indukcja	PLN netto
265245	2,3	240	50	nie	tak	55,00
265285	3,1	280	50	nie	tak	67,00
265325	4,0	320	50	tak	tak	108,00
265366	6,1	360	60	tak	tak	139,00

Naczynia Prestona



Garnki gastronomiczne Prestona to wyjątkowe produkty przeznaczone do intensywnego użytkowania w restauracjach i hotelach. Wykonane ze stali nierdzewnej, charakteryzują się trwałością i niezawodnością, dzięki czemu są idealnym wyborem dla każdego, kto ceni funkcjonalność i długowieczność w kuchni.



Garnki gastronomiczne Prestona nadają się do mycia w zmywarce.

Największe rozmiary na rynku.

Nienagrzewające się uchwyty, zapewniają wygodę użytkowania i bezpieczeństwo.



Nadaje się do użytkowania na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych, dzięki specjalnej warstwie magnetycznej na dnie.

Wyjątkowe dno w technologii „sandwich” równomiernie rozprowadza ciepło, co przyspiesza gotowanie i zmniejsza zużycie energii.



210113

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
210106	6	200	200	128,00
210107	12	250	250	123,00
210108	17	280	280	144,00
210110	21	300	300	163,00
210109	25	320	320	174,00
210111	36	360	360	213,00
210112	50	400	400	265,00
210113	71	450	450	319,00
* 210114	98	500	500	415,00
* 210153	115	500	600	540,00
* 210154	130	550	550	600,00

* duże rozmiary



210122

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
210121	2,2	200	70	67,00
210122	3,6	240	80	79,00
210123	5,8	280	90	97,00
210124	7,0	300	100	120,00
210125	8,8	320	110	144,00



210120

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
210115	9	250	180	118,00
210116	14	300	200	145,00
210117	17	320	220	160,00
210118	24	360	240	192,00
210119	32	400	260	263,00
210120	44	450	280	323,00
210147	58	500	300	354,00
210151	113	600	400	516,00



210149

RONDEL Z POKRYWKĄ

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
210148	1,8	160	95	55,00
210149	3,6	200	120	65,00
210150	6,0	240	135	83,00
210152	9,5	280	160	115,00

TECHNICA

transportu i przechowywania

Dla pełnej organizacji

Profesjonalne produkty Technica, Prestona i Cambro tworzą kompletny system organizacji, przechowywania i transportu, który zapewnia sprawność działania w każdej kuchni, niezależnie od intensywności użytkowania.

Trwałe pojemniki GN, termoizolacyjne rozwiązania, mobilne wózki kelnerskie oraz odporne akcesoria pomagają utrzymać porządek i funkcjonowanie w wymagających warunkach. Ich niezawodność porządkuje zaplecze, ułatwia dostęp do składników i wspiera ciągłość pracy każdego dnia.

Pojemniki GN



Standaryzowane pojemniki gastronomiczne GN stosowane są w piecach konwekcyjnych, bębnach, podgrzewaczach, chłodniach. Dostępne w wielu rozmiarach - od GN 1/9 po GN 2/1 oraz w różnych wysokościach. Służą do pieczenia, chłodzenia, przechowywania, transportu i ekspozycji potraw.



Bazą wyjściową jest GN 1/1, w rozmiarze 530x325 mm.

Dostępne w stali nierdzewnej, tworzywach sztucznych lub kompozytach, w zależności od przeznaczenia.

Ułatwiają organizację kuchni, magazynów i linii serwisowych.

Możliwość zastosowania w wysokich i niskich temperaturach.



Odporne na uszkodzenia i łatwe w utrzymaniu czystości.

Kompatybilne z wózkami transportowymi, szafami GN, piecami konwekcyjnymi i innymi urządzeniami gastronomicznymi.

MOŻLIWOŚĆ PODZIAŁU POJEMNIKÓW GN

GN 1/2 325x265 mm	GN 1/4 265x162mm	GN 1/1 530x325 mm		
	GN 1/4 265x162mm			
GN 1/4 265x162mm	GN 1/4 265x162mm	GN 1/3 325x176 mm	GN 1/6 176x162mm	GN 1/9 176x108mm
GN 2/4 530x162 mm			GN 1/6 176x162mm	GN 1/9 176x108mm
				GN 1/9 176x108mm
GN 1/1 530x325 mm		GN 2/3 354x325 mm		GN 1/3 325x176 mm

WYSOKOŚĆ POJEMNIKÓW GN



ROZMIARY POJEMNIKÓW GN (MM)



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

	TECHNICA Platinum Line	TECHNICA Cold Line
ZASTOSOWANIE:		
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✓	✓
Bemary	✓	✓
Mikrofala		
Podgrzewacze	✓	✓
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✓	✓
Przechowywanie żywności	✓	✓
Mycie w zmywarkach	✓	✓
CHARAKTERYSTYKA:		
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C
Możliwość sztaplowania	✓	✓
Materiał	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Grubość ścianki (mm)		
Dostępne wysokości (mm)	20-200	20-200
KOMPONENTY:		
Pojemniki perforowane	✓	
Pokrywki	✓	✓
Pokrywki z uszczelką silikonową	✓	✓
Listwa wspornikowa	✓	✓
DODATKOWE INFORMACJE:		
Oznaczenie rozmiaru GN	✓	✓
Oznaczenie pojemności	✓	✓
Wchłanianie zapachów i smaków	nie	nie

PRESTONA	CAMBRO	HACCP ARAVEN	BONNA
✓			✓
✓			✓
	✓	✓	✓
✓			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
-40°C / 300°C	-40°C / 80°C	-40°C / 95°C	do 600°C
✓	✓	✓	✓
stal nierdzewna	polipropylen	polipropylen	porcelana
20-200	65-200	65-200	68
✓	✓	✓	
✓			
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	
nie	nie	nie	nie

Pojemniki GN Platinum Line



Pojemniki GN Technica Platinum Line, wykonane ze stali nierdzewnej, charakteryzują się wysoką odpornością na korozję i trwałością. Stosowane są w szerokim zakresie temperatur, a zaokrąglenia w narożnikach i możliwość mycia w zmywarce ułatwiają utrzymanie ich w czystości.



Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemnika.

Grubość ścianki
0,6 - 0,7 mm.

Zaokrąglenie w narożnikach ułatwiające utrzymanie czystości.

Odporność termiczna
-40°C / 300°C.

Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom.

530x325 mm



211065

650x530 mm



221065

354x325 mm



223065

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
211020	2,2	20	27,00
211040	4,9	40	32,00
211065	8,5	65	35,00
211100	13,0	100	46,00
211150	19,5	150	70,00
211200	25,6	200	83,00

POJEMNIK GN 2/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
221020	4,9	20	68,00
221040	9,6	40	69,00
221065	18,4	65	86,00
221100	28,9	100	105,00
221150	43,4	150	121,00
221200	57,5	200	193,00

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
223020	1,6	20	21,00
223040	3,1	40	22,00
223065	5,0	65	29,00
223100	7,0	100	39,00
223150	11,0	150	53,00
223200	14,0	200	62,00

530x162 mm



224065

325x265 mm



212065

325x176 mm



213065

POJEMNIK GN 2/4

kod	litry	H (mm)	PLN netto
224020	0,8	20	27,00
224040	2,0	40	32,00
224065	3,0	65	33,00
224100	5,0	100	37,00
224150	8,0	150	49,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
212020	1,1	20	13,00
212040	2,3	40	16,00
212065	3,9	65	20,00
212100	5,9	100	29,00
212150	8,9	150	44,00
212200	11,65	200	52,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
213020	0,7	20	14,00
213040	1,5	40	15,00
213065	2,4	65	16,00
213100	3,6	100	24,00
213150	5,3	150	36,00
213200	6,9	200	40,00

265x162 mm



214065

176x162 mm



216065

176x108 mm



219065

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	H (mm)	PLN netto
214020	0,6	20	11,00
214040	1,1	40	16,00
214065	1,7	65	13,00
214100	2,5	100	22,00
214150	3,7	150	29,00
214200	5,0	200	32,00

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	H (mm)	PLN netto
216065	1,0	65	12,00
216100	1,5	100	15,00
216150	2,2	150	21,00
216200	3,0	200	29,00

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	H (mm)	PLN netto
219065	0,57	65	9,00
219100	0,85	100	16,00
219150	1,6	150	20,00



Idealnie nadają się do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych oraz do cedzenia.



Listwy wspornikowe umożliwiają zestawianie pojemników GN w dowolnych konfiguracjach, w bemarkach, podgrzewaczach, ladach chłodniczych, stołach salatkowych.

530x325 mm



211506

POJEMNIK PERFOROWANY GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
211502	2,2	20	34,00
211504	4,9	40	35,00
211506	8,5	65	37,00
211510	13,0	100	45,00
211515	19,5	150	82,00
211520	25,6	200	96,00

325x265 mm



212506

POJEMNIK PERFOROWANY GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
212506	3,9	65	26,00
212510	5,9	100	35,00
212515	8,9	150	60,00

354x325 mm



223506

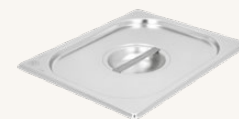
POJEMNIK PERFOROWANY GN 2/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
223506	5,0	65	40,00
223510	7,0	100	47,00

211530
212325

LISTWY WSPORNIKOWE

kod	długość (mm)	szerokość (mm)	PLN netto
211530	530	23	14,00
212325	325	23	10,00
214162	162	23	10,00



212000

POKRYWA GN ZE STALI NIERDZEWNEJ*

kod	GN	wymiary (mm)	PLN netto
211000	GN 1/1	530x325	21,00
212000	GN 1/2	325x265	13,00
213000	GN 1/3	325x176	10,00
214000	GN 1/4	265x162	8,00
216000	GN 1/6	176x162	8,00
219000	GN 1/9	176x108	6,00
223000	GN 2/3	354x325	22,00
221000	GN 2/1	650x530	78,00
224000	GN 2/4	162x530	19,00



212005

POKRYWA GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z USZCZELKĄ*

kod	GN	wymiary (mm)	PLN netto
211005	GN 1/1	530x325	68,00
212005	GN 1/2	325x265	58,00
213005	GN 1/3	325x176	38,00
214005	GN 1/4	265x162	34,00
216005	GN 1/6	176x162	30,00
223005	GN 2/3	354x325	73,00

*Pokrywy pasują do serii Platinum Line oraz Cold Line



WSKAZÓWKI TECHNICZNE

- Pokrywy GN z uszczelką w połączeniu z pojemnikiem termoizolacyjnym, to świetne rozwiązanie pozwalające na zachowanie odpowiedniej temperatury.
- Pokrywa GN z uszczelką zapobiega rozlaniu.
- Wykorzystaj różne konfiguracje pojemników GN, by przewozić więcej potraw w jednym pojemniku termoizolacyjnym.

Pojemniki GN Cold Line



Pojemniki GN Technica Cold Line, wykonane ze stali nierdzewnej, charakteryzują się solidną i trwałą konstrukcją. Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie ich w czystości. W serii dostępne są również modele z uchwytami, które usprawniają przenoszenie oraz wkładanie i wyjmowanie pojemników z urządzeń, zwiększając bezpieczeństwo i komfort pracy.



Możliwość mycia w zmywarce ułatwia utrzymanie pojemników w czystości.



530x325 mm



210003

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210001	2,2	20	20,00
210002	4,9	40	23,00
210003	8,5	65	25,00
210004	13,0	100	31,00
210005	19,5	150	49,00
210006	25,6	200	64,00

354x325 mm



210036

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210034	1,6	20	20,00
210035	3,1	40	21,00
210036	5,0	65	24,00
210037	7,0	100	33,00
210038	11,0	150	52,00
210039	14,0	200	73,00

325x265 mm



210010

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210008	1,1	20	12,00
210009	2,3	40	14,00
210010	3,9	65	16,00
210011	5,9	100	23,00
210012	8,9	150	34,00
210013	11,65	200	41,00

325x176 mm



210017

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210015	0,7	20	13,00
210016	1,5	40	14,00
210017	2,4	65	14,00
210018	3,6	100	21,00
210019	5,3	150	28,00
210020	6,9	200	36,00

265x162 mm



210024

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210022	0,6	20	13,00
210023	1,1	40	16,00
210024	1,7	65	17,00
210025	2,5	100	18,00
210026	3,7	150	23,00
210027	5,0	200	30,00

176x162 mm



210029

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210029	1,0	65	11,00
210030	1,5	100	14,00
210031	2,2	150	20,00
210032	3,0	200	29,00

176x108 mm



210128

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	H (mm)	PLN netto
210128	0,57	65	9,00
210129	0,85	100	13,00
210130	1,6	150	22,00



530x325 mm



211152

**POJEMNIK GN 1/1
Z UCHWYTAMI**

kod	litry	H (mm)	PLN netto
211102	13	100	60,00
211152	19,5	150	64,00
211202	25,6	200	68,00

354x325 mm



223152

**POJEMNIK GN 2/3
Z UCHWYTAMI**

kod	litry	H (mm)	PLN netto
223102	7	100	57,00
223152	11	150	65,00
223202	14	200	71,00

325x265 mm



212152

**POJEMNIK GN 1/2
Z UCHWYTAMI**

kod	litry	H (mm)	PLN netto
212102	5,9	100	37,00
212152	8,9	150	49,00
212202	11,65	200	56,00

325x176 mm



213152

**POJEMNIK GN 1/3
Z UCHWYTAMI**

kod	litry	H (mm)	PLN netto
213102	3,6	100	26,00
213152	5,3	150	42,00
213202	6,9	200	44,00

265x162 mm



214152

**POJEMNIK GN 1/4
Z UCHWYTAMI**

kod	litry	H (mm)	PLN netto
214102	2,5	100	28,00
214152	3,7	150	35,00
214202	5,0	200	38,00

176x162 mm



216152

**POJEMNIK GN 1/6
Z UCHWYTAMI**

kod	litry	H (mm)	PLN netto
216102	1,5	100	20,00
216152	2,2	150	31,00
216202	3,00	200	36,00



212002

**POKRYWA GN Z WY-
CIĘCIEM NA UCHWYT**

kod	rozmiar GN	H (mm)	PLN netto
211002	GN 1/1	530x325	35,00
212002	GN 1/2	325x265	25,00
213002	GN 1/3	325x176	18,00
214002	GN 1/4	265x162	17,00
216002	GN 1/6	176x162	16,00
223002	GN 2/3	354x325	35,00

**WSKAZÓWKI
TECHNICA**

Zastosowanie uchwytów ułatwia wyciąganie pojemników GN m.in. z bema-rów, ze stołów salatkowych i pojemników termoizolacyjnych.

CZYSTA KALKULACJA.

Więcej sprzętu, niższy koszt.

Skontaktuj się z nami i sprawdź, o ile zredukujesz koszty wyposażenia, wybierając wielosztuki.

333 00 11 00
biuro@technica.pl



Pojemniki GN Prestona



Pojemniki GN Prestona to trwałe i praktyczne rozwiązania dla profesjonalnej gastronomii – od restauracji po catering. Wykonane ze stali nierdzewnej, zapewniają higienę i łatwość czyszczenia. Dzięki szerokiemu zakresowi temperatur sprawdzają się w chłodniach, mroźniach, piecach konwekcyjno-parowych i podgrzewaczach.



Możliwość szta-płowania pojem-ników.



530x325 mm



P11100

354x325 mm



P23100

325x265 mm



P12100

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P11020	2,2	20	22,00
P11040	4,9	40	26,00
P11065	8,5	65	29,00
P11100	13,0	100	39,00
P11150	19,5	150	56,00
P11200	25,6	200	65,00

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P23020	1,6	20	22,00
P23040	3,1	40	23,00
P23065	5,0	65	24,00
P23100	7,0	100	33,00
P23150	11,0	150	52,00
P23200	14,0	200	72,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P12020	1,1	20	13,00
P12040	2,3	40	16,00
P12065	3,9	65	18,00
P12100	5,9	100	26,00
P12150	8,9	150	36,00
P12200	11,65	200	45,00

325x176 mm



P13100

265x162 mm



P14100

176x162 mm



P16100

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P13020	0,7	20	13,00
P13040	1,5	40	14,00
P13065	2,4	65	14,00
P13100	3,6	100	21,00
P13150	5,3	150	30,00
P13200	6,9	200	36,00

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P14020	0,6	20	10,00
P14040	1,1	40	16,00
P14065	1,7	65	17,00
P14100	2,5	100	20,00
P14150	3,7	150	27,00
P14200	5,0	200	30,00

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P16065	1,0	65	11,00
P16100	1,5	100	14,00
P16150	2,2	150	21,00
P16200	3,0	200	29,00

176x108 mm



P19100



P11000



P11005

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	H (mm)	PLN netto
P19065	0,57	65	9,00
P19100	0,85	100	13,00
P19150	1,6	150	22,00

POKRYWA ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	GN	wymiary (mm)	PLN netto
P11000	1/1	530x325	26,00
P12000	1/2	325x265	16,00
P13000	1/3	325x176	13,00
P14000	1/4	265x162	11,00
P16000	1/6	176x162	10,00
P19000	1/9	176x108	8,00
P23000	2/3	354x325	32,00

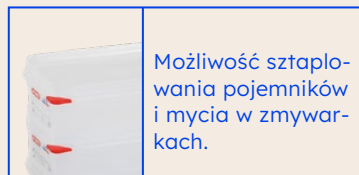
POKRYWA ZE STALI NIERDZEWNEJ Z USZCZELKĄ

kod	GN	wymiary (mm)	PLN netto
P11005	1/1	530x325	118,00
P12005	1/2	325x265	88,00
P13005	1/3	325x176	64,00
P14005	1/4	265x162	60,00
P16005	1/6	176x162	53,00
P23005	2/3	354x325	102,00

Pojemniki GN Araven



Pojemniki GN Araven wykonane są z półprzezroczystego polipropylenu. Sprawdzają się w przechowywaniu żywności zgodnie z normami HACCP. Wyposażone w pokrywę z systemem ColorClip, czyli kolorowymi klipsami, ułatwiają oznaczanie pojemników i szybką identyfikację rodzaju przechowywanych produktów.



Możliwość sztaplowania pojemników i mycia w zmywarkach.

Szczelnie zamknięte z pokrywą w komplecie.

System ColorClip. Kolorowe klipsy do oznaczania pokryw i pojemnika.



Nie wchłaniają zapachów i smaków.

Odporność termiczna -40°C/95°C.

Etykieta do monitorowania procesu magazynowania.

530x325 mm



03037

POJEMNIK GN 1/1 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
03037	21,0	150	170,00
03038	28,0	200	195,00

354x325 mm



00470

POJEMNIK GN 2/3 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
00470	13,5	150	165,00
00471	19,0	200	170,00

325x265 mm



03034

POJEMNIK GN 1/2 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
03033	6,50	100	110,00
03034	10,00	150	130,00
03035	12,50	200	145,00

325x176 mm



03031

POJEMNIK GN 1/3 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
03030	4,0	100	80,00
03031	6,0	150	90,00

265x162 mm



03028

POJEMNIK GN 1/4 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
03027	2,8	100	55,00
03028	4,3	150	60,00

176x162 mm



03025

POJEMNIK GN 1/6 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
03024	1,7	100	45,00
03025	2,6	150	50,00

176x108 mm



03022

POJEMNIK GN 1/9 Z POKRYWKĄ

kod	litry	H (mm)	PLN netto
03020	0,6	65	30,00
03021	1,0	100	40,00
03022	1,5	150	40,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

ColorClip można stosować m.in. do rozróżniania rodzajów żywności, oznaczania dni tygodnia czy do definiowania linii produkcyjnych lub stref pracy.

- Niebieski – ryby / produkty rybne
- Żółty – drób
- Czerwony – czerwone mięso
- Zielony – warzywa i owoce
- Biały – produkty mleczne
- Brązowy – mięso przetworzone / wędliny
- Fioletowy – żywność dla osób z alergiami i nietolerancjami

Pojemniki GN Cambro



Pojemniki GN Cambro, wykonane z polipropylenu, gwarantują trwałość, odporność na uszkodzenia oraz wygodę użytkowania, co czyni je niezawodnym rozwiązaniem w gastronomii. Są odporne na temperatury w zakresie od -40°C do 80°C.



Możliwość sztafowania pojemników i mycia w zmywarkach.

Odporne na pęknięcia, uszkodzenia mechaniczne i działanie substancji chemicznych.



Odporność termiczna
-40°C / 80°C.

Wysunięte brzegi ułatwiają wstawianie pojemnika do regałów, bufetów i innych urządzeń.

530x325 mm



12PP190

325x265 mm



24PP190

325x176 mm



34PP190

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
12PP190	8,5	65	27,00
14PP190	13,0	100	34,00
16PP190	19,5	150	43,00
18PP190	25,6	200	56,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
22PP190	3,9	65	17,00
24PP190	5,9	100	21,00
26PP190	8,9	150	26,00
28PP190	11,65	200	32,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
32PP190	2,4	65	13,00
34PP190	3,6	100	16,00
36PP190	5,3	150	20,00
38PP190	6,9	200	24,00

265x162 mm



44PP190

176x162 mm



64PP190

176x108 mm



94PP190

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	H (mm)	PLN netto
42PP190	1,7	65	12,00
44PP190	2,5	100	12,00
46PP190	3,7	150	16,00

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	H (mm)	PLN netto
62PP190	1,0	65	8,00
64PP190	1,5	100	9,00
66PP190	2,2	150	12,00

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	H (mm)	PLN netto
92PP190	0,57	65	10,00
94PP190	0,85	100	10,00



60PPCWSC

POKRYWA Z POLIPROPYLENU

kod	GN	wymiary (mm)	PLN netto
10PPCWSC	1/1	530x325	27,00
20PPCWSC	1/2	325x265	16,00
30PPCWSC	1/3	325x176	12,00
40PPCWSC	1/4	265x162	9,00
60PPCWSC	1/6	176x162	6,00
90PPCWSC	1/9	176x108	6,00



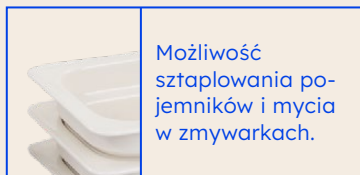
Sprawdź pozostałe produkty Cambro dostępne w naszej ofercie.



Pojemniki GN Bonna



Pojemniki GN Bonna to idealne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii, łączące trwałość i estetykę. Wykonane z wysokiej jakości porcelany, oferują odporność na zarysowania i uderzenia, co zapewnia długotrwałe użytkowanie.



Możliwość sztaplowania pojemników i mycia w zmywarkach.



Bezpieczne do użytku w piekarniku i kuchence mikrofalowej.

Odporne na uderzenia i zarysowania.

Idealne do prezentacji i serwowania potraw.

530x325 mm



GNP1/1KVT

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/1KVT	6,8	68	207,00

325x265 mm



GNP1/2KVT

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/2KVT	3,2	68	96,00

325x176 mm



GNP1/3KVT

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/3KVT	1,9	68	76,00

Produkty Araven



Produkty Araven to specjalistyczne rozwiązania do przygotowywania, przechowywania i serwowania żywności, zgodne z zasadami HACCP i wymaganiami profesjonalnych kuchni. Oferta obejmuje m.in. dyspensery do sosów, miski w różnych pojemnościach oraz wiadra i tace, w tym praktyczne tace na jajka do bezpiecznego przechowywania i transportu.



Łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu higieny.



Wykonane z trwałych, wysokiej jakości materiałów.

Ergonomiczne i funkcjonalne.

Do przechowywania, transportu i organizacji produktów spożywczych.



01401

DZBANEK Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
01401	1	167x119x130	55,00
01402	1,4	167x119x180	60,00
01403	1,8	167x119x232	70,00



00679

WIADRO Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wymiary (mm)	H (mm)	PLN netto
00679	12	290	290	65,00

11852
11855**POJEMNIK NA PRODUKTY**

kod	litry	wymiary (mm)	H (mm)	uchwyt	PLN netto
11851	2	195x195	100	nie	55,00
11852	4	195x195	190	nie	75,00
11853	6	235x235	190	tak	105,00
11854	8	235x235	230	tak	120,00
11855	12	290x290	210	tak	170,00
11856	18	290x290	320	tak	210,00
11857	22	290x290	400	tak	255,00



00920

POJEMNIK JEZDNY NA ŻYWNOŚĆ

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
00919	80	435x655x560	710,00
00920	100	480x705x640	810,00



09308

POJEMNIK NA PRODUKTY

kod	litry	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
09308	14	480x230x227	polietylen	105,00



01133

POJEMNIK NA PRODUKTY

kod	litry	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
01131	5	435x285x80	polietylen	60,00
01132	8	485x335x80	polietylen	75,00
01133	10	540x385x80	polietylen	95,00

00918
09146**POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ**

kod	litry	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
09146	7,0	200x395x200	polipropylen	75,00
09145	16,0	340x415x200	polipropylen	130,00
09144	22,6	340x565x200	polipropylen	145,00
00918	50,0	340x565x400	polipropylen	300,00

**WSKAZÓWKI TECHNICZNE**

Przykładowe ułożenie produktów na pojemniku 09308.



01358

DYSPENSER DO SOSÓW Z POMPKĄ

kod	GN	litry	H (mm)	doza (ml)	PLN netto
03787	1/4	4,3	190	10	150,00
03786	1/6	2,6	190	10	120,00
03785	1/9	1,5	190	10	115,00
01358	1/4	4,3	190	30	150,00
01367	1/6	2,6	190	30	120,00
01362	1/9	1,5	190	30	115,00



73056

ZESTAW 4 TAC NA JAJKA

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
73056	290x290x200	polipropylen	60,00



70378

POJEMNIK NA JAJKA

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
70378	354x325x200	polipropylen	210,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Dyspensery do sosów Araven umożliwiają precyzyjne dozowanie porcji 10 lub 30 ml. Pionowa konstrukcja z zaworem zamykającym zapewnia wygodę i świeżość produktu, a wyjmowana pompka ułatwia czyszczenie.



01073

MISKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
01070	0,5	130	60	15,00
01071	1,0	170	80	20,00
01072	2,5	235	110	35,00
01073	4,5	280	140	50,00
01074	7,0	325	160	65,00
01075	11,0	380	180	75,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pojemnik wyposażono w cztery perforowane tacki na jajka, które sprzyjają dłuższemu zachowaniu ich świeżości. Każda tacka mieści 30 jaj, co daje łączną pojemność 120 sztuk.

Pojemniki termoizolacyjne Technica



PIEKARNICZE, ŁADOWANE OD GÓRY

Pojemniki piekarnicze Technica to doskonałe rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii, oferujące lekkość, trwałość i wyjątkowe właściwości termoizolacyjne. Wykonane z piocelanu – zaawansowanego połączenia polistyrenu i poliolefiny, gwarantują doskonałą ochronę temperatury przechowywanych potraw.



Dopasowane do pojemników EN 600x400.



POJEMNIK PIEKARNICZY



kod	litry	wymiary zewn. (mm)	wymiary wewn. (mm)	rozmiar pojemników	materiał	kolor	PLN netto
550007	80	685x485x330	625x425x300	600x400	piocelan	czarny	157,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Przykładowy załadunek pojemnika piekarniczego.



Typ pojemnika	Wymiary (mm)	Maks. ilość w pojemniku 80 L
Pojemnik na ciasto do pizzy	600 x 400 x 70	4 szt.
Kuweta na lody – okrągła	Ø 200 x 250	6 szt.
Pojemnik jednorazowy cateringowy	227 x 178 x 50	24 szt.



GOTOWE ZESTAWY. TECHNICA ORGANIZACJI.

Kompletne rozwiązania w jednym miejscu.

Sprawdź gotowe zestawy pojemników termoizolacyjnych Technica.



Wybierz konfiguracje łączące pojemniki termoizolacyjne, pojemniki GN i pokrywy. To idealne rozwiązanie dla restauracji i cateringu, gdzie liczy się szybkość przygotowania i transport żywności w odpowiedniej temperaturze.

Pojemniki termoizolacyjne Technica



GN 1/1, ŁADOWANE OD GÓRY

Pojemniki termoizolacyjne Technica wykonane z piocelanu – nowoczesnego połączenia polistyrenu i poliolefin – łączą lekkość, trwałość i doskonałe właściwości izolacyjne, skutecznie utrzymując temperaturę potraw. Idealnie sprawdzają się w restauracjach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych.



Dopasowane do pojemników GN 1/1.



Odporne na chemikalia i ścieranie.

Łatwe w utrzymaniu czystości.

Możliwość sztaplowania.

Wysoka izolacja termiczna.

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

kod	550001	550256
litry	40	47,5
wymiary zewn. (mm)	600x400x283	600x400x324
wymiary wewn. (mm)	540x340x233	540x340x256
rozmiar pojemników	GN 1/1	GN 1/1
materiał	piocelan	piocelan
kolor	czarny	czarny
PLN netto	95,00	98,00



POKRYWA DO POJEMNIKA

kod	550002
pasuje do	550001, 550256
PLN netto	32,00

Pojemniki termoizolacyjne Technica



ŁADOWANE OD GÓRY

Pojemniki termoizolacyjne Technica to lekkie, trwałe i wydajne rozwiązanie dla gastronomii. Wykonane z piocelanu skutecznie utrzymują temperaturę potraw, dzięki czemu doskonale sprawdzają się w restauracjach, firmach cateringowych oraz hotelach, nawet przy intensywnej eksploatacji.



Pojemniki posiadają praktyczny uchwyt dolny ułatwiający transport.



Odporne na chemikalia i ścieranie.

Łatwe w utrzymaniu czystości.

Dolny uchwyt.

Możliwość sztaplowania.

Wysoka izolacja termiczna.

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

kod	550433	550534	550005
litry	11	19,5	47,5
wymiary zewn. (mm)	400x300x173	500x300x213	600x400x296
wymiary wewn. (mm)	364x267x135	458x258x175	548x348x250
rozmiar pojemników	-	-	GN 1/1
materiał	piocelan	piocelan	piocelan
kolor	czarny	czarny	czarny
PLN netto	29,00	43,00	73,00



Pojemniki termoizolacyjne Cambro



GN 1/1, ŁADOWANE OD PRZODU

Pojemniki Cambro to lekkie, wytrzymałe i wydajne rozwiązanie do transportu oraz przechowywania gorących i zimnych potraw. Dzięki doskonałej izolacji utrzymują odpowiednią temperaturę przez długi czas, zapewniając bezpieczeństwo żywności. Ich przemyślana konstrukcja ułatwia dostęp do zawartości.



Otwieranie drzwiczek pod kątem 270°.



EPP300110

POJEMNIK CAMBRO

kod	EPP300110
litry	60
wymiary zewn. (mm)	640x440x475
wymiary wewn. (mm)	533x330x370
rozmiar pojemników	GN 1/1
ilość prowadnic	8
materiał	polipropylen
kolor	czarny
PLN netto	922,00



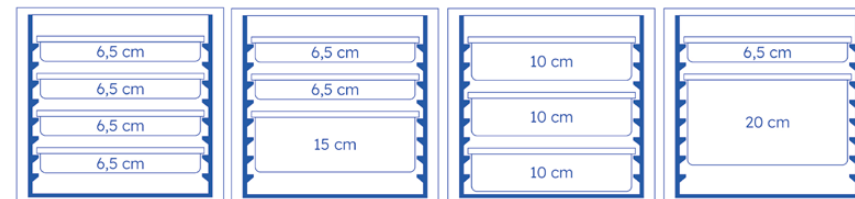
EPP400110

POJEMNIK CAMBRO

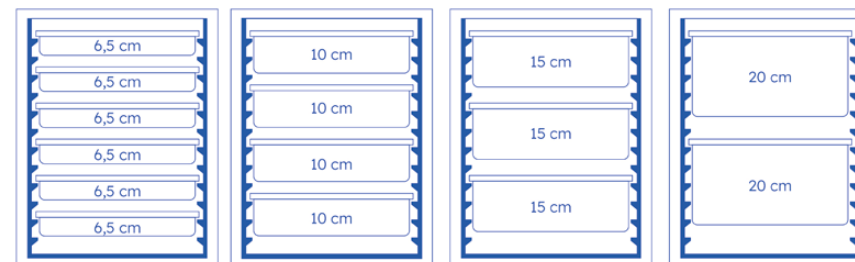
kod	EPP400110
litry	86
wymiary zewn. (mm)	645x440x630
wymiary wewn. (mm)	535x330x525
rozmiar pojemników	GN 1/1
ilość prowadnic	12
materiał	polipropylen
kolor	czarny
PLN netto	1097,00

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW

EPP300



EPP400

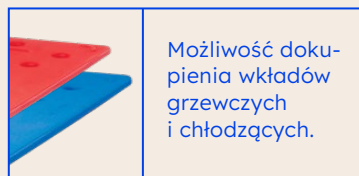


Pojemniki termoizolacyjne Cambro



PIEKARNICZE, Z WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

Pojemniki termoizolacyjne Cambro GoBox to trwałe i funkcjonalne rozwiązanie dla gastronomii. Wyposażone w 6 przewodnic na blachy 600x400 mm, ułatwiają transport i dostęp do potraw, skutecznie utrzymując ich temperaturę.



Możliwość dokupienia wkładów grzewczych i chłodzących.



POJEMNIK CAMBRO Z WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

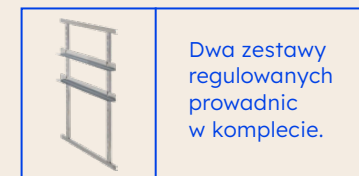
kod	litry	wymiary zewn. (mm)	wymiary wewn. (mm)	rozmiar pojemników	ilość przewodnic	materiał	PLN netto
EPP4060F6R110	126	770x540x687	615x410x585	600x400	6	EPP	1 206,00

Pojemniki termoizolacyjne Cambro



PIEKARNICZE, Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI

Pojemniki termoizolacyjne Cambro zapewniają doskonałą izolację, utrzymując temperaturę przez ponad 4 godziny. Regulowane, stalowe przewodnice umożliwiają transport skrzynek 600x400 mm i blach do pieczenia, co zwiększa wygodę i elastyczność.



Dwa zestawy regulowanych przewodnic w komplecie.



POJEMNIK CAMBRO Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI

kod	litry	wymiary zewn. (mm)	wymiary wewn. (mm)	PLN netto
EPP4060FADJR110	155	770x540x687	615x410x585	1 731,00

ZESTAW PROWADNIC 2 SZT.

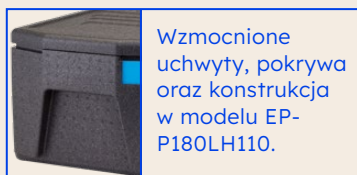
kod	wymiary (mm)	waga (kg)	PLN netto
EPP4060FAR	600x30x30	0,42	99,00

Pojemniki termoizolacyjne Cambro



ŁADOWANE OD GÓRY

Pojemniki termoizolacyjne ładowane od góry umożliwiają bezpieczne przechowywanie i transport żywności, skutecznie utrzymując jej temperaturę. Lekkie i trwałe, zapewniają dobrą izolację oraz wygodny dostęp do zawartości.



Wzmocnione uchwyty, pokrywa oraz konstrukcja w modelu EP-P180LH110.

Ściśle dopasowana pokrywa.



Wykonane ze spienionego polipropylenu (EPP).

Prosta identyfikacja dzięki wbudowanej etykiecie.

Wpuszczone uchwyty ułatwiają przenoszenie.



EPP180110

POJEMNIK CAMBRO GOBOX

kod	EPP180110
litry	46
wymiary zewn. (mm)	600x400x316
wymiary wewn. (mm)	538x338x253
rozmiar pojemników	GN 1/1
PLN netto	201,00



EPP180XL110

POJEMNIK CAMBRO GOBOX

kod	EPP180XL110
litry	50,5
wymiary zewn. (mm)	610x430x320
wymiary wewn. (mm)	548x368x250
rozmiar pojemników	GN 1/1
PLN netto	243,00



EPP280110

POJEMNIK CAMBRO GOBOX

kod	EPP280110
litry	22,3
wymiary zewn. (mm)	390x330x316
wymiary wewn. (mm)	330x270x253
rozmiar pojemników	GN 1/2
PLN netto	146,00



EPP4060T300110

POJEMNIK CAMBRO GOBOX

kod	EPP4060T300110
litry	80
wymiary zewn. (mm)	690x490x370
wymiary wewn. (mm)	625x425x305
rozmiar pojemników	600x400
PLN netto	261,00



EPP280BKST110

POJEMNIK CAMBRO Z PASKIEM

kod	EPP280BKST110
litry	22,3
wymiary zewn. (mm)	390x330x316
wymiary wewn. (mm)	330x270x253
rozmiar pojemników	GN 1/2
PLN netto	209,00



EPP180LH110

POJEMNIK WZMOCNIONY CAMBRO

kod	EPP180LH110
litry	46
wymiary zewn. (mm)	680x400x320
wymiary wewn. (mm)	538x352x255
rozmiar pojemników	GN 1/1
PLN netto	231,00

Pojemniki termoizolacyjne Cambro



NA KUWETY DO LODÓW, ŁADOWANE OD GÓRY

Pojemniki termoizolacyjne Cambro GoBox zapewniają bezpieczny transport lodów i skuteczne utrzymanie niskiej temperatury. Wykonane z ekspandowanego polipropylenu (EPP), łączą doskonałą izolację z lekkością i trwałością, gwarantując stabilność podczas transportu.



Pojemniki termoizolacyjne ładowane od góry.



POJEMNIK CAMBRO GOBOX



kod	litry	wymiary zewn. (mm)	wymiary wewn. (mm)	kolor	PLN netto
EPP180XS110	27,8	610x430x207	548x368x138	czarny	231,00



WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pasuje do kuwet o głębokości 138 mm:
2×TECHNICA-120001 lub
3×TECHNICA-120004
(kuwety sprzedawane oddzielnie).

Pojemniki termoizolacyjne Technica



GN 1/1, ŁADOWANE OD GÓRY

Pojemniki termoizolacyjne Technica, ładowane od góry, to niezawodne rozwiązanie dla profesjonalistów. Przeznaczone do pojemników GN 1/1, zapewniają bezpieczny transport i przechowywanie żywności, utrzymując optymalną temperaturę potraw – zarówno gorących, jak i zimnych.



Pojemniki wyposażone w wytrzymałe nylonowe zatrzaski.

Wycięcia po obu stronach ułatwiają wyjmowanie pojemników bez uchwytów.

Odporne na uszkodzenia, stłuczenia, zadrapania i zaplamienia.



Uszczelka na pokrywie.

Wentylator odpowietrzający pozwala na kontrolowanie poziomu wilgotności.

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

kod	wymiary zewn. (mm)	rozmiar pojemników	materiał	kolor	PLN netto
551120	630x440x305	GN 1/1	polietylen	zielony	1177,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pojemniki termoizolacyjne Technica, umożliwiają przewożenie zarówno ciepłych jak i zimnych potraw, utrzymując temperaturę zawartości przez długi czas.

Pojemniki termoizolacyjne Cambro



ŁADOWANE OD BOKU, ULTRA CAMCARRIER

Pojemniki Cambro Ultra Camcarrier są wytrzymałe i bezpieczne w transporcie, a dzięki zaworowi odpowietrzającemu i grubej izolacji utrzymują potrawy gorące lub zimne przez wiele godzin.



Nylonowy za-
trask umożliwia
szybkie otwiera-
nie i zamykanie.



Uszczelka gwarantuje
pełną szczelność.

Izolacja z pianki poliureta-
nowej zapewnia odpowied-
nią temperaturę.

Możliwość umieszczenia 6 pojemników
GN 1/1 o wysokości 6,5 cm lub innych
kombinacji.

GN 1/1 PE

POJEMNIK ULTRA CAMCARRIER

kod	UPC400110	UPC400401
wymiary zewn. (mm)	620x457x570	620x457x570
rozmiar GN	GN 1/1	GN 1/1
materiał	polietylen	polietylen
kolor	czarny	jasnoniebieski
PLN netto	1641,00	1641,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pojemniki należy umieszczać
na prowadnicach – nie wolno
ustawiać ich na dnie pojemni-
ka Camcart.

Ładowanie metalowych pojem-
ników z żywnością o temperatu-
rze powyżej 121°C może spowo-
dować uszkodzenie pojemnika

Pojemniki termoizolacyjne Cambro



ŁADOWANE OD BOKU, ULTRA CAMCART

Pojemniki Ultra Camcart utrzymują potrawy gorące i zimne przez wiele godzin. Dwukomorowa konstrukcja i wózek ułatwiają transport w cateringu i dużych kuchniach, a skuteczna izolacja zapewnia odpowiednią temperaturę.



Praktyczne
uchwyty ułatwia-
ją manewrowanie
pojemnikiem.

Drzwiczki otwie-
rane pod kątem
270°.

Odległość po-
między prowad-
nicami wynosi 20
mm.



Pojemniki odporne na
wgniecenia, pęknięcia,
złamania i rdzewienie.

Zawór wentylacyjny
odprowadza parę, zapo-
biegając zawilgoceniu
potraw.

GN 1/1 PE

POJEMNIK ULTRA CAMCART

kod	UPC800110	UPC800401
wymiary zewn. (mm)	690x520x1370	690x520x1370
rozmiar GN	GN 1/1	GN 1/1
materiał	polietylen	polietylen
kolor	czarny	jasnoniebieski
PLN netto	5410,00	5410,00



**Dodatkowe
akcesoria na
stronie**

58

Dodatkowe akcesoria Cambro



Camchillers®

Płyty chłodzące (Camchillers) zostały zaprojektowane w celu wydłużenia czasu przechowywania żywności w niskiej temperaturze. Wystarczy je zamrozić i umieścić na górze pojemnika transportowego GN 1/1 lub na tylnej ścianie pojemnika 600x400.

Pasują do wszystkich pojemników termoizolacyjnych marki Cambro o rozmiarze GN 1/1 i 600x400.



Camwarmers®

Płyty grzejące (Camwarmers) zostały zaprojektowane w celu wydłużenia czasu przechowywania żywności w wysokiej temperaturze. Wystarczy je umieścić w gorącej kąpieli na 40 minut, a potem umieścić na dole pojemnika transportowego GN 1/1 lub na tylnej ścianie pojemnika 600x400.

PŁYTA CHŁODZĄCA CAMCHILLERS

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	rozmiar GN	PLN netto
CP3253443	530x325x30	3,9	GN 1/1	338,00



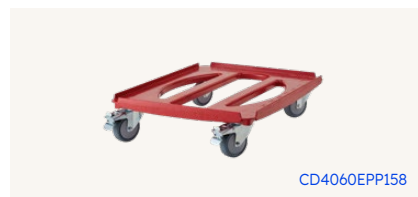
CD3253EPP158

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	nośność (kg)	PLN netto
CD3253EPP158	692x426x167	GN 1/1	250	451,00
CD4060EPP158	710x510x167	600x400	250	622,00

PŁYTA GRZEJĄCA CAMWARMERS

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	rozmiar GN	PLN netto
HP3253444	530x325x30	3,9	GN 1/1	338,00



CD4060EPP158

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO 600X400

Termosy do transportu Technica



ZE STALI NIERDZEWNEJ

Termosy stalowe Technica to niezawodne rozwiązanie do transportu gorącej żywności i płynów, zapewniające długotrwałe utrzymanie odpowiedniej temperatury. Doskonale sprawdzają się w branży cateringowej oraz przy dostawie posiłków na dowóz.



Podwójne ścianki i pianka termoizolacyjna zapewniają długotrwałe utrzymanie temperatury.

Ergonomiczne uchwyty i zatrzaski do bezpiecznego przenoszenia.

Pokrywa z silikonową uszczelką.



573320

522015

TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	ilość klamr	PLN netto
573310	10	330	215	6	277,00
573315	15	330	275	6	347,00
573320	20	330	355	6	365,00
573325	25	330	425	6	515,00
573330	30	330	485	6	520,00
573335	35	330	565	6	531,00

TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	ilość klamr	PLN netto
522010	10	300	255	6	279,00
522015	15	300	325	6	347,00
522020	20	330	360	6	390,00
522030	30	350	430	6	448,00

Termosy do transportu Technica



ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z PODSTAWĄ Z TWORZYWA

Termosy Technica ze stali nierdzewnej z podstawą z tworzywa sztucznego mają solidną konstrukcję i skuteczną izolację. Idealnie sprawdzają się do transportu gorącej żywności i napojów. Są stabilne, praktyczne i łatwe w przenoszeniu.



Modele z kranem ułatwiają wygodne nalewanie bez otwierania pokrywy i ryzyka rozlania.

Podwójne ścianki i pianka termoizolacyjna utrzymują temperaturę.

Uchwyty i zatrzaski dla łatwiejszego przenoszenia i bezpiecznego zamknięcia.



Podstawa z tworzywa sztucznego zapewnia stabilność i chroni podłoże.



Wybrane modele wyposażone w kran.

INOX 443



563320

TERMOS TECHNICA

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	ilość klamr	PLN netto
563310	10	330	235	6	342,00
563315	15	330	295	6	378,00
563320	20	330	375	6	491,00
563325	25	330	445	6	522,00
563330	30	330	505	6	531,00
563335	35	330	585	6	541,00
564850	50	480	395	6	720,00

INOX 443



583320

TERMOS Z KRANEM TECHNICA

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	ilość klamr	PLN netto
583310	10	330	235	6	423,00
583315	15	330	295	6	450,00
583320	20	330	375	6	468,00
583325	25	330	445	6	473,00
593335	35	330	585	6	770,00

INOX 304



523015

TERMOS TECHNICA

kod	litry	Ø (mm)	H (mm)	ilość klamr	PLN netto
523006	6	225	260	4	282,00
523010	10	300	270	6	333,00
523015	15	300	340	6	387,00
523020	20	330	370	6	425,00
523030	30	350	440	6	487,00



583310/001

KRAN DO TERMOSU

kod	pasuje do	PLN netto
583310/001	583310, 583315, 583320, 583325, 593335	60,00

Termosy do napojów Cambro



Z TWORZYWA, Z KRANEM DO NAPOJÓW

Termosy Cambro to profesjonalne pojemniki do transportu, przechowywania i serwowania napojów (gorących lub zimnych) bez źródła zasilania. Wykonane są z wytrzymałego polietylenu, co daje dużą odporność na uszkodzenia i długą żywotność produktu.



Wygodny kran umieszczony we wnętrzu.



Ergonomiczne, trwałe uchwyty.

Szczelne zamknięcie pokrywy.

Możliwość sztaplowania.



PE



UC500191

TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
UC500191	19	298x425x675	1 770,00



PE



UC1000192

TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
UC1000192	39,7	415x520x650	2 430,00



PE



500LCD401

TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
500LCD401	17,9	420x230x620	891,00



PE



500LCD110

TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
500LCD110	17,9	420x230x620	891,00

PE



CD400401

CD400110

WÓZEK DO TRANSPORTU TERMOSÓW

kod	wymiary (mm)	nośność (kg)	PLN netto
CD400110	700x530x230	136	1 153,00
CD400401	700x530x230	136	1 153,00



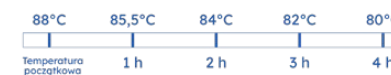
H14004

ZAŚLEPKA DO TERMOSÓW

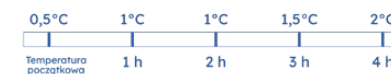
kod	pasuje do	PLN netto
H14004	500LCD110, 500LCD401, UC500191, UC1000192	201,00

Wykresy ilustrujące skuteczność termosów Cambro w utrzymywaniu optymalnej temperatury potraw – zarówno ciepłych, jak i zimnych – przez dłuższy czas.

Gorące



Zimne

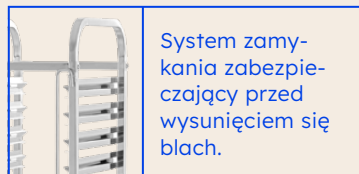


Wózki transportowe Technica

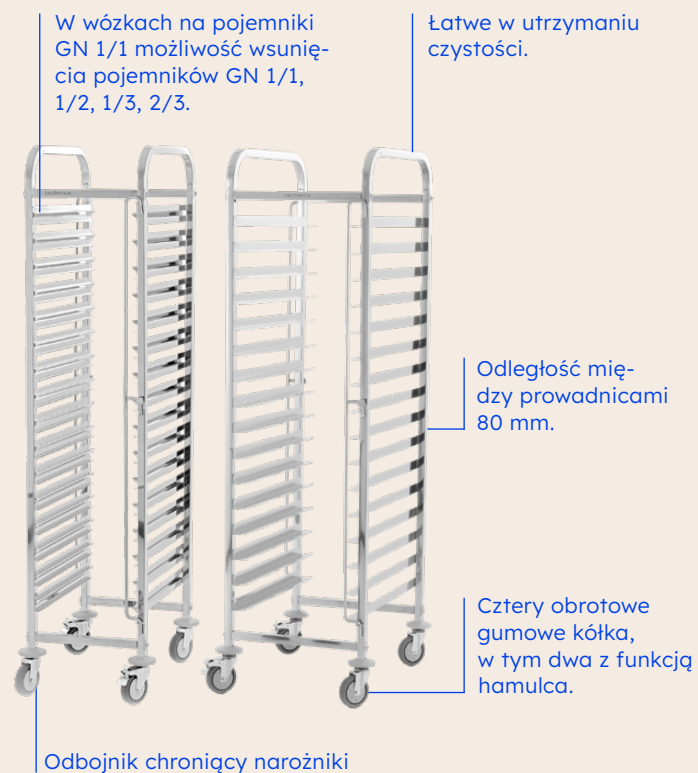


ZE STALI NIERDZEWNEJ, GN ORAZ 600X400

Wózki transportowe charakteryzują się wytrzymałą, łatwą w montażu konstrukcją wykonaną ze stali nierdzewnej. Idealnie sprawdzą się w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych czy barach szybkiej obsługi.



System zamykania zabezpieczający przed wysunięciem się blach.



WÓZKI TRANSPORTOWE Z PROWADNICAMI



810004



810017



810005



kod	wymiary (mm)	ilość prowadnic	odległość między prowadnicami (mm)	obciążenie na półkę (kg)	pasujące pojemniki	PLN netto
810004	380x550x1735	16	80	5	GN 1/1	480,00
810017	740x550x1735	32	80	5	GN 1/1	1 080,00
810005	470x620x1715	16	80	5	600x400	553,00



810182



810189

WSKAZÓWKI TECHNICA

Niższy wózek z blatem roboczym idealny do pracy i przechowywania pojemników.



kod	wymiary (mm)	ilość prowadnic	odległość między prowadnicami (mm)	obciążenie na półkę (kg)	pasujące pojemniki	PLN netto
810182	590x670x1735	15	80	10	GN 2/1	720,00
810189	600x700x970	7	80	10	GN 2/1	780,00

WÓZKI TRANSPORTOWE Z PROWADNICAMI



810196



810205



810204



810197



kod	wymiary (mm)	ilość prowadnic	odległość między prowadnicami (mm)	obciążenie na półkę (kg)	pasujące pojemniki	PLN netto
810196	380x550x1735	15	80	12	GN 1/1	661,00
810204	380x550x1700	16	80	5	GN 1/1	540,00
810205	470x620x1700	16	80	5	600x400	612,00
810197	470x620x1700	16	80	5	GN 1/1, 600x400	672,00

**810204, 810205**

Wersja kompaktowa umożliwiająca wsunięcie wózka w wózek.

**810196**

Dodatkowe wzmocnienie stabilizujące wózek oraz zwiększające udźwig.

**810197**

Uniwersalny wózek, pasujący do normy 600x400 oraz GN 1/1.

Sposób ułożenia blach i pojemników GN w wózku 810197.



810191

WÓZEK NA PRANIE TECHNICA

kod	wymiary (mm)	litry	obciążenie	PLN netto
810191	900x650x830	270	do 40 kg	360,00



810191/001

ZAPASOWA TORBA DO WÓZKA NA PRANIE

kod	PLN netto
810191/001	109,00

PE



ADCSC480

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

kod	wymiary (mm)	PLN netto
ADCSC480	686x686x807	5 577,00



810187

POKROWIEC NA WÓZEK 16X GN 1/1

kod	wymiary (mm)	pasuje do	PLN netto
810187	380x550x1735	810196	258,00



810188

POKROWIEC NA WÓZEK 32X GN 1/1

kod	wymiary (mm)	pasuje do	PLN netto
810188	550x740x1735	810017	272,00

Wózki platformowe Prestona



Z TWORZYWA I ZE STALI NIERDZEWNEJ

Wózki platformowe Prestona to uniwersalne i wytrzymałe rozwiązanie do bezpiecznego transportu ciężkich i nieporęcznych ładunków w kuchniach, magazynach gastronomicznych oraz podczas obsługi cateringowej.



W obu modelach, dwa skrętne koła ułatwiające manewrowanie.

Możliwość składania.



Duża powierzchnia robocza.

Bezpieczny i stabilny transport bez względu na wielkość produktu.

PP

INOX

WÓZEK PLATFORMOWY Z TWORZYWA

kod	810195
wymiary (mm)	730x490x820
materiał	polipropylen
maks. udźwig (kg)	200
kolor	niebieski, szary
możliwość złożenia	tak
PLN netto	253,00

WÓZEK PLATFORMOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	810174
wymiary (mm)	740x480x860
materiał	stal nierdzewna
maks. udźwig (kg)	150
kolor	inox
możliwość złożenia	tak
PLN netto	400,00

Wózki transportowe Technica



NA KOSZE DO ZMYWARKI

Wózki na kosze do zmywarek to trwałe i praktyczne rozwiązanie do transportu i przechowywania. Charakteryzują się wytrzymałością, łatwością czyszczenia i sprawnym manewrowaniem, dzięki czemu doskonale sprawdzają się w zmywalniach gastronomicznych.

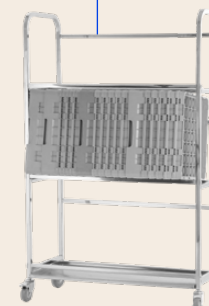


Poniższe modele odpowiednie dla koszy o wymiarach 500x500 mm.

Wózki do samodzielnego montażu.



810186



810190



810185

Odporne na rdzę i uszkodzenia mechaniczne.

Cztery obrotowe kółka.

INOX



WÓZEK TRANSPORTOWY NA KOSZE DO ZMYWARKI

kod	810186	810190	810185
wymiary (mm)	555x500x1700	1075x470x1705	540x600x880
materiał	stal nierdzewna	stal nierdzewna	polipropylen, stal nierdzewna
ilość koszy	7	3x10	-
rozmiar koszy (mm)	500x500	500x500	500x500
odległ. między prowadnicami (mm)	200	-	-
PLN netto	720,00	840,00	204,00

Wózki kelnerskie Technica



O PROFILU KWADRATOWYM

Wózki kelnerskie to funkcjonalne i trwałe rozwiązanie do sprawnego transportu naczyń i sprzętu w gastronomii. Idealne do restauracji, hoteli i firm cateringowych, zapewniają wygodę i efektywność codziennej pracy.



Kwadratowy profil z widoczną śrubą.



Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model 810194 z półkami o głębokości 150 mm.

4 obrotowe gumowe kółka (2 z hamulcem).



WÓZEK KELNERSKI O PROFILU KWADRATOWYM

kod	wymiary (mm)	ilość półek	odległość między półkami (mm)	maks. obciążenie półki (kg)	mata wygłuszająca pod półkami	PLN netto
810007	850x450x900	2	535	75	tak	237,00
810207	750x400x835	2	490	75	tak	224,00
810307	900x500x950	2	620	75	tak	256,00
810194	850x450x900	2	510	40	-	332,00
810006	850x450x900	3	245	75	tak	280,00
810206	750x400x835	3	245	75	tak	265,00
810306	900x500x950	3	310	75	tak	289,00

Wózki kelnerskie Technica



O PROFILU OKRĄGŁYM

Wózki kelnerskie to praktyczne i wytrzymałe wyposażenie ułatwiające przenoszenie naczyń oraz akcesoriów gastronomicznych. Doskonale sprawdzają się w restauracjach, hotelach i cateringu, wspierając sprawną i komfortową organizację pracy.



Okrągły profil ze schowaną śrubą.



Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model 810020 z jedną półką o głębokości 100 mm.

Maksymalne obciążenie półki to 75 kg.

4 obrotowe gumowe kółka (2 z hamulcem).

Każda półka wyposażona w matę wygłuszającą.



WÓZEK KELNERSKI O PROFILU OKRĄGŁYM

kod	wymiary (mm)	ilość półek	odległość między półkami (mm)	PLN netto
810001	860x540x940	2	560	253,00
810002	860x540x940	3	270	300,00
810003	860x540x1540	5	270	600,00
810019	860x540x1260	4	270	540,00
810020	860x540x940	3	270	514,00

WSKAZÓWKI TECHNICA

Głęboka półka idealna do przewozu sztućców i drobnych przyrządów kuchennych.

Wózki kelnerskie Technica



BEZ UCHWYTÓW

Wózki kelnerskie Technica to praktyczne rozwiązanie do transportu naczyń, potraw i akcesoriów w gastronomii. Wykonane ze stali nierdzewnej, łączą elegancki wygląd z trwałością i funkcjonalnością, idealnie sprawdzając się w restauracjach, hotelach i cateringu.



Wózki transportowe wymagają samodzielnego montażu.



WÓZEK KELNERSKI BEZ UCHWYTÓW

kod	wymiary (mm)	ilość półek	odległość między półkami (mm)	PLN netto
810016	540x860x810	2	570	322,00
810178	540x860x810	3	260	370,00

WSKAZÓWKI TECHNICA

Brak uchwytów umożliwia przykrycie wózka obrusem.

Wózki kelnerskie Technica



Z POLIPROPYLENU

Wózki kelnerskie Technica to lekkie i trwałe rozwiązanie do intensywnego użytku w gastronomii. Wykonane z wytrzymałego polipropylenu, są łatwe w czyszczeniu i idealne do restauracji, hoteli oraz barów.



Wózki transportowe wymagają samodzielnego montażu.



WÓZEK KELNERSKI

kod	wymiary (mm)	ilość półek	maks. obciążenie półki (kg)	PLN netto
810008	845x430x950	3	35	272,00
810009	1020x500x950	3	50	412,00
810184	1020x500x950	3	50	513,00

AKCESORIA DO WÓZKÓW

kod	nazwa produktu	wymiary (mm)	litry	PLN netto
810010	pojemnik na odpadki	330x230x560	28	72,00
810011	pojemnik na sztućce	330x230x175	10	47,00



Regały Technica

CHROMOWANE I MALOWANE PROSZKOWO

Regały Technica Silver Line i Black Series to praktyczne i wytrzymałe rozwiązanie stworzone z myślą o codziennej pracy w różnorodnych przestrzeniach. Solidna stal, wysoka nośność oraz możliwość regulacji półek sprawiają, że świetnie sprawdzają się w magazynach, kuchniach gastronomicznych, sklepach i wszędzie tam, gdzie liczy się porządek, higiena i elastyczność przechowywania.



Regały wymagają samodzielnego montażu.

Odporne na korozję.



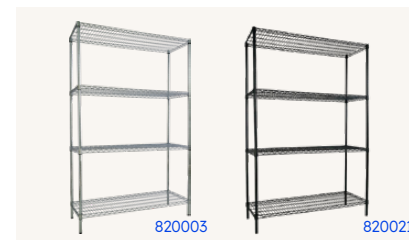
Duża nośność umożliwia przechowywanie ciężkich przedmiotów lub dużej ilości produktów.

Regulowane półki pozwalające na dostosowanie wysokości przestrzeni między nimi.



Regulowane nóżki.

Łatwy montaż.



REGAŁ 4-PÓŁKOWY, SILVER

kod	wymiary (mm)	udźwig na półkę (kg)	PLN netto
820013	600x450x1800	250	351,00
820018	750x450x1800	250	380,00
820011	900x450x1800	120	292,00
820014	900x450x1800	250	409,00
820019	1050x450x1800	250	497,00
820003	1200x450x1800	250	517,00
820004	1500x450x1800	250	595,00
820005	1800x450x1800	250	780,00
820015	600x600x1800	250	429,00
820020	750x600x1800	250	478,00
820016	900x600x1800	250	497,00
820017	1050x600x1800	250	614,00
820006	1200x600x1800	250	643,00
820007	1500x600x1800	250	731,00
820008	1800x600x1800	250	878,00

REGAŁ 4-PÓŁKOWY, BLACK

kod	wymiary (mm)	udźwig na półkę (kg)	PLN netto
820021	1200x600x1800	250	517,00

Regały Black Series wykonane są ze stali malowanej proszkowo, natomiast Regały Silver Line ze stali chromowanej.



REGAŁ 5-PÓŁKOWY, SILVER

kod	wymiary (mm)	udźwig na półkę (kg)	PLN netto
820001	900x450x1800	80	282,00
820012	1200x450x1800	120	419,00

REGAŁ 5-PÓŁKOWY, BLACK

kod	wymiary (mm)	udźwig na półkę (kg)	PLN netto
820002	900x450x1800	80	273,00
820022	1200x450x1800	120	370,00



REGAŁ 5-PÓŁKOWY NA BUTELKI, SILVER

kod	wymiary (mm)	udźwig na półkę (kg)	PLN netto
820009	900x350x1500	30	324,00

REGAŁ 5-PÓŁKOWY NA BUTELKI, BLACK

kod	wymiary (mm)	udźwig na półkę (kg)	PLN netto
820010	900x350x1500	30	253,00

TECHNICA®

przyborów kuchennych

TECHNICA

GIESSER

GLOBAL

Dla pełnej kontroli

Przybory kuchenne Technica, uzupełnione rozwiązaniami Giesser i Global, wspierają precyzję, bezpieczeństwo i komfort pracy w profesjonalnych kuchniach, niezależnie od ich wielkości i intensywności użytkowania.

Noże, sitka, cedzaki oraz deski do krojenia tworzą spójny zestaw narzędzi do przygotowywania potraw na każdym etapie pracy. Trwałe materiały, higieniczne powierzchnie i przemyślana ergonomia pomagają zachować porządek na stanowisku, zapewniając płynność działań i pełną kontrolę nad procesem przygotowania.

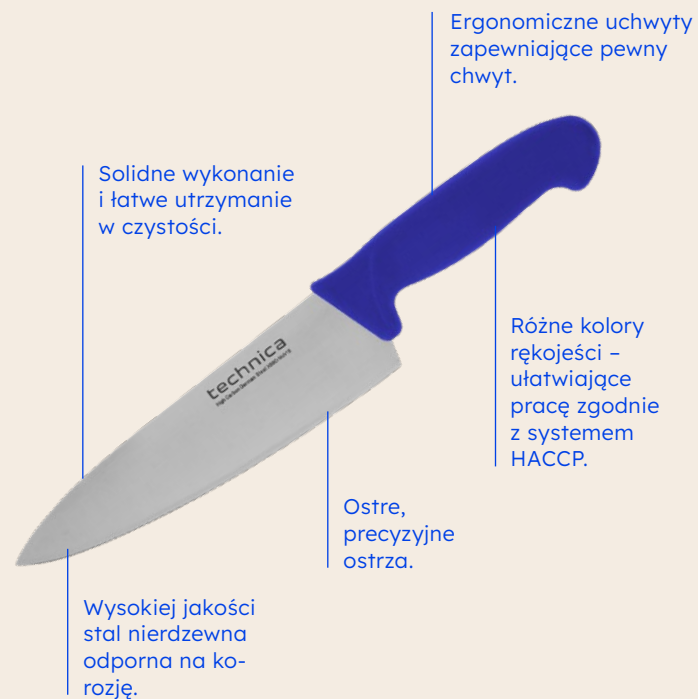
Noże i przybory Technica



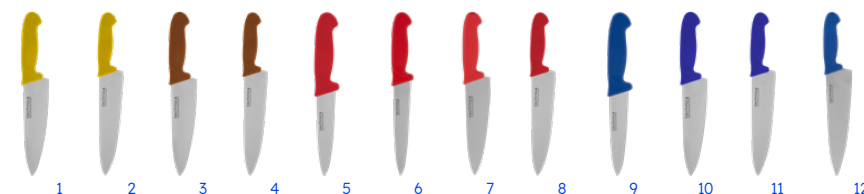
Noże Technica to profesjonalne narzędzia kuchenne stworzone z myślą o gastronomii, cateringu oraz codziennej pracy w kuchni. Szeroka gama modeli – od noży szefa kuchni, przez piekarnicze i uniwersalne, aż po noże dekoracyjne – pozwala dobrać odpowiednie narzędzie do każdego zadania.



Szeroki wybór noży do różnorodnych zadań.



NOŻE KUCHARSKIE HACCP



NOŻ KUCHARSKI HACCP ŻÓŁTY - DO DROBIU

kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. rękojeści (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	materiał	PLN netto
232009W	1	205	135	340	51	stal nierdzewna	70,00
232509	2	250	135	385	54	stal nierdzewna	72,00

NOŻ KUCHARSKI HACCP BRĄZOWY - DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. rękojeści (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	materiał	PLN netto
232000W	3	205	135	340	51	stal nierdzewna	70,00
232500	4	250	135	385	54	stal nierdzewna	72,00

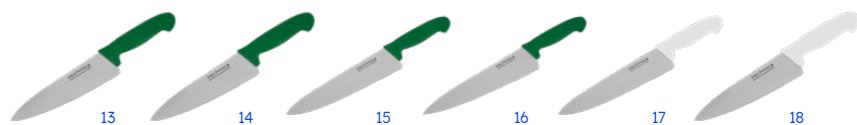
NOŻ KUCHARSKI HACCP CZERWONY - DO SUROWEGO MIĘSA

kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. rękojeści (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	materiał	PLN netto
231502	5	145	125	270	29	stal nierdzewna	55,00
231802	6	180	125	305	31	stal nierdzewna	60,00
232002W	7	205	135	340	51	stal nierdzewna	70,00
232502	8	250	135	385	54	stal nierdzewna	72,00

NOŻ KUCHARSKI HACCP NIEBIESKI - DO RYB

kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. rękojeści (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	materiał	PLN netto
231504	9	145	125	270	29	stal nierdzewna	55,00
232004W	10	205	135	340	51	stal nierdzewna	70,00
232504	11	250	135	385	54	stal nierdzewna	72,00
232604W	12	265	135	400	61	stal nierdzewna	74,00

NOŻE KUCHARSKIE HACCP



NOŻ KUCHARSKI HACCP ZIELONY - DO WARZEW I OWOCÓW

kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. rękojeści (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	materiał	PLN netto
232005	13	205	135	340	48	stal nierdzewna	70,00
232005W	14	205	135	340	51	stal nierdzewna	70,00
232505	15	250	135	385	54	stal nierdzewna	72,00
232605W	16	265	135	400	61	stal nierdzewna	79,00

NOŻ KUCHARSKI HACCP BIAŁY - DO PIECZYWA I NABIAŁU

kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. rękojeści (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	materiał	PLN netto
232008W	17	205	135	340	51	stal nierdzewna	70,00
232508	18	250	135	385	54	stal nierdzewna	72,00

NOŻE UNIWERSALNE - PIKUTEK



kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza	kolor	materiał	PLN netto
231101	1	110	210	16,3	czarny	stal nierdzewna	13,00
231102	2	110	210	16,3	czerwony	stal nierdzewna	13,00
231104	3	110	210	16,3	niebieski	stal nierdzewna	13,00
231105	4	110	210	16,3	zielony	stal nierdzewna	13,00
231106	5	110	210	16,3	żółty	stal nierdzewna	13,00
231107	6	110	210	16,3	pomarańczowy	stal nierdzewna	13,00
231108	7	110	210	16,3	biały	stal nierdzewna	13,00
231110	8	110	210	16,3	fioletowy	stal nierdzewna	13,00

NOŻE DO OBIERANIA SILVER LINE



kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza (mm)	kolor	materiał	PLN netto
236305	1	55	155	15	zielony	stal nierdzewna	13,00
236301	2	55	155	15	czarny	stal nierdzewna	13,00
237504	3	80	180	14,2	niebieski	stal nierdzewna	13,00
237501	4	80	180	14,2	czarny	stal nierdzewna	13,00
231005	5	100	200	16	zielony	stal nierdzewna	24,00

NOŻE KUCHARSKIE GOLD LINE



kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza (mm)	kolor	materiał	PLN netto
232031	1	205	340	48	czarny	stal nierdzewna	70,00
232541	2	250	385	54	czarny	stal nierdzewna	74,00
232051	3	205	340	48	czarny	stal nierdzewna	70,00
232561	4	250	385	54	czarny	stal nierdzewna	74,00

NOŻE DO STEKÓW GOLD LINE



kod	lp.	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość ostrza (mm)	kolor	materiał	PLN netto
231151	1	125	225	19,5	czarny	stal nierdzewna	35,00
231301	2	130	240	22	czarny	stal nierdzewna	51,00



232011

NÓŻ DO CHLEBA

kod	232011
dł. ostrza (mm)	203
dł. rękojeści (mm)	120
dł. całkowita (mm)	323
szerokość ostrza (mm)	26,3
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	60,00



232021

NÓŻ DO MIĘSA

kod	232021
dł. ostrza (mm)	200
dł. rękojeści (mm)	120
dł. całkowita (mm)	320
szerokość ostrza (mm)	31,5
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	60,00



230501

NÓŻ DO CIASTA

kod	230501
dł. ostrza (mm)	79
dł. rękojeści (mm)	39
dł. całkowita (mm)	118
szerokość ostrza (mm)	152
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	36,00



230206

NÓŻ DO CARVINGU, KANAŁOWY

kod	230206
dł. ostrza (mm)	105
dł. rękojeści (mm)	110
dł. całkowita (mm)	215
szerokość ostrza (mm)	21
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	27,00



230201

NÓŻ DO CARVINGU

kod	230201
dł. ostrza (mm)	40
dł. rękojeści (mm)	110
dł. całkowita (mm)	150
szerokość ostrza (mm)	20
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	30,00



230202

NÓŻ DO CARVINGU

kod	230202
dł. ostrza (mm)	45
dł. rękojeści (mm)	110
dł. całkowita (mm)	155
szerokość ostrza (mm)	15,5
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	30,00



230204

NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK

kod	230204
dł. ostrza (mm)	40
dł. rękojeści (mm)	85
dł. całkowita (mm)	165
szerokość ostrza (mm)	22-25
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	36,00



230205

NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	230205
dł. ostrza (mm)	40
dł. rękojeści (mm)	85
dł. całkowita (mm)	165
szerokość ostrza (mm)	16-20
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	36,00



230101

OBIERACZKA

kod	230101
dł. ostrza (mm)	48
dł. rękojeści (mm)	108
dł. całkowita (mm)	111
szerokość ostrza (mm)	12
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna, polipropylen
PLN netto	23,00



230203

OBIERACZKA

kod	230203
dł. ostrza (mm)	65
dł. rękojeści (mm)	110
dł. całkowita (mm)	175
szerokość ostrza (mm)	16
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna, polipropylen
PLN netto	30,00



112340

**LISTWA MAGNETYCZNA
Z HACZYKAMI**

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
112340	340x42	polipropylen, stal nierdzewna	26,00
112470	470x42	polipropylen, stal nierdzewna	32,00
112624	624x42	polipropylen, stal nierdzewna	39,00



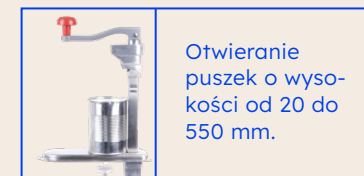
111340

LISTWA MAGNETYCZNA

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
111340	340x42	polipropylen, stal nierdzewna	21,00
111470	470x42	polipropylen, stal nierdzewna	28,00
111624	624x42	polipropylen, stal nierdzewna	36,00

Otwieracze blatowe Technica**DO KONSERW**

Blatowe otwieracze do konserw Technica to solidne, profesjonalne narzędzia gastronomiczne przeznaczone do łatwego i bezpiecznego otwierania puszek i konserw dużych rozmiarów. Urządzenia te montuje się bezpośrednio do blatu pracy, co zapewnia stabilność i ergonomię użytkowania.



Otwieranie puszek o wysokości od 20 do 550 mm.

Mocowanie do blatu stołu za pomocą zacisku ślimakowego lub wkrętów.



Wyposażone w ręczną korbę obracającą kółko zębate i nóż.

Zakres wysokości puszek regulowany poprzez przesuwanie elementów prowadzących.



200200

BLATOWY OTWIERACZ

kod	H (mm)	PLN netto
200200	700	215,00

200201
200202**AKCESORIA ZE STALI NIERDZEWNEJ**

kod	nazwa produktu	PLN netto
200201	kółko do otwieracza	56,00
200202	nóż do otwieracza	28,00

Noże Giesser



Seria PrimeLine to szeroka gama idealnie ostrych, niezawodnych noży stworzonych z myślą o specjalistach z branży gastronomicznej i przetwórstwa spożywczego. W ofercie znajdują się ostrza o różnych kształtach, długościach i stopniu elastyczności. Rękojeść wykonana z miękkiego tworzywa sztucznego doskonale dopasowuje się do kształtu dłoni.



Rękojeść zapewnia stabilność i precyzję nawet, gdy dłonie są wilgotne.



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	PLN netto
218455-20-s	1	Nóż kucharski	200	345	108,00
218455-23-s	2	Nóż kucharski	230	375	122,30
218456-16-s	3	Nóż kucharski, wąski	160	300	93,40
218456-18-s	4	Nóż kucharski, wąski	180	320	101,00



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	PLN netto
218269-wwl-18-s	5	Nóż kucharski Santoku	180	315	129,90
218335-13-s	6	Nóż kuchenny	130	265	79,10
217365-16-s	7	Nóż do filetowania	160	300	101,00
217705-w10-22-s	8	Nóż do wędlin	220	360	136,90



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	PLN netto
218265-w10-25-s	9	Nóż do wędlin	250	390	129,90
218355-w10-21-s	10	Nóż do pieczywa	210	375	106,10
218355-w10-24-s	11	Nóż do pieczywa	240	405	112,00
218315-8-s	12	Nóż do warzyw	80	185	30,40



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	PLN netto
218315-10-s	13	Nóż do warzyw	100	205	32,80
218365-w-11-s	14	Nóż uniwersalny, pikutek	110	215	34,50
218815-24-s	15	Yanagiba	240	370	239,90
218825-15-s	16	Nóż Deba	150	285	226,30

SPRAWDŹ WSZYSTKIE PRODUKTY GIESSEER NA NASZEJ STRONIE

Profesjonalne noże i akcesoria Giesser to rozwiązania stworzone z myślą o intensywnej pracy w gastronomii oraz przetwórstwie. W ofercie dostępne są noże do obierania w różnych kolorach, noże do warzyw z ostrzem prostym i fałstym, modele do pieczywa oraz noże uniwersalne.

Asortyment obejmuje również noże do steków oraz specjalistyczne noże do trybowania, umożliwiające precyzyjną pracę z mięsem. Uzupełnieniem oferty są noże masarskie, obieraki z ostrzem wahadłowym, noże do smarowania, szpatuły cukiernicze, haki do mięsa oraz zestawy skrobaków.

To kompleksowe wyposażenie dla profesjonalistów, którzy oczekują trwałości, ergonomii i powtarzalności w codziennej pracy.



NÓŻ DO TRYBOWANIA SZTYWNY

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
11251-13-s	130	265	czarny	67,60
11251-13-g	130	265	żółty	67,60
11251-13-r	130	265	czerwony	67,60
11251-13-b	130	265	niebieski	67,60
11251-15-s	150	285	czarny	79,70
11251-15-g	150	285	żółty	79,70
11251-15-r	150	285	czerwony	79,70
11251-15-b	150	285	niebieski	79,70

NÓŻ DO TRYBOWANIA SZTYWNY

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12251-13-s	130	265	czarny	67,60
12251-13-g	130	265	żółty	67,60
12251-13-r	130	265	czerwony	67,60
12251-15-s	150	285	czarny	79,70
12251-15-g	150	285	żółty	79,70
12251-15-r	150	285	czerwony	79,70



NÓŻ DO TRYBOWANIA - ELASTYCZNY

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
11250-13-s	130	265	czarny	67,60
11250-13-g	130	265	żółty	67,60
11250-13-r	130	265	czerwony	67,60
11250-13-b	130	265	niebieski	67,60
11250-15-s	150	285	czarny	79,70
11250-15-g	150	285	żółty	79,70
11250-15-r	150	285	czerwony	79,70
11250-15-b	150	285	niebieski	79,70

NÓŻ DO TRYBOWANIA - ELASTYCZNY

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12250-13-s	130	265	czarny	67,60
12250-13-g	130	265	żółty	67,60
12250-13-r	130	265	czerwony	67,60
12250-13-b	130	265	niebieski	67,60
12250-15-s	150	285	czarny	79,70
12250-15-g	150	285	żółty	79,70
12250-15-r	150	285	czerwony	79,70
12250-15-b	150	285	niebieski	84,10



11253-15-s

NÓŻ DO TRYBOWANIA - BARDZO ELASTYCZNY

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
11253-13-s	130	265	czarny	67,60
11253-13-g	130	265	żółty	78,40
11253-13-r	130	265	czerwony	65,10
11253-15-s	150	285	czarny	79,70
11253-15-g	150	285	żółty	79,70
11253-15-r	150	285	czerwony	79,70



12253-15-s

NÓŻ DO TRYBOWANIA - BARDZO ELASTYCZNY

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12253-13-s	130	265	czarny	67,60
12253-15-s	150	285	czarny	79,70
12253-15-r	150	285	czerwony	79,70



12310-16-s

NÓŻ DO TRYBOWANIA

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12260-15-s	150	285	czarny	92,00
12260-15-r	150	285	czerwony	92,00
12310-13-s	130	265	czarny	68,30
12310-13-b	130	265	niebieski	68,30
12310-16-s	160	285	czarny	81,20
12316-15-s	150	285	czarny	79,70
12316-15-g	150	285	żółty	79,70
12316-15-r	150	285	czerwony	79,70
12316-15-b	150	285	niebieski	79,70



12260-wwl-15-s

NÓŻ DO TRYBOWANIA - SZLIF KULOWY

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12251-wwl-15-s	150	285	czarny	92,70
12260-wwl-15-s	150	285	czarny	108,00



12300-21-s

NÓŻ UBOJOWY

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12300-16-s	160	295	czarny	90,50
12300-18-s	180	310	czarny	93,40
12300-18-g	180	310	żółty	92,70
12300-18-r	180	310	czerwony	92,70
12300-21-s	210	345	czarny	113,30
12300-21-g	210	345	żółty	113,30
12308-15-s	150	285	czarny	88,90
12308-18-s	180	315	czarny	98,00

12200-wwl-25-s
12600-wwl-24-s**ROZBIERAK, SZLIF KULOWY**

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12200-wwl-25-s	250	385	czarny	158,90
12600-wwl-24-s	240	375	czarny	160,30



12200-25-s

ROZBIERAK

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
11200-20-s	200	340	czarny	113,70
11200-20-g	200	340	żółty	113,70
11200-20-r	200	340	czerwony	113,70
12200-22-s	220	355	czarny	130,70
12200-22-g	220	355	żółty	130,70
12200-22-r	220	355	czerwony	130,70
12200-25-s	250	385	czarny	141,40
12200-25-r	250	385	czerwony	141,40



12402-24-s

NÓŻ MASARSKI

kod	dl. ostrza (mm)	dl. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12402-21-s	210	345	czarny	120,20
12402-24-s	240	375	czarny	133,60
12402-27-s	270	405	czarny	152,60

12600-wwl-24-s



12730-28-s

NÓŻ DO WĘDLIN

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
12730-28-s	280	415	czarny	138,20



9615-26-s

NÓŻ DO SERA

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
9615-26-s	260	540	czarny	305,60
9615-30-s	300	585	czarny	409,00
9615-36-s	360	645	czarny	424,20



9924-25-s

STALKA

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
9924-25-s	250	390	czarny	99,90



217705-w-25-s

NÓŻ DO SZYNKI

kod	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	kolor	PLN netto
217705-w-25-s	250	390	czarny	129,90
217705-w-31-s	310	450	czarny	165,70



8288-22

NÓŻ KOLEBKOWY

kod	dł. ostrza (mm)	kolor	PLN netto
8288-15	150	czarny	90,80
8288-22	220	czarny	142,60
8288-36	360	czarny	483,00



**Sprawdź produkty
marki Contacto
dostępne w naszej
ofercie.**

**Odwiedź nasze showroomy****SHOWROOM, SERWIS
MAGAZYN**

ul. Miłosna, 43-430 Ochaby Małe

biuro@technica.pl

+48 333 00 11 00

**PERFORMANCE
SHOWROOM**

ul. Dobra, 43-450 Ustron

biuro@technica.pl

+48 333 00 11 00

Noże Global



Seria G noży Global obejmuje modele o standardowych wymiarach oraz z dłuższymi ostrzami – m.in. noże szefa kuchni, do plastrowania, wykrawania, filetowania, a także noże sashimi i w stylu orientalnym. Wśród nich wyróżnia się bestsellerowy model G-2 – nóż szefa kuchni, wielokrotnie nagradzany na świecie. Większość noży z serii G ma obustronny szlif, co sprawia, że są wygodne zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.



Noże Global są ręcznie wyważane tak, aby balans w dłoni był idealny.



Sprawdź pozostałe produkty Global dostępne w naszej ofercie.

NOŻE GLOBAL CLASSIC SERIA G



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość klingi (mm)	grubość klingi (mm)	waga (g)	PLN netto
G-58	1	Nóż szefa	160	280	36	2	152	324,39
G-55	2	Nóż Szefa	180	310	42	2	160	348,78
G-2	3	Nóż szefa	200	325	41	2	166	324,39
G-16	4	Nóż szefa	240	365	46	2,7	255	552,03



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość klingi (mm)	grubość klingi (mm)	waga (g)	PLN netto
G-101	5	Nóż szefa kuchni	130	260	35	2,1	135	300,00
G-79	6	Nóż szefa kuchni, żłobiony	160	280	35	2	150	316,26
G-78	7	Nóż szefa kuchni, żłobiony	180	305	42	2	160	389,43
G-77	8	Nóż szefa kuchni, żłobiony	200	310	42	2,2	175	397,56



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	dł. całkowita (mm)	szerokość klingi (mm)	grubość klingi (mm)	waga (g)	PLN netto
G-5	9	Nóż do warzyw	180	305	46	2	197	356,91
G-81	10	Nóż do warzyw, żłobiony	180	305	50	2	194	389,43
G-103	11	Nóż uniwersalny	150	265	25	2	113	308,13
G-104	12	Nóż do obierania	100	225	28	2,1	126	291,87

Sita i cedzaki Technica



Sita i cedzaki kuchenne zostały zaprojektowane tak, aby ułatwiać przesiewanie, odcedzanie i separowanie składników podczas gotowania i przygotowywania potraw – zarówno w domowej kuchni, jak i w gastronomii. Wszystkie cechuje solidna konstrukcja, odporność na korozję i łatwość czyszczenia.



Wersje z haczykiem umożliwiają zaczepienie sita na naczyniu.



239180

CEDZAK DO FRYTOWNIC ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ø (mm)	dł. całkow. (mm)	PLN netto
239160	160	460	39,00
239180	180	480	47,00
239200	200	500	50,00
239220	220	525	59,00
239240	240	555	67,00



237075

SITO STOŻKOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
237075	75	225x75x29	13,00

236300
234300

SITO WZMOCNIONE ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	uchwyt	PLN netto
236300	300	515x300x100	drewno	112,00
234300	300	790x300x160	stal nierdzewna	96,00



234260

SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
234260	200	478x200x70	46,00



233210

SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ Z TRZEMA WYMIENNYMI SIATAMI

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
233210	210	210x210x55	59,00



233250

SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
233250	250	260x250x75	38,00
233300	300	310x300x78	54,00
233400	400	424x400x75	73,00



232240

SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ Z HACZYKAMI

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
232160	160	325x160x65	19,00
232180	180	340x180x70	26,00
232200	200	360x200x75	30,00
232220	220	385x220x100	35,00
232240	240	410x240x100	38,00
232260	260	425x260x98	42,00



230200

SITO ZE STALI CYNOWANEJ Z HACZYKAMI

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
230120	120	280x120x45	8,00
230160	160	320x160x65	12,00
230180	180	340x180x70	14,00
230200	200	360x200x80	16,00
230230	230	395x230x94	18,00
230250	250	420x250x98	22,00



235200

SITO GĘSTE ZE STALI NIERDZEWNEJ Z HACZYKIEM

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
235100	100	250x100x40	14,00
235150	150	345x150x50	22,00
235180	180	412x180x65	26,00
235200	200	431x200x75	30,00
235240	240	450x240x91	44,00



236310

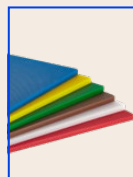
SITO ZE STALI CYNOWANEJ Z DREWNIANYM UCHWYTEM

kod	ø (mm)	wymiary (mm)	PLN netto
236260	260	604x260x110	65,00
236310	310	780x310x155	98,00
236360	360	830x360x158	112,00

Deski Technica i Stalgast



Deski do krojenia zapewniają higieniczną i bezpieczną obróbkę żywności. Wykonane z trwałych tworzyw sztucznych (polietylen lub polipropylen), są odporne na wilgoć i łatwe do czyszczenia. Zastosowanie kolorowego oznaczenia ułatwia organizację pracy oraz pomaga w zapobieganiu zakażeniom krzyżowym zgodnie z zasadami systemu HACCP.



Kolorowe oznaczenia pomagają w organizacji pracy zgodnie z zasadami HACCP.



224536

DESKA HACCP Z POLIETYLENU TECHNICA

kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
224531	450x300x12,7	biały	35,00
224532	450x300x12,7	czerwony	35,00
224533	450x300x12,7	zielony	35,00
224534	450x300x12,7	żółty	35,00
224535	450x300x12,7	brązowy	35,00
224536	450x300x12,7	niebieski	35,00



224537

DESKA DO KROJENIA Z POLIETYLENU TECHNICA

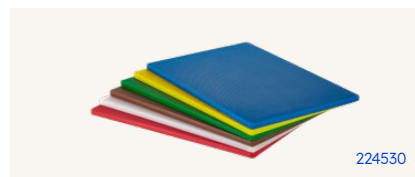
kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
224537	450x300x12,7	czarny	35,00



226044

DESKA HACCP Z POLIETYLENU TECHNICA

kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
226041	600x400x19	biały	98,00
226042	600x400x19	czerwony	98,00
226043	600x400x19	zielony	98,00
226044	600x400x19	żółty	98,00
226045	600x400x19	brązowy	98,00
226046	600x400x19	niebieski	98,00



224530

ZESTAW DESEK HACCP

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
224530	450x300x12,7	polietylen	197,00
226040	600x400x19	polietylen	586,00



341532

DESKA HACCP Z POLIETYLENU STALGAST

kod	GN	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
341531	1/1	530x325x15	czerwony	70,00
341532	1/1	530x325x15	zielony	70,00
341533	1/1	530x325x15	żółty	70,00
341534	1/1	530x325x15	niebieski	70,00
341535	1/1	530x325x15	biały	70,00
341536	1/1	530x325x15	brązowy	70,00



341537

DESKA Z POLIPROPYLENU STALGAST

kod	GN	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
341537	1/1	530x325x15	czarny	70,00
341457	-	450x300x13	czarny	36,00
341327	1/2	325x265x12	czarny	35,00
341637	-	600x400x18	czarny	108,00

Kolory desek wg oznaczenia HACCP

- Niebieski – ryby / produkty rybne
- Żółty – drób
- Czerwony – czerwone mięso
- Zielony – warzywa i owoce
- Biały – produkty mleczne
- Brązowy – mięso przetworzone / wędliny
- Fioletowy – żywność dla osób z alergiami i nietolerancjami



341321

DESKA HACCP Z POLIETYLENU STALGAST

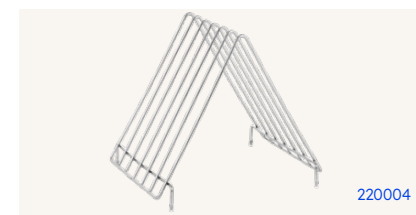
kod	GN	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
341321	1/2	325x265x12	czerwony	35,00
341322	1/2	325x265x12	zielony	35,00
341323	1/2	325x265x12	żółty	35,00
341324	1/2	325x265x12	niebieski	35,00
341325	1/2	325x265x12	biały	35,00
341326	1/2	325x265x12	brązowy	35,00



220002

STOJAK TECHNICA NA 6 DESEK

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
220002	230x310x270	stal nierdzewna	48,00



220004

STOJAK PRESTONA NA 6 DESEK

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
220004	330x270x265	stal nierdzewna	46,00

TECHNICA

bufetu

Dla perfekcyjnej obsługi

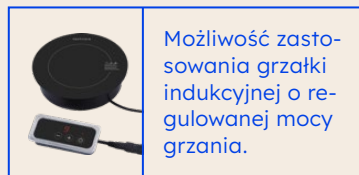
Rozwiązania bufetowe Technica, Prestona i APS zostały zaprojektowane z myślą o sprawnym i estetycznym serwowaniu potraw w restauracjach, hotelach oraz podczas wydarzeń cateringowych.

Podgrzewacze, kociołki, warniki i termosy pozwalają na precyzyjne utrzymanie odpowiedniej temperatury dań oraz napojów, a eleganckie akcesoria bufetowe usprawniają pracę personelu i podkreślają profesjonalny charakter każdego wydarzenia.

Podgrzewacze indukcyjne Technica



Podgrzewacze indukcyjne Technica to profesjonalne urządzenia przeznaczone do restauracji, hoteli, bufetów i cateringu. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, są trwałe i odporne na intensywne użytkowanie. Pokrywa z okienkiem umożliwia kontrolę potraw bez konieczności otwierania podgrzewacza.



Możliwość zastosowania grzałki indukcyjnej o regulowanej mocy grzania.



Pojemnik GN 1/1 w komplecie.

Stal polerowana na wysoki połysk.

Pokrywa uchyl-na z okienkiem kontrolnym.

Zasilane paliwem lub grzałką indukcyjną.

W komplecie ramka adaptacyjna do grzałki indukcyjnej Technica.

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Możliwość zastosowania pojemników porcelanowych lub stalowych w różnych kombinacjach (1xGN1/1, 2xGN1/2, 3xGN1/3).



PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 1/1

kod	510018
wymiary (mm)	675x450x335
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
PLN netto	1 680,00



PODGRZEWACZ INDUKCYJNY DO ZUP I KREMÓW

kod	510025
wymiary (mm)	495x470x480
w zestawie pojemnik	tak
litry	11
PLN netto	1 320,00



PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 1/1

kod	510028
wymiary (mm)	590x410x310
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
PLN netto	1 200,00



GRZAŁKA INDUKCYJNA DO PODGRZEWACZY TECHNICA

kod	500800
typ	indukcyjna
ø (mm)	245
H (mm)	68
napiecie (V)	230
moc całkowita (kW)	0,8
ilość stopni mocy grzania	1-10
zakres temperatur (°C)	45-100
PLN netto	360,00

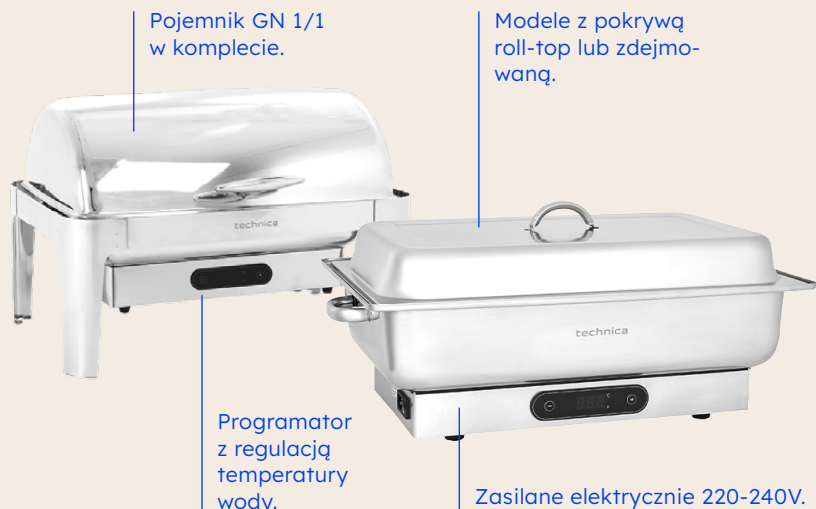
Podgrzewacze elektryczne Technica



Podgrzewacze elektryczne Technica to urządzenia przeznaczone do profesjonalnego użytku w kuchniach hotelowych, restauracjach, firmach cateringowych oraz wszędzie tam, gdzie serwuje się posiłki. Wyposażone w intuicyjny cyfrowy wyświetlacz i szeroki zakres regulacji temperatury, pozwalają na precyzyjne utrzymanie optymalnego ciepła potraw, gwarantując ich świeżość i odpowiednie warunki serwowania przez cały czas.



Modele ze zdejmowaną pokrywą posiadają uchwyt do jej odłożenia.



Pojemnik GN 1/1 w komplecie.

Modele z pokrywą roll-top lub zdejmowaną.

Programator z regulacją temperatury wody.

Zasilane elektrycznie 220-240V.



510022

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

kod	510022
wymiary (mm)	600x360x320
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,8
pokrywa	Roll-top 90°
zakres temp. wody	30-100°C
PLN netto	516,00



510039

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

kod	510039
wymiary (mm)	635x455x440
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,8
pokrywa	Roll-top 180°
zakres temp. wody	30-100°C
PLN netto	600,00



510021

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

kod	510021
wymiary (mm)	600x360x220
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,8
pokrywa	zdejmowana
zakres temp. wody	30-100°C
uchwyt do odłożenia pokrywy	tak
PLN netto	420,00



510038

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

kod	510038
ø (mm)	390
H (mm)	220
litry	6,8
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,6
pokrywa	zdejmowana, szklana
zakres temp. wody	30-90°C
uchwyt do odłożenia pokrywy	tak
PLN netto	336,00

Podgrzewacze Technica z pokrywą roll-top



Podgrzewacze gastronomiczne Technica z pokrywą typu roll-top to niezawodne rozwiązanie do efektownego i wygodnego serwowania potraw. Dzięki solidnej konstrukcji oraz praktycznej funkcjonalności doskonale sprawdzają się w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych i innych placówkach gastronomicznych.



Możliwość zasilania grzałką elektryczną w modelach 510001 oraz 510014.



W zestawie pojemniki GN 1/1, o wysokości 65 mm.

Zasilane pastą, paliwem lub elektrycznie (dla wybranych modeli po zakupieniu dodatkowej grzałki).



PODGRZEWACZ

kod	510001
wymiary (mm)	650x500x440
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	Roll-top 180°
PLN netto	480,00



PODGRZEWACZ

kod	510014
wymiary (mm)	600x350x410
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	Roll-top 90°
PLN netto	360,00



PODGRZEWACZ

kod	510037
wymiary (mm)	600x355x440
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	Roll-top 90°
PLN netto	336,00

Podgrzewacze Technica z pokrywą uchylną



Podgrzewacze z uchylnym mechanizmem pokrywy, wykonane ze stali nierdzewnej, łączą trwałość, estetykę i wygodę użytkowania, zapewniając łatwy dostęp do dań oraz ich efektowną prezentację na każdym bufecie.



Możliwość zasilania grzałką elektryczną w modelach 510026 oraz 510002.



W zestawie pojemniki GN 1/1, o wysokości 65 mm.

Zasilane pastą, paliwem lub elektrycznie (dla wybranych modeli po zakupieniu dodatkowej grzałki).



PODGRZEWACZ

kod	510002
wymiary (mm)	570x405x320
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	uchylna
PLN netto	420,00



PODGRZEWACZ

kod	510026
wymiary (mm)	570x430x290
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	uchylna
PLN netto	312,00



PODGRZEWACZ

kod	510040
wymiary (mm)	365x345x320
w zestawie pojemnik	GN 1/2
litry	4
pokrywa	uchylna
PLN netto	300,00

Podgrzewacze Technica z pokrywą zdejmowaną



Podgrzewacze gastronomiczne ze zdejmowaną pokrywą to idealne rozwiązanie do serwowania ciepłych potraw na bufetach, bankietach i przyjęciach. Wyposażone w wygodne uchwyty i wykonane z trwałej stali nierdzewnej, łączą funkcjonalność z eleganckim wyglądem.



Możliwość zamontowania grzałki elektrycznej.

Ergonomiczne uchwyty ułatwiają bezpieczne przenoszenie podgrzewaczy.

Praktyczna, zdejmowana pokrywa.



Uchwyt do odkładania pokrywy z tyłu podgrzewaczy.

Zasilane pastą, paliwem lub elektrycznie po dokupieniu dodatkowej grzałki.



PODGRZEWACZ

kod	510003
wymiary (mm)	605x370x240
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	zdejmowana
PLN netto	135,00



PODGRZEWACZ

kod	510013
wymiary (mm)	605x370x240
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
pokrywa	zdejmowana
PLN netto	148,00



GRZAŁKA

kod	430300
typ	elektryczna
wymiary (mm)	250x200
napięcie (V)	230
moc całkowita (kW)	0,25
zakres temperatur	65-90°C
PLN netto	288,00

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY TECHNICA SILVER LINE



kod	510012	510030	510031
wymiary (mm)	420x340x330	310x240x320	360x290x330
litry	4	7	11
zasilanie	paliwo, pasta	paliwo, pasta	paliwo, pasta
Pokrywa	zdejmowana	zdejmowana z wycięciem na chochlę	zdejmowana z wycięciem na chochlę
pojemniki w komplecie	tak	tak	tak
PLN netto	132,00	132,00	167,00



kod	510032	510033	510034
wymiary (mm)	420x340x300	420x340x300	420x340x330
litry	3,5	5	7,5
zasilanie	paliwo, pasta	paliwo, pasta	paliwo, pasta
Pokrywa	zdejmowana, szklana, z otworem na parę	zdejmowana, szklana, z otworem na parę	zdejmowana, szklana, z otworem na parę
pojemniki w komplecie	tak	tak	tak
uchwyt do odłożenia pokrywy	-	-	tak
PLN netto	132,00	156,00	180,00

PALIWO ŻELOWE DO PODGRZEWACZY

Czas palenia:

3h dla 200g paliwa



kod	510101	510102	510103
waga lub pojemność	0,2 kg	1 l	4 kg
materiał	etanol	etanol	etanol
PLN netto	4,50	14,00	60,00

Podgrzewacze Prestona z pokrywą zdejmowaną



Podgrzewacze Prestona wykonane są z odpornej na korozję stali nierdzewnej i zasilane pastą lub paliwem. Wyposażono je w zdejmowaną pokrywę z praktycznym uchwytem do jej odłożenia. W zależności od modelu, w zestawie znajduje się pojemnik GN 1/1 lub dwa pojemniki GN 1/2, wszystkie o wysokości 65 mm.



Z tyłu podgrzewacza uchwyty do odłożenia pokrywy.



PODGRZEWACZ GN 1/1

kod	P51211
wymiary (mm)	600x350x320
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
PLN netto	135,00



PODGRZEWACZ 2X GN 1/2

kod	P51212
wymiary (mm)	600x350x320
w zestawie pojemnik	2 x GN 1/2
litry	2x4
PLN netto	148,00



PODGRZEWACZ GN 1/1

kod	P51111
wymiary (mm)	600x350x320
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
PLN netto	135,00



PODGRZEWACZ 2X GN 1/2

kod	P51112
wymiary (mm)	600x350x320
w zestawie pojemnik	2 x 1/2
litry	2x4
PLN netto	148,00

Podgrzewacze Prestona z pokrywą roll-top



Podgrzewacze Prestona z pokrywą roll-top to wygodne rozwiązanie do serwowania potraw. Pokrywa otwierana do 90° lub 180° zapewnia szybki dostęp i higieniczne przechowywanie dań. W zestawach pojemniki GN 1/1 lub dwa GN 1/2 (65 mm). Modele dostępne są w wersjach na pastę, paliwo lub elektrycznych.



Możliwość dokupienia grzałki elektrycznej dla modelu P50811, P51811 i P51812.



kod	P50811
wymiary (mm)	635 x 455 x 440
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
zasilanie	Paliwo, pasta, elektryczne
pokrywa	Roll-top 180°
PLN netto	420,00



kod	P51811
wymiary (mm)	635 x 455 x 440
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
zasilanie	Paliwo, pasta, elektryczne
pokrywa	Roll-top 180°
PLN netto	348,00



kod	P51812
wymiary (mm)	635 x 455 x 440
w zestawie pojemnik	2 x GN 1/2
litry	2x4
zasilanie	Paliwo, pasta, elektryczne
pokrywa	Roll-top 180°
PLN netto	384,00



kod	P51311
wymiary (mm)	610x360x385
w zestawie pojemnik	GN 1/1
litry	9
zasilanie	paliwo, pasta
pokrywa	Roll-top 90°
PLN netto	336,00



kod	P51312
wymiary (mm)	610x360x385
w zestawie pojemnik	2 x GN 1/2
litry	2x4
zasilanie	paliwo, pasta
pokrywa	Roll-top 90°
PLN netto	360,00



kod	430300
typ	elektryczna
wymiary (mm)	250x200
napięcie (V)	230
moc całkowita (kW)	0,25
zakres temperatur	65-90°C
PLN netto	288,00

Kociołki elektryczne Prestona



Kociołki elektryczne Prestona to praktyczne urządzenia do bufetów, restauracji, stołówek i firm cateringowych. Utrzymują zupy oraz inne gorące dania w odpowiedniej temperaturze, zapobiegając ich przypalaniu.



Zbiornik z aluminium szybko i równomiernie rozprowadza ciepło.



P50001

kod	P50001
ø (mm)	340
H (mm)	360
litry	8,5
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,4
zakres temperatur (°C)	35-80
PLN netto	222,00



P50002

kod	P50002
ø (mm)	340
H (mm)	360
litry	8,5
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,4
zakres temperatur (°C)	35-80
PLN netto	336,00



P50003

kod	P50003
ø (mm)	340
H (mm)	400
litry	8,5
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,4
zakres temperatur (°C)	35-80
PLN netto	313,00



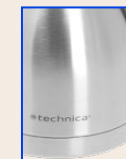
P50004

kod	P50004
ø (mm)	300
H (mm)	380
litry	8,5
napięcie (V)	220-240
moc całkowita (kW)	0,4
zakres temperatur (°C)	30-80
PLN netto	300,00

Termosy bufetowe Technica



Termosy Technica zostały wykonane ze stali nierdzewnej i polipropylenu. To eleganckie i funkcjonalne rozwiązanie, idealne do restauracji, hoteli, stołówek oraz sal konferencyjnych, gdzie liczy się wygodne i estetyczne serwowanie napojów, zarówno zimnych jak i gorących.



Podwójne ścianki skutecznie utrzymują temperaturę.



520009

TERMOS DIPLOMAT LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520009	1	143	248	43,00
520010	1,5	143	215	55,00
520011	2	143	198	58,00



520012

TERMOS AMBASSADOR LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520012	1	138	270	43,00
520013	1,5	138	231	56,00
520014	2	138	210	58,00



520015

TERMOS PRESIDENT LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520015	1	138	230	44,00
520016	1,5	138	270	56,00
520017	2	138	203	58,00



520018

TERMOS CONFERENCE LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520018	1	138	280	44,00
520019	1,5	138	240	56,00
520020	2	138	210	57,00



520021

TERMOS CONGRESS LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520021	3	150	375	79,00
520022	4	172	405	112,00
520023	5	172	425	142,00



520024

TERMOS Z POMPKĄ BUFFET LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520024	3	172	340	86,00
520025	4	172	380	123,00
520026	5	172	430	143,00



520027

TERMOS Z POMPKĄ BLACK SERIES

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520027	3	170	300	121,00
520028	4	170	420	133,00
520029	5	205	440	143,00



520815

TERMOS BLACK SERIES

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
520815	1	138	230	56,00
520816	1.5	138	270	61,00
520817	2	138	203	71,00



580010

TERMOS Z KRANEM SILVER LINE

kod	litry	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
580010	10	255	465	182,00
580012	12	255	525	240,00



Sprawdź pozostałe termosy dostępne w naszej ofercie.

Warniki Technica



Warniki do wody Technica to niezastąpione urządzenia w bufetach, stołówkach oraz na eventach cateringowych. Duża pojemność i wysoka moc zapewniają szybkie i efektywne przygotowanie gorącej wody do kawy, herbaty i napojów instant.



Modele z podwójną ścianką zużywają mniej energii.

Zamknięcie pokrywki typu Twist-Lock.

Czytelny wskaźnik poziomu wody.

Niekapący kran.

Grzałka umieszczona pod dnem chroni przed bezpośrednim kontaktem z wodą.

Rączka pokrywki oraz uchwyty nie nagzewają się.

Termostat bezpieczeństwa chroni przed przegrzaniem, gdy poziom wody jest zbyt niski.

Możliwość ustawiania pożądanego temperatury.

Tacka ociekowa w zestawie.



WARNIK DO WODY

kod	ø (mm)	H (mm)	litry	napięcie (V)	moc całkowita (kW)	ścianka	PLN netto
530006	297	450	9,5	220 - 240	1,3	pojedyncza	243,00
530007	348	584	21	220 - 240	2,8	pojedyncza	300,00
530012	298	405	5,6	220 - 240	0,95	podwójna	312,00
530008	297	476	8,5	220 - 240	1,3	podwójna	285,00
530009	348	625	19,1	220 - 240	2,8	podwójna	358,00
530010	392	633	28	220 - 240	2,8	podwójna	541,00

Koszyki Technica



Koszyki z polirattanu Technica Gold Line łączą elegancję i trwałość, oferując estetyczny sposób prezentacji i serwowania żywności oraz sztuców w restauracjach, hotelach i bufetach.



Naturalny wygląd rattanu połączony z nowoczesnym polipropylenem.



Funkcjonalne, eleganckie i trwałe.



Łatwe w utrzymaniu czystości, dzięki możliwości mycia w zmywarce.



Odporne na uszkodzenia.



541122
541165

kod	GN	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
541112	1/1	530x325x65	beżowy	86,00
549112	1/1	530x325x100	beżowy	120,00
541115	1/1	530x325x65	czarnobrzązowy	78,00
549115	1/1	530x325x100	czarnobrzązowy	108,00
541122	1/2	325x265x65	beżowy	48,00
549122	1/2	325x265x100	beżowy	79,00
541125	1/2	325x265x65	czarnobrzązowy	43,00
549125	1/2	325x265x100	czarnobrzązowy	72,00
541132	1/3	325x176x65	beżowy	34,00
549132	1/3	325x176x100	beżowy	47,00
541135	1/3	325x176x65	czarnobrzązowy	31,00
549135	1/3	325x176x100	czarnobrzązowy	43,00
541142	1/4	265x162x65	beżowy	28,00
549142	1/4	265x162x100	beżowy	40,00
541145	1/4	265x162x65	czarnobrzązowy	26,00
549145	1/4	265x162x100	czarnobrzązowy	37,00
541162	1/6	176x162x65	beżowy	25,00
541165	1/6	176x162x65	czarnobrzązowy	23,00
541322	-	190x130x60	beżowy	23,00
541323	-	190x130x60	czarny	23,00
541325	-	190x130x60	czarnobrzązowy	22,00



542301
542302

kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
542301	270x100x45	brązowy	21,00
542302	270x100x45	beżowy	21,00
542303	270x100x45	czarny	21,00
542304	270x100x45	szary	21,00
542305	270x100x45	czarnobrzązowy	19,00



541622
541644

kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
541612	230x100x60	beżowy	15,00
541613	230x100x60	czarny	15,00
541615	230x100x60	czarnobrzązowy	14,00
541622	225x130x55	beżowy	16,00
541623	225x130x55	czarny	16,00
541625	225x130x55	czarnobrzązowy	14,00
541642	250x190x80	beżowy	23,00
541643	250x190x80	czarny	23,00
541644	250x190x80	szary	23,00
541645	250x190x80	czarnobrzązowy	22,00



541653
541652

kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
541652	375x150x70	beżowy	21,00
541653	375x150x70	czarny	21,00
541655	375x150x70	czarnobrzązowy	19,00



542604
542602

kod	Ø (mm)	H (mm)	kolor	PLN netto
542602	120	150	beżowy	21,00
542603	120	150	czarny	21,00
542604	120	150	szary	21,00
542605	120	150	czarnobrzązowy	19,00

Standy bufetowe Technica



Produkty z serii Technica Buffet Line to eleganckie i funkcjonalne drewniane elementy wyposażenia bufetowego, stworzone z myślą o profesjonalnej gastronomii, cateringu oraz obsłudze eventów. Doskonale eksponują potrawy, podkreślając estetykę stołów i ułatwiając sprawną organizację serwisu.

GN
1/1

Standy i skrzynie zgodne z normą GN zapewniają pełną kompatybilność.

Wykonane z naturalnego drewna dębowego.



Elegancki, klasyczny wygląd podkreślający prezentację potraw.

Kompatybilne z pojemnikami gastronomicznymi GN.



431-0031

PODSTAWA BUFETOWA SKOŚNA

kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	PLN netto
431-0031	520x306x290	GN 1/1	311,00
431-0032	520x306x165	GN 1/1	223,00
431-0033	260x306x290	GN 1/2	281,00
431-0034	260x306x165	GN 1/2	202,00



431-0002

SKRZYNIA DREWNIANA

kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	PLN netto
431-0001	520x325x61	GN 1/1	317,00
431-0002	260x325x61	GN 1/2	212,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Elementy można dowolnie łączyć, tworząc różnorodne konfiguracje i efektowne ekspozycje bufetowe.



431-0021

NAKŁADKA BUFETOWA

kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	PLN netto
431-0020	520x325x104	GN 1/1	173,00
431-0021	260x325x104	GN 1/2	159,00



Sprawdź pozostałe standy bufetowe dostępne w naszej ofercie.

Stojaki bufetowe APS



Stojaki bufetowe APS wykonano z wytrzymałego metalu w kolorze czarnym. Często są dodatkowo pokryte powłoką antypoślizgową, która zwiększa stabilność i bezpieczeństwo ekspozycji naczyń. Różnicowana wysokość oraz przemyślana konstrukcja stojaków pozwalają na estetyczne serwowanie dań, ułatwiają organizację bufetu i sprzyjają atrakcyjnej prezentacji potraw.



Zróżnicowane wysokości standów podkreślają ekspozycję potraw.



33261

STOJAK BUFETOWY STAR

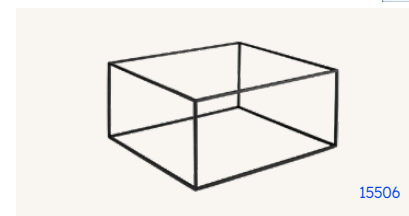
kod	H (mm)	PLN netto
33260	80	74,00
33261	120	87,50
33262	180	100,00



33269

STOJAK BUFETOWY MULTI

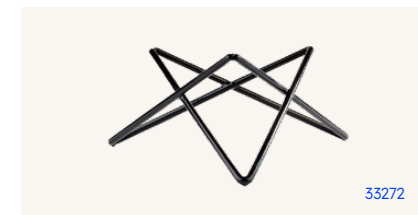
kod	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
33269	155/180	80	54,50
33270	155/180	100	65,00
33271	155/180	180	83,50



15506

STOJAK BUFETOWY ASIA PLUS

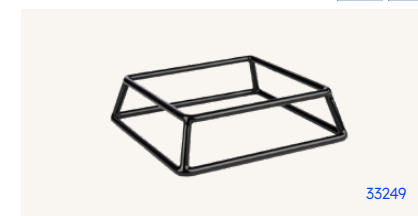
kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	PLN netto
15505	325x265x162	GN 1/2, GN 1/4	95,00
15506	354x325x176	GN 2/3, GN 1/3	125,00



33272

STOJAK BUFETOWY PRISMA

kod	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
33272	200	105	51,00
33273	200	200	72,50



33249

STOJAK BUFETOWY MULTI

kod	wymiary (mm)	PLN netto
33249	180x180x50	48,00
33250	180x180x80	66,00
33251	180x180x100	80,00
33252	180x180x180	94,50



30329

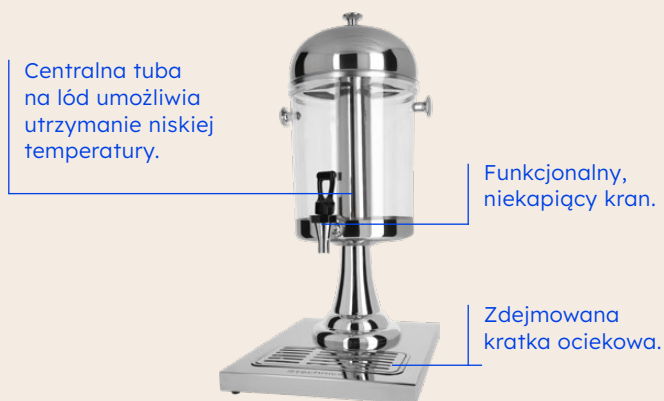
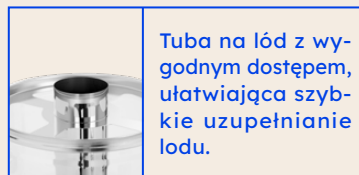
STOJAK BUFETOWY

kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	PLN netto
30329	290x325x480	GN 1/2 (H 10,5)	210,00
30331	490x385x480	GN 1/1, GN 1/2	250,00

Dyspensery Technica do soków



Praktyczne dyspensery do serwowania zimnych napojów, takich jak soki czy lemoniada. Wykonane ze stalowej obudowy i zbiornika z tworzywa sztucznego, sprawdzają się w bufetach, podczas eventów czy w punktach gastronomicznych. Dzięki centralnej tubie na lód napoje pozostają schłodzone dłużej.



510006

DYSPENSER POJEDYNCZY

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
510006	8	270x360x590	317,00



510020

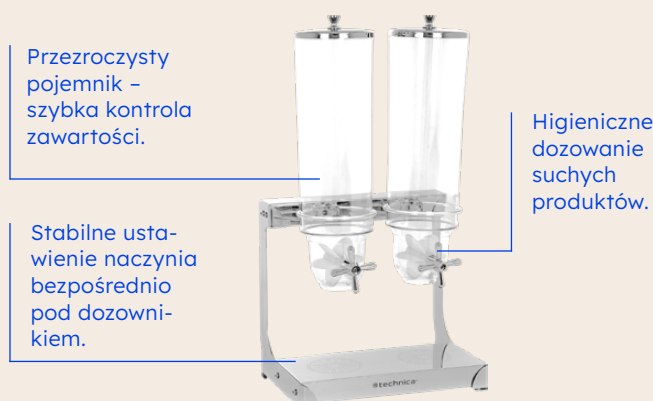
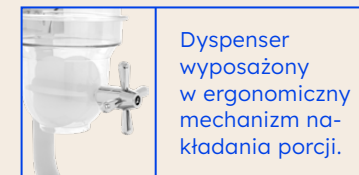
DYSPENSER PODWÓJNY

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
510020	2x8	570x350x570	558,00

Dyspensery Technica do płatków



Dyspensery do płatków to profesjonalne dozowniki przeznaczone przede wszystkim do bufetów śniadaniowych, hoteli, kawiarni oraz innych lokali gastronomicznych. Łączą elegancki wygląd z funkcjonalnością. Wykonane z wysokiej jakości materiałów – stali nierdzewnej i trwałego tworzywa – zapewniają estetykę, wytrzymałość oraz łatwość czyszczenia.



510035

DYSPENSER POJEDYNCZY

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
510035	3	200x240x650	238,00



510036

DYSPENSER PODWÓJNY

kod	litry	wymiary (mm)	PLN netto
510036	2x3	335x240x650	432,00

Garnki żeliwne APS



Emaliowane garnki żeliwne APS to doskonała inwestycja dla osób ceniących jakość, funkcjonalność i estetykę. Idealnie nadają się do pieczenia mięs, warzyw oraz zapiekanek, a dzięki swojej trwałości sprawdzą się w każdej kuchni. Można ich używać w piekarniku, a elegancki design doskonale wpisuje się w nowoczesne aranżacje wnętrz.



Emalia chroni żeliwo przed rdzą i nadaje właściwości nieprzywierające.

Uchwyty ze stali nierdzewnej, w tym uchwyt na pokrywę, zapewniają wygodę użytkowania oraz bezpieczne przenoszenie potraw.

Doskonała przewodność cieplna dzięki żeliwnej konstrukcji.



Stylowy wygląd.



88304

GARNEK ŻELIWNY NISKI

kod	litry	wymiary (mm)	H (mm)	kolor	PLN netto
88300	2,5	325x250	130	czerwony	315,00
88301	2,5	325x250	130	szary	315,00
88312	2,5	325x250	130	niebieski	315,00
88304	3,0	360x280	135	czerwony	370,00
88305	3,0	360x280	135	szary	370,00
88314	3,0	360x280	135	niebieski	370,00
88308	5,0	410x250	175	czerwony	420,00
88309	5,0	410x250	175	szary	420,00
88316	5,0	410x250	175	niebieski	420,00



88315

GARNEK ŻELIWNY ŚREDNI

kod	litry	wymiary (mm)	H (mm)	kolor	PLN netto
88302	4,0	325x250	175	czerwony	345,00
88303	4,0	325x250	175	szary	345,00
88313	4,0	325x250	175	niebieski	345,00
88306	6,0	360x280	200	czerwony	395,00
88307	6,0	360x280	200	szary	395,00
88315	6,0	360x280	200	niebieski	395,00



POTRZEBUJESZ POMOCY?
Nasi eksperci są gotowi, aby Ci pomóc.

Dopasują produkty do Twoich potrzeb.

Skompletują ofertę.

Zadbają o obsługę posprzedażową.

333 00 11 00
biuro@technica.pl



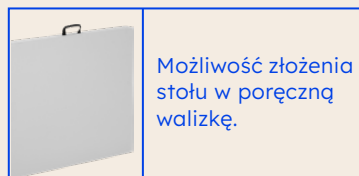
Nasi specjaliści są do Twojej dyspozycji od poniedziałku do piątku 8:00-17:00 oraz w soboty 9:00-14:00.

Stoły cateringowe Technica



ZE SKŁADANYM BLATEM

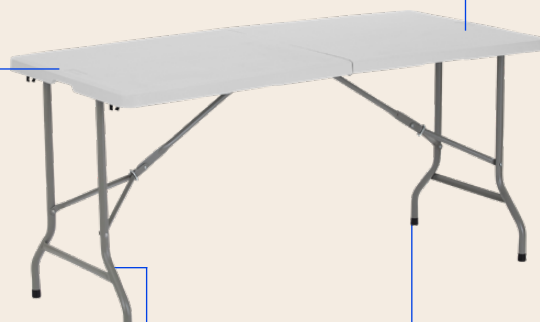
Prostokątne stoły cateringowe Technica z linii Banquet Line to doskonały wybór na imprezy plenerowe, bankiety, konferencje i wesela. Solidne wykonanie łączy trwałość z wygodą użytkowania. Przemysłane wymiary zapewniają komfort wielu osobom, a lekka i stabilna konstrukcja ułatwia transport oraz przechowywanie.



Możliwość złożenia stołu w poręczną walizkę.

Blat wykonano z wytrzymałego polietylenu HDPE.

Możliwość złożenia blatu i nóg.

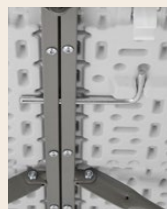


Łatwe w czyszczeniu.

Stalowe nogi malowane proszkowo.

STÓŁ CATERINGOWY

kod	wymiary (mm)	PLN netto
520150	1520x710x740	240,00
520180	1830x760x740	300,00



WSKAZÓWKI TECHNICA

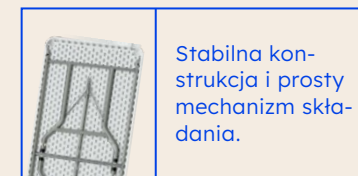
Stoły wyposażone w dwie zasuwy oraz pierścienie zabezpieczające blat przed złożeniem.

Stoły cateringowe Technica



ZE SKŁADANYMI NOGAMI

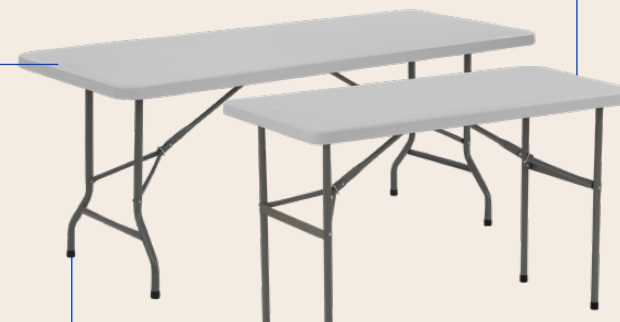
Stoły cateringowe Technica z linii Banquet Line to praktyczne i trwałe rozwiązanie na imprezy plenerowe, bankiety, konferencje oraz wesela. Łączą solidną konstrukcję z wygodą użytkowania i łatwością transportu, sprawdzając się wszędzie tam, gdzie liczy się funkcjonalność i niezawodność.



Stabilna konstrukcja i prosty mechanizm składania.

Blat wykonano z wytrzymałego polietylenu HDPE.

Możliwość złożenia nóg.



Łatwe w czyszczeniu.

Stalowa konstrukcja malowana proszkowo.

STÓŁ CATERINGOWY

kod	wymiary (mm)	PLN netto
510080	860x860x740	216,00
510120	1200x600x740	193,00
510180	1830x760x740	288,00



WSKAZÓWKI TECHNICA

Stoły wyposażone w pierścienie zabezpieczające blat przed złożeniem.

Pokrowce na stoły cateringowe Technica

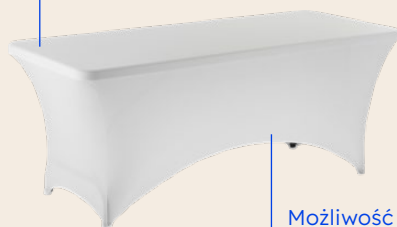


Pokrowce na stoły cateringowe Technica nadają bankietom, konferencjom i przyjęciom profesjonalny, elegancki wygląd, skutecznie maskując nogi stołu i zapewniając estetyczne wykończenie. Wykonane są z elastycznej i trwałej mieszanki poliestru (90%) oraz spandeksu (10%).



Unikać chlorowania, wybielania i czyszczenia chemicznego, by zachować kolor.

Materiał rozciągliwy, wytrzymały i odporny na zagniecenia.



Możliwość prania w 30°C oraz prasowania w niskiej temperaturze.



500181

BIAŁY POKROWIEC

kod	wymiary (mm)	PLN netto
500181	1830x760x740	60,00
500151	1520x710x740	56,00
500121	1200x600x740	47,00
510081	860x860x740	56,00



500182

CZARNY POKROWIEC

kod	wymiary (mm)	PLN netto
500182	1830x760x740	60,00
500152	1520x710x740	56,00
500122	1200x600x740	47,00
510082	860x860x740	56,00

Stoły koktajlowe Technica



Stoły koktajlowe Technica to praktyczne meble cateringowe przeznaczone do eventów, bankietów i spotkań okolicznościowych. Solidna konstrukcja, trwałe materiały oraz możliwość szybkiego składania sprawiają, że doskonale sprawdzają się w profesjonalnym zastosowaniu.



Blat wykonany z trwałego polietylenu HDPE.

System składania ułatwia przechowywanie i transport.



Maksymalne obciążenie wynosi 150 kg.



500080

STÓŁ KOKTAJLOWY

kod	ø (mm)	H (mm)	PLN netto
500080	800	1100	184,00



500082
500081

POKROWIEC NA STÓŁ

kod	kolor	pasuje do	PLN netto
500081	biały	500080	56,00
500082	czarny	500080	56,00

TECHNICA

zastawy stołowej

Dla spójnej oprawy stołu

Rozwiązania z zakresu zastawy stołowej Bonna zostały dobrane z myślą o lokalach gastronomicznych, które oczekują połączenia estetyki z trwałością niezbędną w codziennej pracy restauracji i hoteli.

Porcelana Bonna wyróżnia się odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz intensywne użytkowanie, zachowując przy tym elegancki wygląd. Jej uniwersalna forma pozwala budować spójną i harmonijną prezentację dań, dopasowaną do charakteru nowoczesnej gastronomii.

Porcelana Bonna



Porcelana Premium Bonna łączy eleganckie wzornictwo z dopracowanym wykończeniem. Naczynia zostały zaprojektowane tak, aby podkreślać prezentację potraw i wspierać spójny charakter serwisu zarówno w restauracji, jak i podczas spotkań o uroczystej oprawie. Trwałe szkliwo stanowi warstwę ochronną, ograniczając powstawanie mikro-uszkodzeń wynikających z codziennego użytkowania.



Trwałość i estetyka dla wymagającej gastronomii.



TALERZE I PÓŁMISKI



BNC17DZ

TALERZ PŁYTKI BANQUET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
BNC17DZ	170	12	15,00
BNC21DZ	210	12	18,00
BNC23DZ	230	12	20,00
BNC25DZ	250	12	21,00
BNC27DZ	270	12	23,00
BNC30DZ	300	6	31,00



GRM17DZ

TALERZ PŁYTKI GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
GRM17DZ	170	12	15,00
GRM21DZ	210	12	18,00
GRM25DZ	250	12	21,00
GRM27DZ	270	12	23,00
GRM30DZ	300	6	31,00



HYG22DZ

TALERZ Z RANTEM HYGGE

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
HYG22DZ	220	6	25,00
HYG25DZ	250	6	27,00
HYG28DZ	280	6	33,00



BNC23CK

TALERZ GŁĘBOKI BANQUET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
BNC23CK	230	12	21,00



MOV36OV

PÓŁMISEK OWALNY MOOVE

kod	wymiary (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
MOV31OV	310x240	6	33,00
MOV36OV	360x280	6	44,00



GRM32PZ

TALERZ DO PIZZY GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
GRM32PZ	320	6	35,00



BNC28CK

TALERZ DO PASTY BANQUET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
BNC28CK	280	6	37,00



GRM23KS

TALERZ DO PASTY GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
GRM23KS	230	6	32,00



GRM27CK

TALERZ DO PASTY GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
GRM27CK	270	6	34,00

NACZYNIA STOŁOWE



BNC14JO



GRM18KS



VNT16KS

MISKA SZTAPLOWANA
BANQUET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	L	PLN/ szt.
BNC8JO	80	24	0,12	12,00
BNC12JO	120	12	0,35	16,00
BNC14JO	140	12	0,5	19,00

MISKA GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	L	PLN/ szt.
GRM16KS	160	12	0,4	20,00
GRM18KS	180	12	0,7	24,00
GRM20KS	200	6	0,9	32,00

MISKA SKOŚNA VANTA

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	L	PLN/ szt.
VNT16KS	160	12	0,35	26,00
VNT18KS	180	6	0,45	33,00
VNT22KS	220	6	0,85	45,00



BNC12KKS



BNC01SO



MOV10KS

BULIONÓWKA
BANQUET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	L	PLN/ szt.
BNC12KKS	120	12	0,35	23,00

SOSJERKA BANQUET

kod	szt./kpl.	L	PLN/ szt.
BNC01SO	12	0,27	48,00
BNC02SO	12	0,15	39,00
BNC03SO	24	0,06	30,00

MISECZKI DO DIPÓW

kod	mm	szt./ kpl.	L	PLN/ szt.
MOS7AKS	Ø70	12	0,065	12,00
MOV10KS	85x80	24	0,08	22,00
BNC8JO	Ø80	24	0,12	12,00

SPODEK GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	PLN/ szt.
GRM17KKT	170	12	16,00

SPODEK GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	PLN/ szt.
GRM17KKT	170	12	16,00

WSKAZÓWKA TECHNICZNA

Wybrane produkty Bonna oznaczone piktogramem wyróżniają się odpornością na wyszczerbienia. Dożywotna gwarancja daje pewność inwestycji w rozwiązania stworzone do intensywnej pracy w gastronomii.



NACZYNIA STOŁOWE

GRM02KT



BNC01CF

GRM02KT



RIT02KF



BNC03ST BNC04ST

FILIŻANKA
SZTAPLOWANA
BANQUET

kod	szt./ kpl.	L	PLN/szt.
BNC02KF	6	0,08	11,00
BNC01CF	6	0,21	15,00

FILIŻANKA RITA

kod	szt./ kpl.	L	PLN/szt.
RIT02KF	6	0,08	12,00
RIT04CPF	6	0,25	17,00

MLECZNIK BANQUET

kod	szt./ kpl.	L	PLN/szt.
BNC03ST	24	0,18	32,00
BNC04ST	12	0,55	44,00

SPODEK GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	PLN/szt.
GRM02KT	120	6	10,00
GRM04CT	160	6	12,00

SPODEK GOURMET

kod	Ø (mm)	szt./ kpl.	PLN/szt.
GRM02KT	120	6	10,00
GRM04CT	160	6	12,00



BNC300MUG



RIT04DSK



YNC04TZ

KUBEK SZTAPLOWANY
BANQUET

kod	szt./ kpl.	L	PLN/ szt.
BNC300MUG	12	0,3	15,00

CUKIERNICA RITA

kod	szt./ kpl.	Ø (mm)	H	PLN/ szt.
RIT04DSK	6	95	55	17,00

PRZYPRAWNIK YONCA

kod	szt./kpl.	PLN/szt.
YNC04TZ	1	58,00

WSKAZÓWKA TECHNICZNA

Porcelana sprzedawana jest w pełnych ilościach kartonowych. Oznaczenie szt./kpl. wskazuje liczbę sztuk w opakowaniu.

Porcelana Bonna Ripple



Porcelana Premium Bonna z linii Ripple to kolekcja stworzona z myślą o nowoczesnym fine diningu, gdzie liczy się nie tylko smak, ale również dopracowana oprawa każdego talerza. Subtelna, falująca faktura i starannie wyważone proporcje naczyń pomagają budować głębię kompozycji, podkreślając kolory, tekstury i detale dań wykwintnej kuchni.



Idealne tło dla nowoczesnego, wyszukanego fine diningu.



TALERZE I MISKI



TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN netto
HORLTN21DZ	210	12	27,00
HORLTN25DZ	250	12	31,00
HORLTN27DZ	270	6	34,00
HORLTN30DZ	300	6	46,00
MRGLTN21DZ	210	12	26,00
MRGLTN25DZ	250	12	30,00
MRGLTN27DZ	270	6	32,00
MRGLTN30DZ	300	6	44,00



TALERZ PŁYTKI Z RANTEM

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN netto
HORRPL16DZ	160	12	24,00
HORRPL21DZ	210	6	30,00
HORRPL26DZ	260	6	36,00
HORRPL28DZ	280	6	40,00
MRGRPL16DZ	160	12	23,00
MRGRPL21DZ	210	6	29,00
MRGRPL26DZ	260	6	35,00
MRGRPL28DZ	280	6	38,00



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN netto
HORRPL23JO	230	6	0,815	40,00
MRGRPL23JO	230	6	0,815	38,00



MISKA SZTAPLOWANA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN netto
HORRPL6JO	60	12	0,035	13,00
HORRPL8JO	80	12	0,07	14,00
HORRPL13JO	130	12	0,415	24,00
HORRPL18JO	180	6	1,02	35,00
MRGRPL6JO	60	12	0,035	13,00
MRGRPL8JO	80	12	0,07	14,00
MRGRPL13JO	130	12	0,415	24,00
MRGRPL18JO	180	6	1,02	34,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



TECHNICA

chłodnictwa

Dla pełnej kontroli świeżości

Urządzenia chłodnicze Technica zostały zaprojektowane z myślą o bezpiecznym i uporządkowanym przechowywaniu produktów w restauracjach, hotelach oraz innych lokalach gastronomicznych.

Szafy chłodnicze i mroźnicze, stoły chłodnicze oraz mroźnicze i funkcjonalne nadstawki umożliwiają utrzymanie optymalnej temperatury, ułatwiają organizację przestrzeni i pomagają zachować wysokie standardy higieny.



Szafy chłodnicze i mroźnicze Technica



Szafy chłodnicze i mroźnicze TECHNICA charakteryzują się solidną konstrukcją ze stali nierdzewnej oraz wykorzystaniem ekologicznych czynników chłodniczych R290. W zależności od modelu, wyposażone są w 3 lub 6 półek GN 2/1, z możliwością dokupienia kolejnych, zapewniających funkcjonalne i ergonomiczne przechowywanie produktów. Każda z półek ma udźwig 40 kg.



Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.



410650



411300

SZAFKA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA

SZAFKA CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar GN	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
410650	740x830x2010	650	230	0,215	GN 2/1	3	-2/+8	D	982	4	4338,00
411300	1480x830x2010	1300	230	0,395	GN 2/1	6	-2/+8	D	1590	4	6808,00



410651



411301

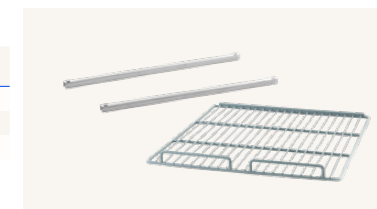
SZAFKA MROŻNICZA 1-DRZWIOWA

SZAFKA MROŻNICZA 2-DRZWIOWA

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar GN	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
410651	740x830x2010	650	230	0,48	GN 2/1	3	-18/-22	D	2474	4	5 520,00
411301	1480x830x2010	1300	230	0,765	GN 2/1	6	-18/-22	D	3833	4	7 358,00

AKCESORIA DO SZAF

kod	nazwa produktu	wymiary (mm)	PLN netto
041655	półka uniwersalna	534x650	83,00
041651	prowadnica prawa	-	55,00
041650	prowadnica lewa	-	55,00



Stoły chłodnicze Technica

Z AGREGATEM DOLNYM

Stoły chłodnicze wykonane są ze stali nierdzewnej, co gwarantuje trwałość i łatwość utrzymania czystości. Wyposażone są w elektroniczny sterownik Dixell, wymuszony obieg powietrza oraz automatyczne systemy odszraniania, rozmrażania i odparowywania skroplin.



Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.



2 półki GN 1/1 w standardzie.

Szuflady w standardzie GN 1/1.

Samodomykające się drzwi.

Chłodzenie statyczne z wentylatorem.

Wysokość robocza szuflady wynosi 150 mm.



STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar GN	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
420003	900x700x876	240	230	0,17	GN 1/1	2	2/8	D	1205	4	2 165,00
420005	1365x700x876	368	230	0,24	GN 1/1	3	2/8	E	1825	4	3 365,00



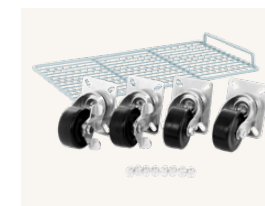
STÓŁ CHŁODNICZY - 4 SZUFLADY

STÓŁ CHŁODNICZY - 6 SZUFLAD

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar GN	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
420004	900x700x876	220	230	0,17	GN 1/1	2/8	C	898	4	3 482,00
420012	1365x700x876	368	230	0,24	GN 1/1	2/8	E	1825	4	5 160,00

AKCESORIA DO STOŁÓW

kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042020	przewodnica prawa	420003, 420005	-	55,00
042010	przewodnica lewa	420003, 420005	-	55,00
042015	półka do stołów	420003, 420005	333x530	67,00
Z00285	zestaw kół	420003, 420004	-	469,00
Z00286	zestaw kół	420005, 420012	-	529,00



Stoły chłodnicze i mroźnicze

Technica



Z AGREGATEM BOCZNYM

Stoły chłodnicze i mroźnicze wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i higienę użytkowania. Wyposażone w elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury oraz wymuszony obieg powietrza, gwarantują równomierne chłodzenie. Zastosowany czynnik chłodniczy R290 jest przyjazny dla środowiska. W standardzie każda komora posiada jedną półkę GN 1/1.



Możliwość zastosowania kół zamiast standardowych nóżek.



Rant tylni 100 mm chroniący ścianę przed zabrudzeniem.

Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin.

Regulowana wysokość nóżek w przedziale od 108 do 160 mm.

Samodomykające się drzwi.

Aggregat boczny z dynamicznym chłodzeniem o dużej wydajności.



420020



420030

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar pojemników	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
420020	1360x700x850	282	230	0,215	GN 1/1	2	-2/8	C	827	4	3 900,00
420030	1795x700x850	417	230	0,23	GN 1/1	3	-2/8	C	1162	4	4 439,00



420021



420031

STÓŁ MROŻNICZY 2-DRZWIOWY

STÓŁ MROŻNICZY 3-DRZWIOWY

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar półki	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
420021	1360x700x850	282	230	0,52	GN 1/1	2	-22/-18	D	2420	4	4 682,00
420031	1795x700x850	417	230	0,56	GN 1/1	3	-22/-18	C	1162	4	5 160,00

AKCESORIA DO STOŁÓW

kod	nazwa produktu	wymiary (mm)	PLN netto
042020	przewadnica prawa	-	55,00
042010	przewadnica lewa	-	55,00
042015	półka do stołów	333x530	67,00
410650/001	kółko bez hamulca	-	111,00
410650/002	kółko z hamulcem	-	100,00

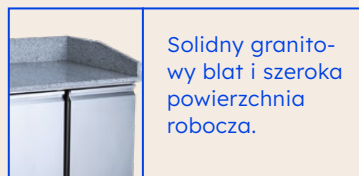


Stoły chłodnicze Technica



DO PIZZY

Stoły chłodnicze do pizzy wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej i wyposażone w blaty granitowe. Zastosowano w nich ekologiczny czynnik chłodniczy R290, samoczynny się drzwi, automatyczne rozmrażanie oraz elektroniczny sterownik Dixell, gwarantujący precyzyjną kontrolę temperatury i niezawodność działania.



Solidny granitowy blat i szeroka powierzchnia robocza.



420001



420008

STÓŁ 2-DRZWIOWY Z SZUFLADAMI

STÓŁ 3-DRZWIOWY

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar pojemników	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
420001	2025x800x850	580	230	0,215	600x400	2	-2/8	C	941	4	6050,00
420008	1400x700x1020	368	230	0,24	GN 1/1	3	2/8	E	1825	4	3 726,00



WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Do stołu chłodniczego do pizzy istnieje możliwość zastosowania nadstawki montowanej na rantach bocznych i tylnych. Nadstawka zwiększa funkcjonalność stanowiska pracy, umożliwiając wygodne rozmieszczenie składników i akcesoriów.

AKCESORIA DO STOŁÓW

kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042021	przewodnica prawa	420001	-	55,00
042011	przewodnica lewa	420001	-	55,00
042001	przewodnica prawa	420008	-	55,00
042000	przewodnica lewa	420008	-	55,00
042025	półka do stołów	420001	408x630	83,00
042005	półka do stołów	420008	325x560	83,00
Z00286	zestaw kół	420008	-	529,00
431390	nadstawka chłodnicza 9xGN1/3	420001	2000x395x435	1 921,00
431460	nadstawka chłodnicza 6xGN1/4	420008	1400x335x435	1 537,00



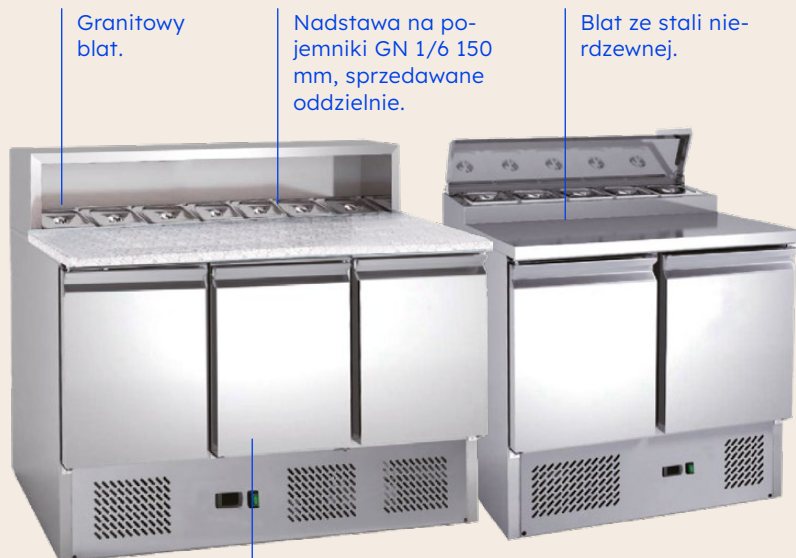
Stoły chłodnicze Technica

Z WBUDOWANĄ NADSTAWĄ

Stoły chłodnicze z wbudowaną nadstawą wyposażone są w statyczny system chłodzenia z wentylatorem oraz funkcję automatycznego rozmrażania. Posiadają samozamykające się drzwi z wymiennymi magnetycznymi uszczelkami i wykorzystują ekologiczny czynnik chłodniczy R600a.



Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.



Granitowy blat.

Nadstawa na pojemniki GN 1/6 150 mm, sprzedawane oddzielnie.

Blat ze stali nierdzewnej.

W standardzie: jedna para prowadnic oraz jedna półka GN 1/1 na każdą komorę.



STÓŁ 2-DRZWIOWY Z BLATEM GRANITOWYM

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar półek	ilość i rozmiar pojemników w nadstawie	T °C	PLN netto
420007	900x700x850	240	230	0,17	GN 1/1	5x GN 1/6 150 mm	2/8	2 400,00
420013	1365x700x850	402	230	0,24	GN 1/1	7x GN 1/6 150 mm	2/8	3 600,00



STÓŁ 3-DRZWIOWY Z BLATEM GRANITOWYM



STÓŁ 2-DRZWIOWY Z BLATEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar półek	ilość i rozmiar pojemników w nadstawie	T °C	PLN netto
420006	900x700x850	240	230	0,17	GN 1/1	5x GN 1/6 150 mm	2/8	2 878,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Istnieje możliwość wsunięcia w prowadnice pojemnika GN 1/1 zamiast półki.

AKCESORIA DO STOŁÓW

kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042001	prowadnica prawa	420007, 420013	-	55,00
042000	prowadnica lewa	420007, 420013	-	55,00
042020	prowadnica prawa	420006	-	55,00
042010	prowadnica lewa	420006	-	55,00
042005	półka do stołów	420007 420013	325x560	83,00
042015	półka do stołów	420006	333x530	67,00
Z00285	zestaw kół	420006, 420007	-	469,00
Z00286	zestaw kół	420013	-	529,00

Stoły chłodnicze Technica



SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

Stoły chłodnicze wykonane są ze stali nierdzewnej i wyposażone w szklaną nadstawę. Zastosowano w nich ekologiczne czynniki chłodnicze R600a i R290 oraz statyczny system chłodzenia wspomagany wentylatorem. Sterownik elektroniczny Dixell umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury, a samozamykające się drzwi i wymienne magnetyczne uszczelki zapewniają wygodę i szczelność. Każda komora wyposażona jest w półkę GN 1/1 o maksymalnym udźwigu 40 kg.



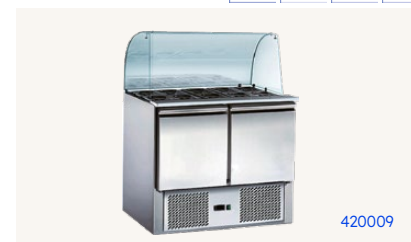
Dwie szklane półki (szerokości 280 mm), każda o maks. obciążeniu 20 kg.



Listwy wspornikowe dla stołów 3-drzwiowych w standardzie:
3 szt. długości 534 mm
4 szt. długości 326 mm



Listwy wspornikowe dla stołów 2-drzwiowych w standardzie:
2 szt. długości 534 mm
2 szt. długości 326 mm
2 szt. długości 162 mm



420009



420010

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar półek	ilość półek	T °C	podstawowa konfiguracja nadstawy	PLN netto
420009	900x700x850	240	230	0,17	GN 1/1	2	2/8	2 x GN 1/1 + 3 x GN 1/6	3 063,00
420010	1365x700x850	368	230	0,24	GN 1/1	3	2/8	4 x GN 1/1	4 087,00



420014



420015

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z PÓŁKĄ

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z PÓŁKĄ

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar półek	ilość półek	T °C	PLN netto
420014	900x700x850	240	230	0,17	GN 1/1	2	2/8	3 295,00
420015	1365x700x850	368	230	0,24	GN 1/1	3	2/8	4 391,00

AKCESORIA DO STOŁÓW

kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042001	przewadnica prawa	420009, 420010, 420014, 420015	-	55,00
042000	przewadnica lewa	420009, 420010, 420014, 420015	-	55,00
042005	półka do stołów	420009, 420010, 420014, 420015	325x560	83,00
Z00285	zestaw kół	420009, 420014	-	469,00
Z00286	zestaw kół	420010, 420015	-	529,00

Stoły chłodnicze Technica



SAŁATKOWE Z POKRYWĄ

Stoły chłodnicze wykonane są ze stali nierdzewnej i wykorzystują ekologiczny czynnik chłodniczy R600a. Wyposażone w elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem, umożliwiają precyzyjną kontrolę temperatury w zakresie od 2°C do 8°C. Posiadają automatyczne systemy odszraniania, rozmrażania i odprowadzania skroplin.



Możliwość zamknięcia pokrywy chroni zawartość i utrzymuje temperaturę.

Listwy wspornikowe w standardzie:

2 szt. długości 534 mm
2 szt. długości 326 mm
2 szt. długości 162 mm

Listwy wspornikowe w standardzie:

3 szt. długości 534 mm
4 szt. długości 326 mm



Maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm.

Samodomykające się drzwi.

Deska do krojenia z polietylenu.



420002



420011

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar półek	ilość półek	T °C	PLN netto
420002	900x700x876	240	230	0,17	GN 1/1	2	2/8	2 224,00
420011	1365x700x876	368	230	0,24	GN 1/1	3	2/8	3 365,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Wielkość blatu stołów 2-DRZWIOWYCH 420002, 420009, 420014 umożliwia ułożenie pojemników w kombinacji:

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

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/6
		GN 1/6
		GN 1/6

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Wielkość blatu stołów 3-DRZWIOWYCH 420010, 420011, 420015 umożliwia ułożenie pojemników w kombinacji:

4x GN 1/1

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
--------	--------	--------	--------

AKCESORIA DO STOŁÓW

kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042001	przewodnica prawa	420002, 420011	-	55,00
042000	przewodnica lewa	420002, 420011	-	55,00
042005	półka do stołów	420002, 420011	325x560	83,00
Z00285	zestaw kół	420002	-	469,00
Z00286	zestaw kół	420011	-	529,00

Nadstawy chłodnicze Technica

Nadstawy chłodnicze Technica idealnie sprawdzają się do przechowywania i prezentacji produktów spożywczych w pojemnikach GN. Kompaktowa forma pozwala wygodnie ustawić je nad blatem roboczym, a solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła zapewnia trwałość i łatwe utrzymanie higieny. Szklana szyba gwarantuje pełną widoczność produktów, a zestaw uzupełniającą praktyczne listwy wspornikowe.



Listwy wspornikowe ułatwiają organizację pojemników GN.



Konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła.

Statyczny system chłodzenia i automatyczne rozmrażanie.

Zastosowano czynnik chłodniczy R600a.

Elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem.



431340



431460

NADSTAWA CHŁODNICZA

NADSTAWA CHŁODNICZA

kod	ilość poj. GN	rozmiar GN	wymiary (mm)	U (V)	P (kW)	T °C	PLN netto
431360	6	GN 1/3	1400x395x435	230	0,11	2/8	1 560,00
431390	9	GN 1/3	2000x395x435	230	0,11	2/8	1 921,00
431340	4	GN 1/3	1200x395x435	230	0,11	2/8	1 428,00
431370	7	GN 1/3	1600x395x435	230	0,11	2/8	1 804,00
431450	5	GN 1/4	1200x335x435	230	0,11	2/8	1 428,00
431460	6	GN 1/4	1400x335x435	230	0,11	2/8	1 537,00
431470	7	GN 1/4	1500x335x435	230	0,11	2/8	1 502,00
431480	8	GN 1/4	1800x335x435	230	0,11	2/8	1 648,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

W nadstawie GN 1/3, istnieje możliwość zastosowania rozmiarów GN 1/3, 2/3, 1/6 i 1/9.

W nadstawie GN 1/4 istnieje możliwość zastosowania rozmiarów GN 1/4 oraz 1/2.

Maksymalna wysokość GN w nadstawach chłodniczych wynosi 150 mm.

GN 1/3	GN 1/3	GN 2/3	GN 1/6	GN 1/9
			GN 1/6	GN 1/9

GN 1/4	GN 1/4	GN 1/2	GN 1/2
--------	--------	--------	--------

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pojemniki i pokrywy do nadstaw są sprzedawane oddzielnie. Znajdziesz je na stronie

30

TECHNICA

pizzy

Dla perfekcyjnej pizzy

Niezawodne rozwiązania zostały opracowane z myślą o pizzeriach i lokalach, które stawiają na powtarzalność, tempo pracy oraz pełną kontrolę nad procesem przygotowania ciasta i wypieku.

Miksery spiralne przeznaczone do pracy z ciastem, profesjonalne piece do pizzy zapewniające równomierny wypiek, a także praktyczne akcesoria – pojemniki na ciasto, łopaty i szczotki – umożliwiają sprawną realizację każdego etapu przygotowania, od wyrabiania po wypiek, gwarantując wygodę i niezawodność w codziennej pracy.

Piece do pizzy Cuppone

ELEKTRYCZNE, MICHELANGELO TS



Piece Cuppone Michelangelo TS to profesjonalne, elektryczne piece do pizzy dostępne w wersji jedno- lub dwukomorowej. Wyposażone w dotykowy panel sterowania (TS), umożliwiające precyzyjną regulację temperatury, mocy grzałek oraz programowanie pieczenia.

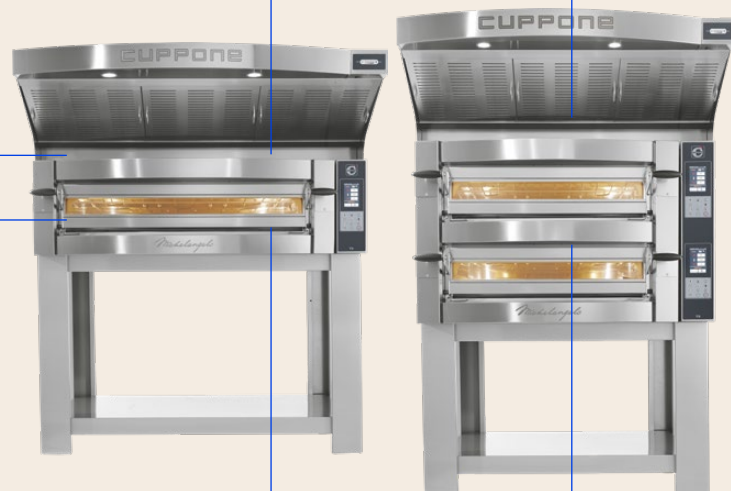


Funkcja Pyrolizy - czyszczenie pieca w wysokiej temperaturze.

Precyzyjne sterowanie grzałkami 0-100% dla idealnego wypieku nawet najbardziej wymagających pizz.

Funkcja timer-a z sygnałem dźwiękowym.

Innowacyjny odzysk ciepła z komory dla maksymalnej energooszczędności.



Tryb EKO zapewniający niskie zużycie energii przy mniejszym obciążeniu.

Dotykowy panel z programowaniem i gotowymi programami do najpopularniejszych pizz.

Wysokiej klasy izolacja minimalizująca straty ciepła.



ML635L/1TS



ML435/2TS

PIEC JEDNOKOMOROWY

PIEC DWUKOMOROWY

kod	wymiary (mm) dł. x gł. x wys.	wymiary komory (mm) dł. x gł. x wys.	ilość pizz 350mm/ piec	ilość komór	moc całkowita (kW)	napięcie (V)	PLN netto
ML435/1TS	1190x1100x440	720x720x140	4	1	5.8	400	26 830,00
ML435/2TS	1190x1100x780	720x720x140	8	2	11.6	400	44 115,00
ML635/1TS	1190x1460x440	720x1080x140	6	1	8.4	400	34 500,00
ML635/2TS	1190x1460x780	720x1080x140	12	2	16.8	400	57 230,00
ML635L/1TS	1550x1100x440	1080x720x140	6	1	8.6	400	35 880,00
ML635L/2TS	1550x1100x780	1080x720x140	12	2	17.2	400	62 185,00
ML935/1TS	1550x1460x440	1080x1080x140	9	1	12.6	400	37 640,00
ML935/2TS	1550x1460x780	1080x1080x140	18	2	25.2	400	67 630,00

OKAP DO PIECA

kod	wymiary (mm) dł. x gł. x wys.	wentylator	pasuje do	PLN netto
KML435AS	1188x1200x410	tak	ML435/1TS, ML435/2TS	10 255,00
KML435NT	1188x1200x410	nie	ML435/1TS, ML435/2TS	8 225,00
KML635AS	1188x1200x410	tak	ML635/1TS, ML635/2TS	10 455,00
KML635NT	1188x1200x410	nie	ML635/1TS, ML635/2TS	8 435,00
KML635LAS	1546x1200x410	tak	ML635L/1TS, ML635L/2TS	11 405,00
KML635LNT	1546x1200x410	nie	ML635L/1TS, ML635L/2TS	9 380,00
KML935AS	1546x1200x410	tak	ML935/1TS, ML935/2TS	11 605,00
KML935NT	1546x1200x410	nie	ML935/1TS, ML935/2TS	9 580,00

PODSTAWA POD PIEC

kod	wymiary (mm)	pasuje do	PLN netto
SML435/1	1180x950x1100	ML435/1TS	4 365,00
SML435/2	1180x950x900	ML435/2TS	4 365,00
SML635/1	1180x1310x1100	ML635/1TS	4 805,00
SML635/2	1180x1310x900	ML635/2TS	4 805,00
SML635L/1	1540x950x1100	ML635L/1TS	4 880,00
SML635L/2	1540x950x900	ML635L/2TS	4 880,00
SML935/1	1540x1310x1100	ML935/1TS	5 320,00
SML935/2	1540x1310x900	ML935/2TS	5 320,00

WSKAZÓWKA TECHNICZNA

Okap oraz podstawa pod piec sprzedawane oddzielnie.

Miksery spiralne Technica



Miksery spiralne TECHNICA to profesjonalne urządzenia przeznaczone do intensywnej obróbki ciasta – zarówno w piekarniach, pizzeriach, jak i w dużych zakładach produkcyjnych. W ofercie znajdują się wersje zarówno ze stałą, jak i z wyjmowaną dzieżą, co daje możliwość dopasowania sprzętu do konkretnych warunków technicznych i logistycznych.



Sterowanie elektroniczne z wbudowanym minutnikiem.

Płynna regulacja prędkości dzięki przełącznikowi częstotliwości – bez konieczności zatrzymywania pracy.

Cicha praca dzięki przeniesieniu mocy za pomocą pasów.



Wykonane z wytrzymałych komponentów, w tym ze stali nierdzewnej.



Wysoki poziom bezpieczeństwa: osłona, wyłącznik bezpieczeństwa, zabezpieczenie przed przecięciem.

4 kółka ułatwiające transport oraz 4 stopki zapewniające stabilne ustawienie urządzenia.

MIKSERY SPIRALNE

INOX



245110

INOX



245112

MIKSER ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

MIKSER Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

kod	wymiary (mm)	litry	wsad (kg)	ilość prędkości	U (V)	P (kW)	PLN netto
245110	320x550x440	10	5.25	4	230	0.75	3 482,00
245112	320x550x440	10	5.25	10	230	0.75	3 843,00

INOX



245120

INOX



245130

MIKSER ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

MIKSER ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

kod	wymiary (mm)	litry	wsad (kg)	ilość prędkości	U (V)	P (kW)	PLN netto
245120	520x730x770	23	12	10	230	1.3	5 979,00
245130	520x850x860	34	18.75	10	230	1.8	7 320,00

WSKAZÓWKA TECHNICZNA

Miksery spiralne są przeznaczone do intensywnego wyrabiania ciast ciężkich i gęstych, takich jak ciasto na pizzę, chleb czy pierogi. Dzięki spiralnemu hakowi skutecznie zagniatą duże ilości ciasta, zapewniając jego odpowiednie napowietrzenie i rozwój glutenu. Urządzenia te nie są natomiast rekomendowane do ciast lekkich, kremów ani do ubijania piany.

Akcesoria do pizzy Technica



Wśród akcesoriów szczególne miejsce zajmują łopaty do pizzy Technica. Dostępne są w dwóch wariantach materiałowych: aluminiowym i stalowym. Każdy wariant obejmuje modele kwadratowe i okrągłe, dostępne również w wersjach perforowanych. Aluminiowe łopaty są lekkie, wytrzymałe i odporne na temperatury do 350 °C, natomiast stalowe zapewniają maksymalną trwałość i pracę nawet w 550 °C. Dzięki temu oferta Technica pozwala dobrać narzędzie idealne do każdego etapu pracy w pizzerii.



Łopaty przystosowane do różnych zadań przy wypieku pizzy.

Perforacja ułatwia odprowadzanie nadmiaru mąki.

Okrągłe łopaty służą do precyzyjnego obracania pizzy.

Kwadratowe łopaty dedykowane do załadunku.



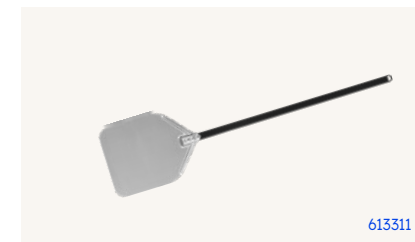
ŁOPATY Z ALUMINIUM



613302

ŁOPATA Z DREWNIANYM UCHWYTEM

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
613301	310x355	660	305	47,00
613302	310x355	1320	965	67,00
613401	355x405	960	555	79,00
614401	405x455	1420	965	102,00



613311

ŁOPATA Z ALUMINIOWYM UCHWYTEM

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
613310	310x355	660	305	95,00
613311	310x355	1200	845	137,00
613410	355x405	710	305	99,00
613411	355x405	1500	1095	165,00



610211

ŁOPATA OKRĄGŁA Z ALUMINIOWYM UCHWYTEM

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
610211	ø 228	1200	972	157,00
610212	ø 228	1800	1572	180,00



ZESTAW AKCESORIÓW DO PIZZY

kod	w skład zestawu wchodzi	PLN netto
610001	perforowana łopata z aluminiowym uchwytem 310x355x1200 mm	360,00
	perforowana łopata okrągła z aluminiowym uchwytem ø228x1200mm	
	szczotka z uchwytem z aluminium 155x1200mm	
	radelko ze stali nierdzewnej, ø ostrza 100mm	

ŁOPATY PERFOROWANE Z ALUMINIUM



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
613350	305x305	660	355	107,00
613321	310x355	1200	845	185,00
613320	310x355	660	305	107,00
613421	355x405	1500	1095	229,00
613420	355x405	710	305	120,00



ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

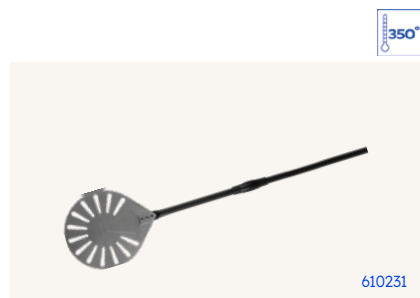
kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
610221	ø 228	1200	972	178,00
610222	ø 228	1800	1572	205,00

ŁOPATY CZARNE, PERFOROWANE Z ALUMINIUM



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
613360	305x305	660	355	114,00
613331	310x355	1200	845	203,00
613330	310x355	660	305	114,00
613431	355x405	1500	1095	243,00
613430	355x405	710	305	124,00



ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
610231	ø 228	1200	972	200,00
610232	ø 228	1800	1572	229,00

ŁOPATY ZE STALI NIERDZEWNEJ



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
613341	310x355	1200	845	140,00
613340	310x355	660	305	116,00
613440	355x405	710	305	130,00
613441	355x405	1500	1095	178,00



ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
610241	ø 228	1200	972	129,00
610242	ø 228	1800	1572	148,00

ŁOPATY PERFOROWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
613371	310x355	1200	845	195,00
613370	310x355	660	305	134,00
613471	355x405	1500	1095	240,00
613470	355x405	710	305	152,00



ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

kod	powierzchnia robocza	dł. całkowita	dł. rękojeści	PLN netto
610251	ø 228	1200	972	178,00
610252	ø 228	1800	1572	205,00



610901

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA

kod	wymiary(mm)	materiał uchwyty	PLN netto
610901	910x255	drewno	109,00
611201	1200x255	drewno	145,00



610902

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA

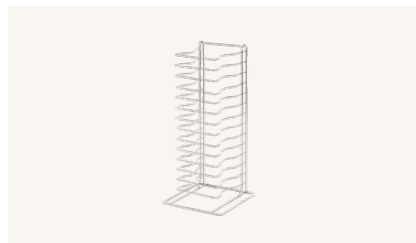
kod	wymiary(mm)	materiał uchwyty	PLN netto
610902	910x155	aluminium	119,00
611202	1200x155	aluminium	135,00



610010

RADEŁKO DO PIZZY

kod	ø (mm)	PLN netto
610010	100	16,00

**STOJAK NA SIATKI LUB BLACHY**

kod	wymiary (mm)	ilość poziomów	PLN netto
611414	300x300x690	14	138,00



610230

SIATKI DO PIZZY

kod	ø (mm)	PLN netto
610230	230	9,00
610250	250	10,00
610280	280	11,00
610300	300	12,00
610330	330	13,00
610360	360	13,00
610380	380	18,00
610400	400	16,00
610430	430	17,00
610450	450	18,00
610480	480	21,00
610500	500	23,00
610600	600	40,00

POJEMNIKI I POKRYWY NA CIASTO DO PIZZY

664100

POJEMNIK 600X400

kod	wymiary(mm)	litry	materiał	PLN netto
664070	600x400x70	13	polietylen	37,00
664100	600x400x100	19	polietylen	42,00
664130	600x400x130	26	polietylen	49,00



664000

POKRYWA NA POJEMNIK 600X400

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
664000	600x400x20	polietylen	30,00



864000

WÓZEK NA POJEMNIKI NA CIASTO DO PIZZY 600X400

kod	wymiary(mm)	PLN netto
864000	600x400	240,00



643100

POJEMNIK 300X400

kod	wymiary(mm)	litry	materiał	PLN netto
643070	400x300x70	6	polietylen	25,00
643100	400x300x100	10	polietylen	30,00



643000

POKRYWA NA POJEMNIK 300X400

kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
643000	300x400x20	polietylen	25,00



610011

NÓŻ DO PIZZY

kod	wymiary(mm)	materiał	PLN netto
610011	350x90	stal nierdzewna	27,00

ŁOPATKI DO PIZZY



ŁOPATKA Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ

kod	wymiary(mm)	PLN netto
610014	255x60	18,00

ŁOPATKA Z RĄCZKĄ Z TWORZYWA

kod	wymiary(mm)	PLN netto
610015	270x60	18,00

ŁOPATKA Z RĄCZKĄ Z TWORZYWA SZTUCZNEGO



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

kod	pow. robocza (mm)	dł. rękojeści	dł. całkowita	PLN netto
610020	190x73	130	375	20,00

ŁOPATKA PERFOROWANA DO PRZEWRAĆANIA

kod	pow. robocza (mm)	dł. rękojeści	dł. całkowita	PLN netto
610021	190x73	130	375	25,00

ŁOPATKA Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

kod	pow. robocza (mm)	dł. rękojeści	dł. całkowita	PLN netto
610012	190x73	120	365	19,00

ŁOPATKA PERFOROWANA DO PRZEWRAĆANIA

kod	pow. robocza (mm)	dł. rękojeści	dł. całkowita	PLN netto
610013	190x73	120	365	24,00

SZPACHELKI



SZPACHELKA Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ

kod	pow. robocza (mm)	dł. rękojeści	dł. całkowita	PLN netto
610016	110x80	90	200	14,00
610017	120x100	95	205	15,00

SZPACHELKA Z RĄCZKĄ Z TWORZYWA

kod	pow. robocza (mm)	dł. rękojeści	dł. całkowita	PLN netto
610018	110x80	130	235	23,00
610019	120x100	130	245	25,00

TECHNICA

obróbki mechanicznej



Dla procesu przetwórczego

Urządzenia do obróbki mechanicznej Technica i MAGA zostały opracowane z myślą o intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach oraz zakładach przetwórstwa wymagających precyzji.

Wilki do mięsa, kotleciarki elektryczne, nadziewarki, mieszarki, klipsownice do kielbas oraz prasy umożliwiają sprawne przygotowanie mięsa i farszów, zapewniając pełną kontrolę procesu oraz trwałość dzięki konstrukcji ze stali nierdzewnej.

Wilki do mięsa Technica



Z SYSTEMEM UNGER

Wilki do mięsa Technica Platinum Line 22 Unger to profesjonalne urządzenia o wydajności do 300 kg/h, przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii i przetwórstwie. W całości nierdzewna konstrukcja oraz system mielący Unger z dodatkowymi elementami tnącymi zapewniają wysoką precyzję mielenia, niezawodność i długą żywotność.



W zestawie:
2 sitka (oczka $\varnothing 6$ oraz 8 mm),
2 szarpaki,
2 noże,
lejek do kiełbas

Pracują ze stałą prędkością 165 obrotów na minutę.

Łatwy demontaż gardzieli ułatwiający czyszczenie i wymianę komponentów.

Gumowe nóżki redukują drgania podczas pracy urządzenia.



Wygodny uchwyt do przenoszenia.

Wyposażone w wyłącznik przeciążeniowy chroniący silnik.

Przełącznik przód-tył, który pozwala na „reset” maszyny po za-blokowaniu wałka ślimakowego.

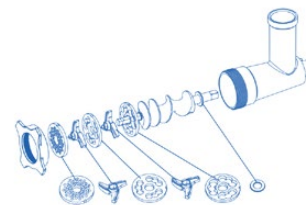
WILK DO MIĘSA 22 UNGER

kod	243122
wymiary (mm)	490x305x607
napięcie U (V)	230
moc całkow. P (kW)	1,1
wydajność (kg/h)	300
$\varnothing$ sitka (mm)	80
PLN netto	3 000,00

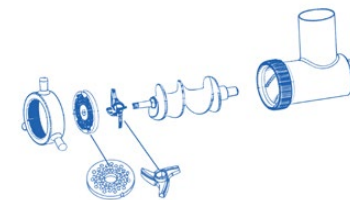
AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 22

kod	nazwa produktu	PLN netto
000042	Nóż do wilka	82,00
000043	Sitko do wilka, $\varnothing$ oczka 6mm	95,00
000044	Sitko do wilka, $\varnothing$ oczka 8mm	95,00
000046	Szarpak do wilka	165,00

SYSTEM UNGER A SYSTEM ENTERPRISE



SYSTEM UNGER



SYSTEM ENTERPRISE

ROZDROBNIENIE MIĘSA

Podwójne ostrza i kilka sit w jednym przejściu - mięso dokładniej i szybciej posiekane.

Pojedyncze ostrze i jedno sito - rozdrobnienie wymaga często ponownego mielenia.

TEKSTURA MIĘSA

Jednolita i drobna struktura, idealna do kiełbas, farszów i produktów wymagających precyzyjnego mielenia.

Struktura mniej jednolita, bardziej gruba, odpowiednia do prostszych zastosowań.

WYDAJNOŚĆ I CZAS PRACY

Mniej przejść przez maszynę, większa wydajność, szybsza praca operatora.

Wolniejsza praca przy dużych ilościach mięsa, wymaga więcej przejść.

ZASTOSOWANIE

Profesjonalne i przemysłowe maszyny, duże zakłady produkcyjne.

Małe zakłady, gastronomia, zastosowania domowe lub półprofesjonalne.

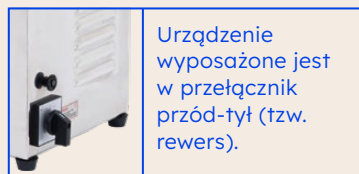
PODSUMOWANIE PRZEWAGI UNGER

System Unger w porównaniu do Enterprise zapewnia lepsze rozdrobnienie mięsa i bardziej jednolitą teksturę, a jednocześnie oferuje wyższą wydajność i krótszy czas pracy.

Wilki do mięsa Technica

Z SYSTEMEM ENTERPRISE

Wilki do mięsa Technica to profesjonalne urządzenia przeznaczone do szybkiego i wydajnego mielenia mięsa w gastronomii. Dostępne w różnych wariantach wydajności sprawdzają się zarówno w mniejszych, jak i dużych kuchniach pracujących z dużą ilością surowca. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia wysoką trwałość, łatwe utrzymanie higieny oraz niezawodną pracę.



Urządzenie wyposażone jest w przełącznik przód-tył (tzw. rewers).



Łatwy demontaż gardzieli ułatwiający czyszczenie i wymianę komponentów.

Wygodny uchwyt do przenoszenia.

Pracują ze stałą prędkością 165 obrotów na minutę.

Wyposażone w wyłącznik przeciążeniowy chroniący silnik.

W zestawie lejek do nadziewania kiełbas.

Gumowe nóżki redukują drgania podczas pracy urządzenia.



WILKI DO MIĘSA I AKCESORIA

WILK DO MIĘSA 8

kod	243008
wymiary (mm)	370x250x490
napięcie U (V)	230
moc całkow. P (kW)	0,55
wydajność (kg/h)	80
ø sitka (mm)	60
w zestawie sitka	ø 5 i 8 mm
PLN netto	1 320,00

WILK DO MIĘSA 12

kod	243012
wymiary (mm)	420x265x548
napięcie U (V)	230
moc całkow. P (kW)	0,735
wydajność (kg/h)	150
ø sitka (mm)	68
w zestawie sitka	ø 6 i 8 mm
PLN netto	1 921,00

AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 8

kod	nazwa produktu	PLN netto
000024	Nóż do wilka	55,00
000025	Sitko do wilka, ø oczka 5 mm	68,00
000026	Sitko do wilka, ø oczka 8 mm	68,00

AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 12

kod	nazwa produktu	PLN netto
000028	Nóż do wilka	68,00
000029	Sitko do wilka, ø oczka 3 mm	82,00
000030	Sitko do wilka, ø oczka 4 mm	82,00
000031	Sitko do wilka, ø oczka 6 mm	82,00
000032	Sitko do wilka, ø oczka 8 mm	82,00
000033	Sitko do wilka, ø oczka 10 mm	82,00

WILK DO MIĘSA 22

kod	243022
wymiary (mm)	490x305x607
napięcie U (V)	230
moc całkow. P (kW)	1,1
wydajność (kg/h)	250
ø sitka (mm)	80
w zestawie sitka	ø 6 i 8 mm
PLN netto	2 520,00

WILK DO MIĘSA 32

kod	243032
wymiary (mm)	710x330x585
napięcie U (V)	230
moc całkow. P (kW)	1,8
wydajność (kg/h)	320
ø sitka (mm)	93
w zestawie sitka	ø 6 i 8 mm
PLN netto	5 254,00

AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 22

kod	nazwa produktu	PLN netto
000035	Nóż do wilka	68,00
000036	Sitko do wilka, ø oczka 3 mm	105,00
000037	Sitko do wilka, ø oczka 4,5 mm	93,00
000038	Sitko do wilka, ø oczka 6 mm	91,00
000039	Sitko do wilka, ø oczka 8 mm	91,00
000040	Sitko do wilka, ø oczka 10 mm	93,00

AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 32

kod	nazwa produktu	PLN netto
000048	Nóż do wilka	77,00
000049	Sitko do wilka, ø oczka 3,5 mm	151,00
000050	Sitko do wilka, ø oczka 6 mm	151,00
000051	Sitko do wilka, ø oczka 8 mm	151,00
000052	Sitko do wilka, ø oczka 10 mm	151,00

Różnice w systemie Unger i Enterprise na stronie

173

Prasy do mięsa Maga



Prasy do mięsa umożliwiają szybkie i równomierne rozbijanie mięsa na porcje o jednakowej grubości, ułatwiając dalszą obróbkę. Dzięki wysokiej sile docisku, precyzyjnej regulacji grubości rozbijania oraz stabilnej, ergonomicznej konstrukcji zapewniają szybkie i powtarzalne rezultaty.



Dostępna jezdna podstawa ze stali nierdzewnej wyposażona w koła z hamulcami.

Zdemowalny dysk talerza.

Regulacja grubości rozbijania (od 1 do 24 mm).

Podwójne zabezpieczenia gwarantujące bezpieczną i wygodną pracę.



Średnica talerza zgniatającego: 300 mm.

Przeznaczone do obróbki każdego rodzaju mięsa.

Wykonane ze stali nierdzewnej.

Rozstaw nóżek: 485x405 mm.

Dostępne w dwóch wersjach zasilania: MP230 (230 V, 1-fazowa) oraz MP400 (400 V, 3-fazowa).

PRASA DO MIĘSA

kod	MP230	MP400
wymiary (mm)	450x740x560	450x740x560
Ø talerza (mm)	300	300
napięcie U (V)	230	400
moc całkow. P (kW)	1,5	1,5
wydajność (szt./h)	800	800
PLN netto	23 000,00	22 450,00

PODSTAWA JEZDNA DO PRASY

kod	SMP-7550-00-0
wymiary (mm)	450x700x584
PLN netto	850,00

Kotlecarki Technica



Elektryczne kotlecarki do mięsa Technica to niezbędne urządzenia w profesjonalnych kuchniach, rzeźniach i zakładach przetwórstwa. Wykonane ze stali nierdzewnej, umożliwiają szybkie i skuteczne zmiękczenie mięsa, poprawę jego tekstury oraz skrócenie czasu marynowania i obróbki cieplnej.



Dwie siatki ochronne zapobiegające utknięciu mięsa w nożach.

Głowica z 2 rzędami 37 noży skutecznie nacinająca mięso.

Otwór wlotowy o wymiarach 180 x 18 mm.

Zamknięty napęd zębaty o niskim poziomie hałasu i wysokiej trwałości.

Wydajny i stabilny silnik wysokiej jakości.



Wyłącznik przeciążeniowy chroniący maszynę przed uszkodzeniem.

Maksymalna szerokość cięcia wynosi 175 mm.

4 gumowe nóżki redukujące drgania podczas pracy.

Przełącznik przód-tył umożliwiający kontynuację pracy po blokadzie.

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

kod	244008
wymiary (mm)	495x220x410
napięcie U (V)	230
moc całkow. P (kW)	0,5
PLN netto	2 074,00

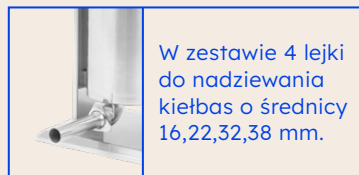
Sposób podłączenia kotlecarki do mieszarki na stronie

180

Nadziewarki Technica



Nadziewarki do kielbas Technica wykonane są w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Cechują się wyjątkową trwałością, odpornością na korozję oraz łatwością utrzymania w czystości. Dzięki dwóm biegom, które można szybko zmieniać za pomocą prostego przełożenia ręczki, urządzenia zapewniają precyzyjną kontrolę tempa nadziewania i wygodę pracy.



W zestawie 4 lejki do nadziewania kielbas o średnicy 16, 22, 32, 38 mm.

Odpowietrznik tłoka zapewnia równomierne napełnianie osłonki mięsem.

Proste czyszczenie dzięki możliwości wypięcia misy.



Dwa biegi, pozwalające na kontrolę tempa nadziewania.

Uszczelka chroni przed wyciekaniem farszu.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

kod	wymiary (mm)	litry	PLN netto
241003	300x340x570	3	517,00
241005	300x340x690	5	526,00
241007	300x340x830	7	585,00
241010	300x330x580	10	900,00
241015	300x330x710	15	1 020,00

WSKAZÓWKI TECHNICA

Istnieje możliwość dokupienia dodatkowego lejka o średnicy 10 mm, idealnego do produkcji cienkich kielbas.



Nadziewarki elektryczne Technica



Nadziewarki elektryczne do kielbas są intuicyjne w obsłudze i łatwe w czyszczeniu dzięki wyjmowanemu cylindrowi. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej jest trwały, higieniczny i prosty w utrzymaniu. W zestawie znajdują się 4 lejki (16, 22, 32 i 38 mm), z możliwością dokupienia dodatkowego lejka o średnicy 10 mm.



10 stopniowa regulacja prędkości podawania.

Odpowietrznik tłoka zapewnia równomierne napełnianie osłonki mięsem.

Regulowana prędkość opadania do 7 mm/s.



Uszczelka chroni przed wyciekaniem farszu.

Sterowanie za pomocą pedału nożnego.

ELEKTRYCZNA NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

kod	wymiary (mm)	litry	PLN netto
241315	767x370x330	15	2 039,00

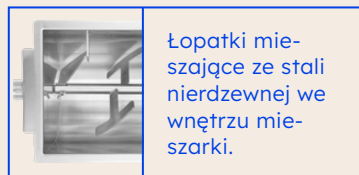
AKCESORIA DO NADZIEWAREK

kod	nazwa produktu	pasuje do	PLN netto
000017	uszczelka	241003, 241005, 241007	25,00
000018	uszczelka	241010, 241015, 241315	38,00
000019	lejek ø 10 mm	wszystkie	92,00
000020	lejek ø 16 mm	wszystkie	92,00
000021	lejek ø 22 mm	wszystkie	92,00
000022	lejek ø 32 mm	wszystkie	92,00
000023	lejek ø 38 mm	wszystkie	104,00

Mieszarki do farszu Technica



Mieszarki do mięsa służą do dokładnego łączenia mięsa z przyprawami i innymi składnikami w celu przygotowania farszów do wędlin i kielbas. Wykonane ze stali nierdzewnej, cechują się trwałością, higienicznością i łatwością czyszczenia.



Łopatki mieszające ze stali nierdzewnej we wnętrzu mieszarki.



Górna pokrywka zapewnia higieniczne warunki podczas mieszania.

Ręczne sterowanie korbą.

Gumowe nóżki zapewniają stabilność mieszarki na blacie.

RĘCZNA MIESZARKA DO FARSZU

kod	wymiary (mm)	litry	wsad (kg)	PLN netto
243010	380x230x340	10	6,5-7,5	600,00
243020	440x280x360	20	13-16	780,00
243030	460x310x400	30	20-25	900,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Możliwość podłączenia dodatkowych urządzeń, takich jak wilk czy kotłociarka.



Klipsownice Technica



Klipsownice do kielbas służą do szybkiego i dokładnego zaciskania końcówek osłonek wędliniarskich lub opakowań spożywczych. Umożliwiają szczelne zamykanie jelit naturalnych, osłonek sztucznych, siatek czy worków. Prosta, ręczna obsługa zapewnia wysoką powtarzalność i estetykę wyrobów, zwiększając wydajność pracy.



Możliwość dokupienia zapasu klipsów.



Wykonane ze stali nierdzewnej.

Regulacja siły zacisku za pomocą pokrętki.

W zestawie 1000 klipsów w kształcie litery U.

Trwała konstrukcja z wytrzymałą sprężyną.

Gumowe nóżki zapewniają stabilność i redukują drgania.



241000

KLIPSOWNICA

kod	wymiary (mm)	PLN netto
241000	150x350x500	711,00



244000

KLIPSY DO KLIPSOWNICY

kod	wymiary (mm)	ilość (szt.)	PLN netto
244000	11x11,5x2	4000	150,00

Obieraczki do ziemniaków Technica



Profesjonalne obieraczki Technica to wydajne, elektryczne urządzenia gastronomiczne zaprojektowane do szybkiego i efektywnego obierania ziemniaków oraz innych warzyw korzeniowych. Gwarantują wysoką jakość obierania przy minimalnych stratach surowca. Obieraczki sprawdzą się w restauracjach, stołówkach czy firmach cateringowych, gdzie liczy się wydajność, trwałość i łatwa konserwacja.



Otwory pozwalają przytwierdzić urządzenie do podłoża, zapewniając stabilność podczas pracy.

Talerz i komora ścierna pokryta materiałem korundowym poprawiająca efektywność obierania.

Brak konieczności wyciągania talerza ściernego, dzięki unikatowemu systemowi automatycznego mycia.

Urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Możliwość zastosowania separatora obierzyn.



247030



247000

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW

kod	247015	247030
wymiary (mm)	638x493x934	748x604x972
pojemność (kg/cykl)	15	30
wydajność (kg/h)	400	600
napiecie (V)	400	400
moc catk. (kW)	0,55	0,75
przytęcze wody	1/2 cala	1/2 cala
odpływ	DN50	DN50
PLN netto	8975,00	10683,00

SEPARATOR OBIERZYN

kod	247000
wymiary (mm)	402x302x273
ø odpływu (mm)	48
pasuje do	247015, 247030
PLN netto	1266,00

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pamiętaj, aby przygotować odpływ DN50 w podłodze lub bardzo nisko w ścianie.

Separator obierzyn chroni odpływ przed zatkanie się i zapewnia sprawne odprowadzanie odpadów podczas pracy obieraczki.

TECHNICA

obróbki termicznej

Dla precyzyjnej obróbki cieplnej

Urządzenia do obróbki termicznej Technica zostały zaprojektowane z myślą o kuchniach, które wymagają szybkiego działania, stabilnych parametrów pracy oraz niezawodności przy codziennym użytkowaniu.

Profesjonalne kuchenki mikrofalowe z linii Gold Line i Platinum Line oraz taborety gazowe umożliwiają sprawne podgrzewanie, gotowanie i utrzymywanie potraw w odpowiednich warunkach temperaturowych, zapewniając równomierność obróbki, wysoką wydajność oraz trwałą konstrukcję.



Kuchenki mikrofalowe Technica

Kuchenki mikrofalowe Technica Gold Line to kompaktowe, profesjonalne urządzenia o pojemności 25 l, idealne do mniejszych kuchni. Dzięki dolnej, obracającej się antenie zapewniają równomierne podgrzewanie potraw, a stal nierdzewna gwarantuje trwałość i łatwe czyszczenie.



Mikrofała z jednym poziomem mocy i regulacją czasu pracy.



KUCHENKA MIKROFALOWA

kod	wymiary (mm)	H (mm)	wymiary komory (mm)	H komory (mm)	litry	U (V)	P (kW)	sterowanie	moc wejściowa (W)	moc wyjściowa (W)	PLN netto
241525M	511x432	311	327x346	200	25	230	1,55	manualne	1550	1000	1 219,00

Kuchenki mikrofalowe Technica

Kuchenki mikrofalowe Technica Gold Line to profesjonalne urządzenia z dużą komorą, solidną stalową konstrukcją i manualnym sterowaniem. Dolna, obracająca się antena zapewnia równomierne podgrzewanie, a brak talerza obrotowego zwiększa przestrzeń roboczą.



Regulacja mocy mikrofała w zakresie 0%, 20%, 50%, 70% i 100%.



KUCHENKA MIKROFALOWA

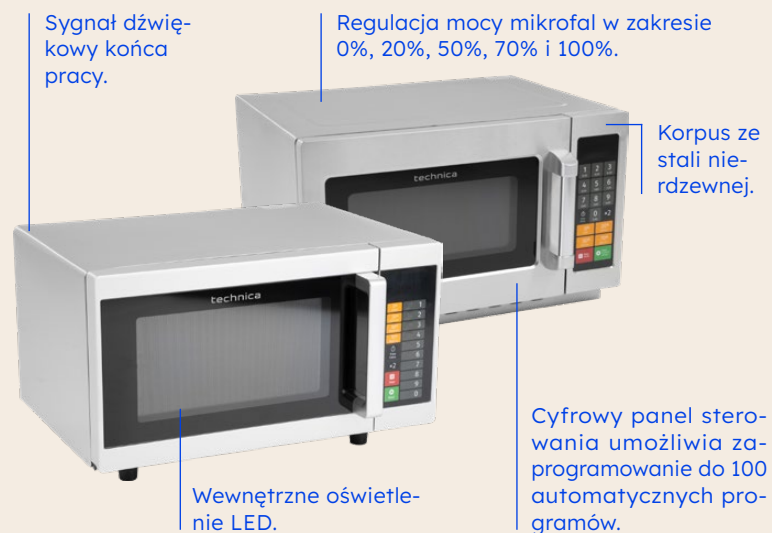
kod	wymiary (mm)	H (mm)	wymiary komory (mm)	H komory (mm)	litry	U (V)	P (kW)	sterowanie	moc wejściowa (W)	moc wyjściowa (W)	PLN netto
241534M	553x488	343	370x385	230	34	230	1,5	manualne	1500	1000	2 243,00

Kuchenki mikrofalowe Technica

Kuchenki mikrofalowe Technica Gold Line zapewniają szybkie i precyzyjne przygotowanie potraw. Przestronna komora bez talerza obrotowego umożliwia użycie większych naczyń, a dolna obracająca się antena gwarantuje równomierne podgrzewanie.



Możliwość zaprogramowania do 100 automatycznych programów.



KUCHENKA MIKROFALOWA

kod	wymiary (mm)	H (mm)	wymiary komory (mm)	H komory (mm)	litry	U (V)	P (kW)	sterowanie	moc wejściowa (W)	moc wyjściowa (W)	PLN netto
241934E	553x488	343	370x385	230	34	230	1,9	elektroniczne	1900	1400	2 731,00
241525E	511x432	311	327x346	200	25	230	1,5	elektroniczne	1550	1000	1 365,00

Kuchenki mikrofalowe Technica

Kuchenki mikrofalowe Technica Platinum Line to profesjonalne urządzenia gastronomiczne do intensywnej pracy, oferujące moc 2100 W, równomierne podgrzewanie dzięki podwójnym magnetronom oraz trwałą konstrukcję ze stali nierdzewnej. Idealne do szybkiego i precyzyjnego przygotowywania potraw w profesjonalnych kuchniach.



Bardzo wysoka moc dzięki zastosowaniu podwójnych magnetronów.



KUCHENKA MIKROFALOWA

kod	wymiary (mm)	H (mm)	wymiary komory (mm)	H komory (mm)	litry	U (V)	P (kW)	sterowanie	moc wejściowa (W)	moc wyjściowa (W)	PLN netto
243234E	574x528	367	360x409	225	34	230	3,2	elektroniczne	3400	2100	4 195,00

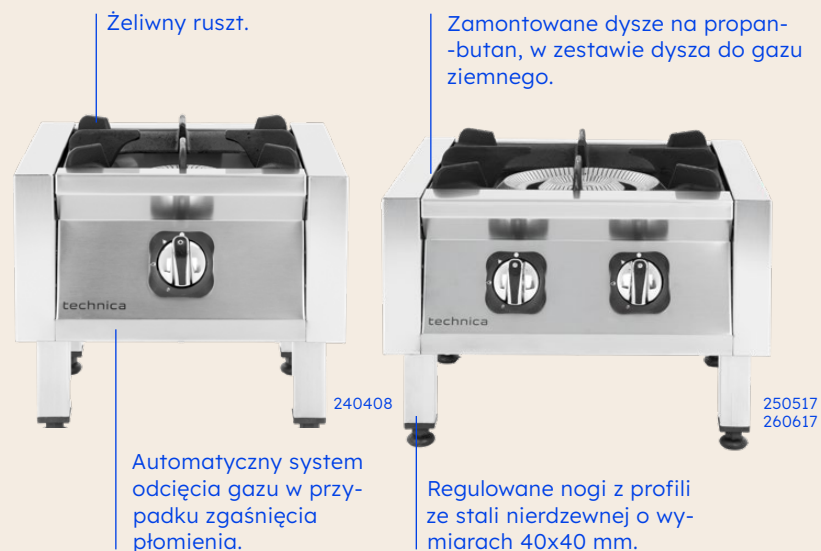
Taborety gazowe Technica



Taborety gazowe Technica to wszechstronne urządzenia grzewcze do gastronomii, oferujące dużą moc, solidną konstrukcję i możliwość zasilania różnymi rodzajami gazu. Dzięki trwałości i nowoczesnemu designowi stanowią niezawodne wyposażenie zaplecza kuchennego.



W modelach 250517 i 260617 palniki dwukoronowe są sterowane niezależnie.



TABORETY GAZOWE

kod	wymiary (mm)	rodzaj palnika	moc palników (kW)	maks. obciążenie (kg)	PLN netto
240408	400x400x350	jednokoronowy	9	100	1 080,00
250517	500x500x350	dwukoronowy	17	200	1 669,00
260617	600x600x350	dwukoronowy	17	200	1 800,00

REDUKTOR Z WĘŻEM

kod	długość (mm)	PLN netto
250200	2000	196,00

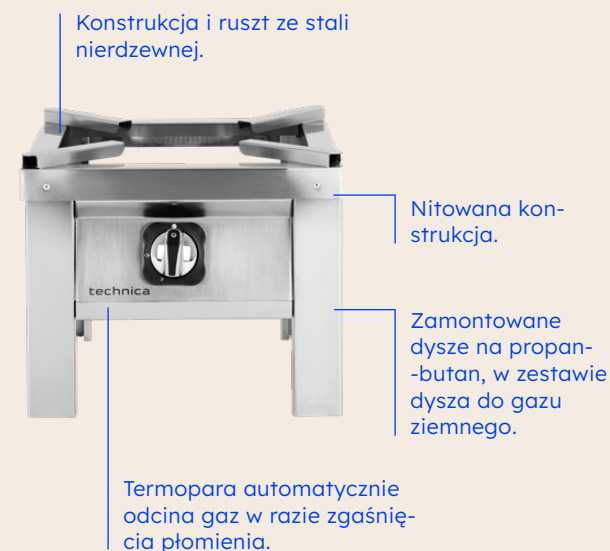
Ekonomiczne taborety gazowe Technica



Taborety gazowe ECO Technica to kompaktowe urządzenia do niewielkich kuchni, zapewniające odpowiednią wydajność. Idealnie sprawdzą się też w domowych warunkach.



Budżetowe rozwiązanie do małej gastronomii oraz do użytku domowego.



TABORET GAZOWY ECO

kod	wymiary (mm)	rodzaj palnika	moc palników (kW)	maks. obciążenie (kg)	PLN netto
240409	400x400x350	jednokoronowy	9	100	771,00

REDUKTOR Z WĘŻEM

kod	długość (mm)	PLN netto
250200	2000	196,00

TECHNICA GROUP spółka z o.o.

ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe

NIP: 5482643867

REGON: 241950380

KRS: 0000990540

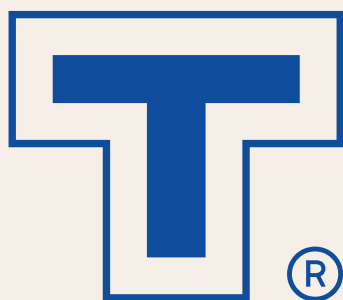
www.sklep.technica.pl

www.technica.group

Zdjęcia zamieszczone w katalogu mają charakter poglądowy i mogą nie w pełni odzwierciedlać rzeczywisty wygląd produktów.

Podane w katalogu ceny są aktualne na dzień 10 marca 2026 r. i mogą ulec zmianie. Aktualna, wiążąca cena produktu, jest każdorazowo prezentowana przy towarze w sklepie oraz na stronie internetowej w chwili składania zamówienia.

Informacje zamieszczone w katalogu nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego, a jedynie stanowią zaproszenie do zawarcia umowy, zgodnie z art. 71 Kodeksu cywilnego.



www.sklep.technica.pl
www.technica.group