KATALOG 20/21

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.





Szanowni Państwo,

przekazujemy w Państwa ręce kolejny już katalog z urządzeniami marki RM.
To ponad dwa tysiące urządzeń i akcesoriów dedykowanych zarówno do małych lokali gastronomicznych, ale i na miarę dużych inwestycji, gdzie głównie liczy się wydajność, ergonomia i wysoka funkcjonalność.

Każdy mijający rok jest dla nas wyjątkowy, bo gromadzimy w nim kolejne doświadczenia oraz bacznie obserwujemy trendy rynkowe. Wszystko po to, aby wciąż udoskonalać ofertę, podnosić jakość urządzeń i poszerzać wachlarz usług.
Na bazie współpracy z Państwem, a zwłaszcza na wielu godzinach spędzonych na rozmowach, zbieramy informacje o oczekiwaniach, aby jeszcze lepiej realizować wspólne cele.
Pomoc przy prowadzeniu inwestycji, doskonałe projekty technologiczne, 24-miesięczna gwarancja, opieka serwisowa, wsparcie ze strony wyszkolonych specjalistów handlowych oraz doradztwo eksperckie to podstawa naszej pracy w RM Gastro.
Robimy wszystko co w naszej mocy, aby współpraca z nami opierała się na zaufaniu, była komfortowa i dawała poczucie bezpieczeństwa i możliwość dalszego wspólnego rozwoju.

Dziękujemy za ponad 20-letnie zaufanie i cieszymy się na kolejny wspólny rok.

Marceli Maryanek
Dyrektor Handlowy



RM Gastro Polska to zespół wybitnych specjalistów, których wiedza i doświadczenie wspiera w codziennej pracy Partnerów handlowych, ale również Inwestorów, Kucharzy i Restauratorów.
Dysponując urządzeniami z katalogów RM i REDFOX w umiejętny sposób nasi eksperci dobierają produkty dostosowane do potrzeb klienta, wzbogacając je o usługi projektowe, serwisowe i szkoleniowe.
Zapraszamy do współpracy na każdym etapie inwestycji. Od pomysłu na biznes gastronomiczny, aż po wielkie otwarcie.

SYSTEM USŁUG SERWISOWYCH

- » doradztwo
- » audyt
- » montaż
- » gwarancja
- » opieka i wsparcie


CERTYFIKAT SERWISOWY

Jako producent urządzeń gastronomicznych potwierdzamy, iż Pan

ukończył pozytywnie szkolenie zakończone egzaminem i spełnił wymagania certyfikujące.

Zaświadczamy, iż firma

jest certyfikowanym partnerem serwisowym firmy RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
w zakresie obsługi serwisowej urządzeń marki RM i REDFOX

CERTYFIKOWANY SERWIS RM GASTRO

Okres ważności certyfikatu:

- » Siatka Partnerów serwisowych
- » 28 firm autoryzowanych z ponad 300 przeszkolonymi autoryzowanymi i certyfikowanymi Partnerami serwisowymi na terenie całej Polski,
- » Gwarancja niezwłocznej reakcji serwisowej dzięki procedurom i systemowi online
- » Alerty – powiadomienia o aktualnym statusie zlecenia
- » Zabezpieczenie sprawnie i skutecznie działających urządzeń
- » System rejestracji zamontowanych urządzeń w celu przeprowadzania szkoleń
- » Możliwość korzystania z dodatkowych szkoleń na życzenie klienta
- » Wsparcie w ramach obowiązkowych przeglądów urządzeń zasilanych gazem
- » 24 – MIESIĘCZNA GWARANCJA NA WSZYSTKIE URZĄDZENIA Z KATALOGÓW RM I REDFOX

GWARANCJA 2 lata GWARANCJA



BIURO HANDLOWE - ZESPÓŁ SPECJALISTÓW I EKSPERTÓW

» Codzienny kontakt z Partnerami handlowymi
» Doradztwo produktowe
» Wsparcie w codziennych działaniach operacyjnych
» Wyceny indywidualne
» Oferty do przetargów
» Obsługa programu B2B

PRZEDSTAWICIELE HANDLOWI – CODZIENNY KONTAKT Z PARTNEREM HANDLOWYM

» Doradztwo produktowe
» Wsparcie merytoryczne
» Zarządzanie projektami i inwestycjami
» Pomoc w doborze urządzeń do konkretnej inwestycji
» Przygotowanie ofert
» Udział i wsparcie Partnerów handlowych w targach branżowych
» Reprezentacja firmy na eventach i imprezach gastronomicznych

ZESPÓŁ PROJEKTOWY – KOMPLEKSOWA OBSŁUGA W OPARCIU O VADEMECUM PROWADZENIA INWESTYCJI



» Kompleksowa realizacje projektu – od pomysłu na lokal gastronomiczny do jego otwarcia
» Wsparcie i doradztwo w prowadzeniu inwestycji
» Projekty ergonomicznych i funkcjonalnych kuchni dla wszystkich typów lokali gastronomicznych
» Dopasowanie do standardów i obowiązujących wymogów i przepisów prawa
» Dobór najlepszej technologii w oparciu o doświadczenia ekspertów kulinarnych
» Innowacyjne rozwiązania projektowe
» Projekty technologiczne, koncepcje, wizualizacje

ZESPÓŁ KULINARNY – SZKOLENIA, DORADZTWO, WSPARCIE

» Prezentacje kulinarne przed zakupem urządzenia dla Klientów i Inwestorów
» Doradztwo i wsparcie na etapie doboru urządzenia
» Pomoc w komponowaniu menu
» Szkolenie po zakupie urządzeń z ich funkcji i możliwości



DZIAŁ MARKETINGU – BUDOWANIE ŚWIADOMOŚCI I PROMOCJA MARKI RM GASTRO

Wsparcie sprzedaży poprzez tworzenie:

» Katalogów
» Kart katalogowych
» Broszur produktowych
» Ulotek promocyjnych
» Filmów
» Innowacyjnej i interaktywnej strony www.rmgastro.pl
» Analizę rynku urządzeń na potrzeby poszerzania i unowocześniania oferty handlowej
» Promocji marki RM Gastro w mediach społecznościowych i w portalach branżowych

Serwis RM GASTRO
na YouTube





Szanowni Państwo,

zespół wysoko wykwalifikowanych pracowników naszej firmy swoją systematyczną pracą oraz ciągle poszerzaną wiedzą, każdego dnia wspiera naszych Partnerów i Klientów.
Dziękujemy, że wspólnie z Państwem możemy realizować nasze plany i osiągać sukcesy.
Cieszymy się na kolejny wspólny rok i życzymy tylko dobrych inwestycji.

David Riedel
Właściciel RM Gastro Polska

O firmie 3 - 8

Serwis / Biuro handlowe / Przedstawiciele handlowi / Zespół projektowy / Zespół kulinarny / Dział marketingu

RM Piece konwekcyjno - parowe 9 - 40

Natryskowe/ Bojlerowe Elektryczne / Gazowe

Linia RM 600 41 - 82

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 100 dań - małe restauracje, bufety i fast-foody

Linia RM 700 83 - 196

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 300 dań - hotele, szkoły i restauracje

Linia RM 900 197 - 286

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 500 dań - szpitale, szkoły, więzienia, urzędy

RM Zmywalnia 287 - 316

Zmywarki do szkła i naczyń podblatowe / Zmywarki kapturowe / Zmywarki do garnków / Zmywarki tunelowe

RM Chłodnictwo 317 - 332

Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu

RM Schładzarko-zamrażarki szokowe 333 - 350

Schładzarko - zamrażarki szokowe

RM Pizza System 351 - 364

Piece do pizzy / Wytłaczarki / Wałkownice do ciast

RM Urządzenia dynamiczne 365 - 412

Pakowarki próżniowe / Wilki do mięsa / Szatkownice i kutry / Miksery uniwersalne

RM Salamandry 413 - 418

Salamandry cyfrowe, automatyczne i dotykowe

RM Bary sałatkowe i bemary 419 - 430

Witryny chłodnicze i grzewcze / Bemary jezdne i stacjonarne

RM System regałowy 431 - 442

System modułowy / System jezdny

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli 443 - 452

Alfabetyczny spis produktów / Piktogramy / Notatki

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



RM Piece konwekcyjno - parowe

Piece konwekcyjno- parowe Retigo	10 - 25
Piece piekarnicze multifunkcyjne Retigo Deli Master	26 - 29
Garownik	30
Podstawy i akcesoria	30 - 37
Hold-o-mat-y	38 - 39
Szkolenie kulinarne	40

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



VISION PERFECT COOKING

VISION DESIGN

MY VISION CONTROLS

SMART INVESTMENT

retigo®

Piece konwekcyjno-parowe Retigo



25 lat innowacji

Piece konwekcyjno-parowe Retigo dostarczają kucharzom na całym świecie doskonałą technologię, umożliwiającą przygotowanie potraw najwyższej klasy. Piece linii VISION odpowiadają w szczególności na potrzeby wymagających użytkowników kładących nacisk na jakość i prostą obsługę. Ich podstawową cechą jest elegancka prostota. Gustowny czarny panel sterowania i wypracowany design tworzą własny, niepowtarzalny styl. Przejrzysty wyświetlacz LCD jest przewodnikiem użytkownika w procesie programowania i wprowadzania ustawień urządzenia.

RETIGO Blue Vision to seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Vision z najwyższej półki. Poszczególne piece zostały zaprojektowane tak, aby zaspokoiły potrzeby użytkowników. Obsługa odbywa się za pomocą panelu dotykowego, oferującego szybki dostęp do wszystkich kluczowych i specjalnych funkcji. Wszystkie modele są w wersji podstawowej wyposażone w funkcję automatycznego mycia, Easy Cooking oraz klapkę odprowadzania pary i 6 punktową sondę termiczną.

Seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Orange Vision jest odpowiedzią na potrzeby użytkowników nieposiadających wysokich wymagań co do ilości funkcji, ale kładących nacisk na wysoką jakość i prostą obsługę panelu dotykowego. W odróżnieniu od serii Blue Vision, piece Orange Vision, zostały wyposażone przede wszystkim w kluczowe funkcje. Elegancki funkcjonalny design podkreśla prostotę urządzenia, wyświetlacz diodowy LED umożliwia z kolei łatwe dokonywanie ustawień i sterowanie.

- VISION TOUCH CONTROL – Łatwe intuicyjne sterowanie oszczędza czas i koszty szkolenia obsługi.
- System Retigo Eco Logic i Automatyczne mycie z niskim zużyciem wody pozwala utrzymać koszty pod kontrolą.
- ADVANCED STEAM GENERATION SYSTEM – Unikalne dwustopniowe podgrzewanie wstępne wody z wymiennikiem ciepła zapewnia, dzięki doskonałej jakości pary, wymagany kolor, strukturę i smak potrawy przy jednoczesnym zachowaniu witamin i minerałów.
- System kontroli wilgotności wewnątrz pieca.

Wartości pozostają innowacja trwa dalej.





Retigo Orange Vision



Retigo Blue Vision

TECHNIKI GOTOWANIA		
– Gorące powietrze – Funkcja kombi - gorące powietrze/para	30 – 300 °C	30 – 300 °C
– Funkcja gotowania w parze	30 – 130 °C	30 – 130 °C
– Bio-gotowanie	30 – 98 °C	30 – 98 °C
– Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania	●	●
– Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii	○	●
– Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce	○	●
– Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs	○	●
– Pieczenie niskotemperaturowe - minimalnea utrata wagi, lepsza soczystość i smak	○	●
– Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej	○	●
– Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki	○	●
– Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii	○	●
– Automatyczny przedgrzew	●	●
– Automatyczne chłodzenie	●	●
– Manualne nawilżanie	●	●
– Automatyczny start	●	●
– Easy Cooking	○	●
WYPOSAŻENIE		
– Automatyczne mycie	●	●
– Książka kucharska (programy / kroki)	99/9	1000/20
– Rekuperator	●	●
– AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności	○	●
– ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary	●	●
– ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością	●	●
– Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi	●	●
– Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia	●	●
– Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru	○	zdublowane
– 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza	●	●
– Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo	●	●
– Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności	○	●
– Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie	●	●
– Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****	○	●
– Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy****	1 punktowa	6 punktowa
– Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonananie z powłoką o podwyższonej trwałości	●	●
– Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia	●	●
– Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych	●	●
SERWIS		
– System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych	●	●
– BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera	●	●
– SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach	●	●
– Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową	●	●
DODATKOWE WYPOSAŻENIE		
– Druga sonda temperatury	○	●
– Lewostronnie otwierane drzwi**	●	●
– Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi	●	●
– Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***	○	●
– Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm	●	●

* Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami,
** Dotyczy tylko modeli 623, 611, 1011,
*** Nie dotyczy modelu 623,
**** nie dotyczny modeli Orange n











O 623 in **Piec 6x GN 2/3 natryskowy z myciem** **24 690,-**

O 623 i **Piec 6x GN 2/3 natryskowy z myciem** **27 490,-**

99 / 9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

6x GN 2/3

AC **Active Cleaning**

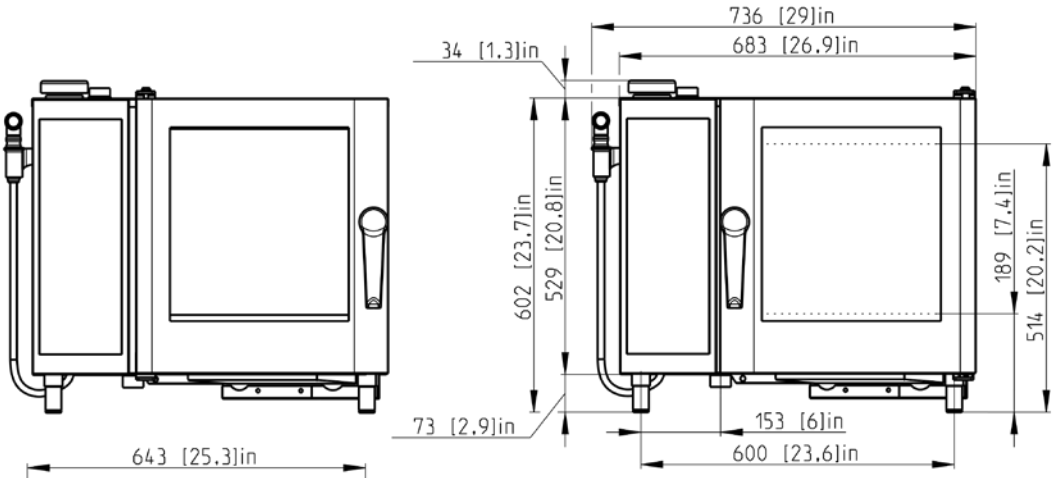
1 **Sonda 1-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

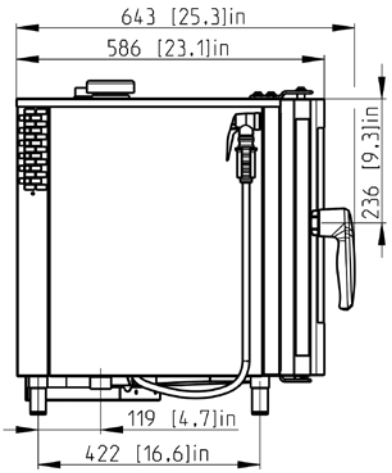
Podstawy pod piece strona 30
Gastro-pojemniki strona 36
Konsola do montażu na ścianie strona 30
Środki czyszczące strona 31
Okapy strona 32
Zestaw do połączenia urządzeń strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026761	O 623 in	683 x 643 x 602	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	24 690,-
00026762	O 623 i	683 x 643 x 602	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	27 490,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 230/1N | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	199,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024103	Prysznic 611/1011	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-












B 623 i

Piec 6x GN 2/3 natryskowy

30 990,-

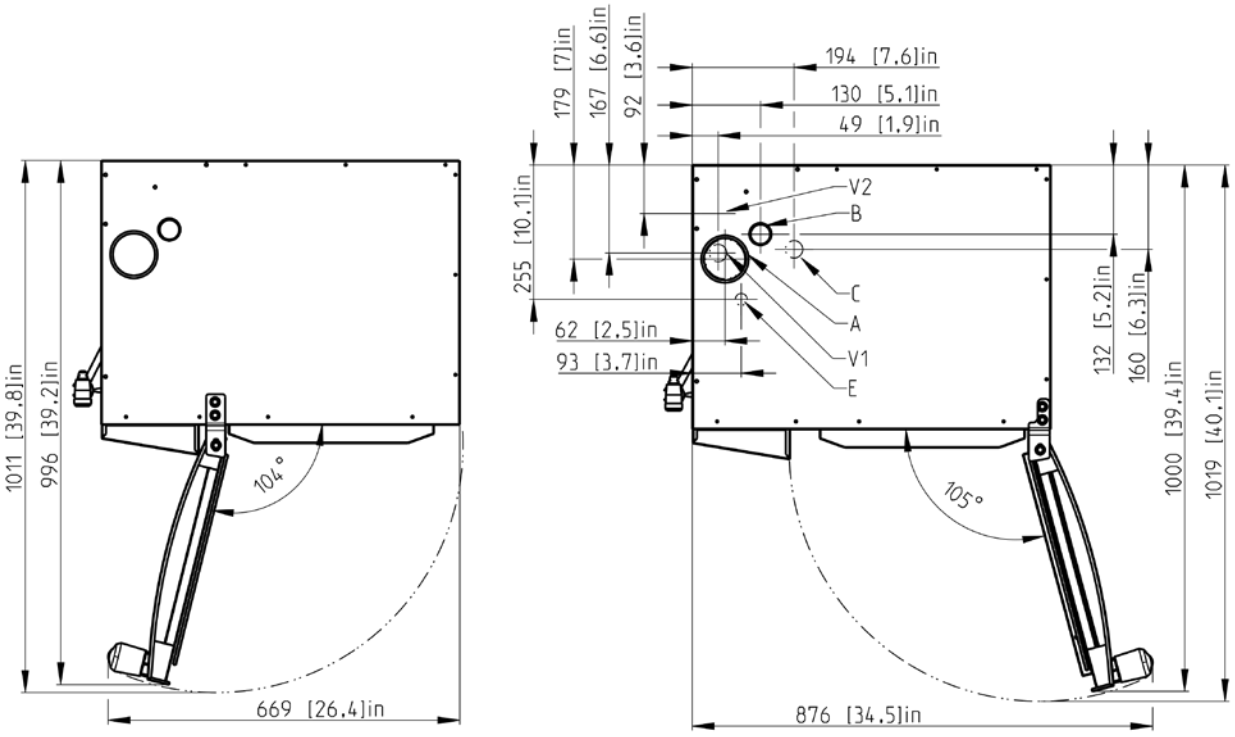
- **Programy** (1000 / 20)
- **Dotykowy panel sterowania**
- **6x GN 2/3**
- **Active Cleaning** (AC)
- **Sonda 6-punktowa i prysznic** (6) w wyposażeniu standardowym

Podstawy pod piece — strona 30
Gastro-pojemniki — strona 36
Konsola do montażu na ścianie — strona 30
Środki czyszczące — strona 31
Okapy — strona 32
Zestaw do połączenia urządzeń — strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN
00023659	B 623 i	683 x 643 x 602	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 230/1N | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	199,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-













O 611 in	**Piec 6x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**29 090,-**
O 611 bn	**Piec 6x GN 1/1 bojlerowy z myciem**	**31 390,-**
O 611 i	**Piec 6x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**31 990,-**
O 611 b	**Piec 6x GN 1/1 bojlerowy z myciem**	**34 990,-**
O 611 ign	**Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**38 790,-**
O 611 ig	**Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**41 690,-**

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

6+1x GN 1/1

AC **Active Cleaning**

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

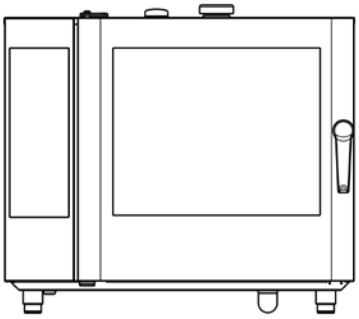
Podstawy pod piece strona 30
Gastro-pojemniki strona 36
Okapy strona 32
Środki czyszczące strona 31
Zestaw do połączenia urządzeń strona 33

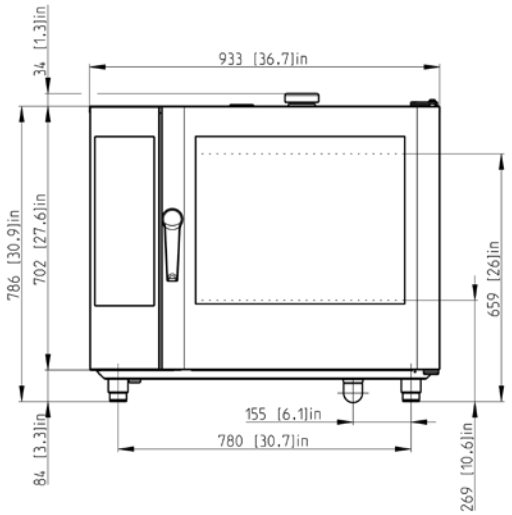
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026763	O 611 in	933 x 867 x 786	10,9	400V		116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	29 090,-
00026764	O 611 bn	933 x 867 x 786	10,9	400V		122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	31 390,-
00026765	O 611 i	933 x 867 x 786	10,9	400V		116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	31 990,-
00026766	O 611 b	933 x 867 x 786	10,9	400V		122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	34 990,-
00026767	O 611 ign	933 x 867 x 786	13 cieplna 0,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	38 790,-
00026768	O 611 ig	933 x 867 x 786	13 cieplna 0,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	41 690,-

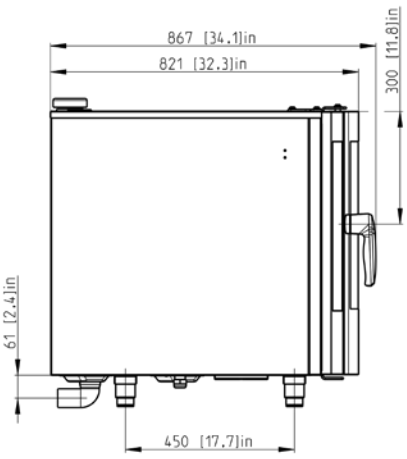
SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024103	Prysznic 611/1011	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-
00026058	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026059	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026701	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-
00026702	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-

















B 611 i — **Piec 6x GN 1/1 natryskowy** — **39 490,-**

B 611 b — **Piec 6x GN 1/1 bojlerowy** — **39 990,-**

B 611 ig — **Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy** — **46 990,-**

1000/20 **Programy**

Dotykowy panel sterowania

6+1x GN 1/1

AC **Active Cleaning**

6 **Sonda 6-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym

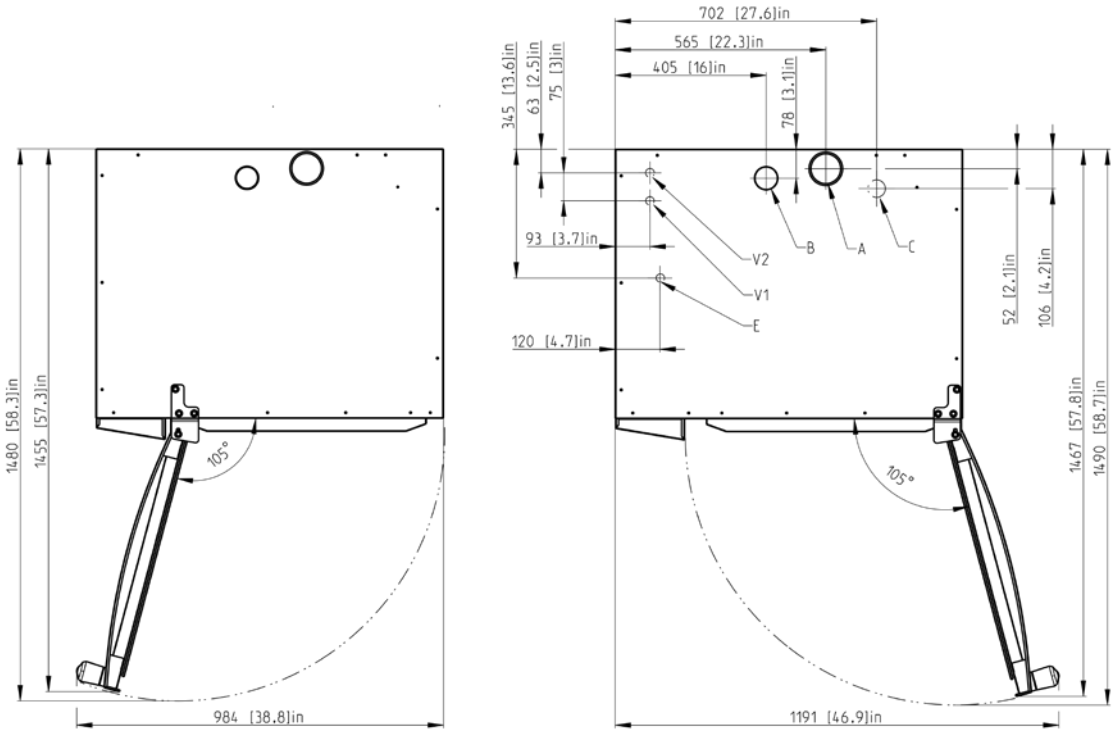
Podstawy pod piece strona 30
Gastro-pojemniki strona 36
Okapy strona 32
Środki czyszczące strona 31
Zestaw do połączenia urządzeń strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023165	B 611 i	933 x 867 x 786	10,9	400V	-	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	39 490,-
00024144	B 611 b	933 x 867 x 786	10,9	400V	-	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	39 990,-
00024167	B 611 ig	933 x 867 x 786	13 cieplna 0,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	46 990,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-
00026058	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026059	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026701	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-
00026702	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-













O 1011 in	**Piec 10x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**41 990,-**
O 1011 bn	**Piec 10x GN 1/1 bojlerowy z myciem**	**44 490,-**
O 1011 i	**Piec 10x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**44 790,-**
O 1011 b	**Piec 10x GN 1/1 bojlerowy z myciem**	**48 490,-**
O 1011 ign	**Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**48 790,-**
O 1011 ig	**Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**51 690,-**

Programy

Elektroniczny panel sterowania

10+1x GN 1/1

Active Cleaning

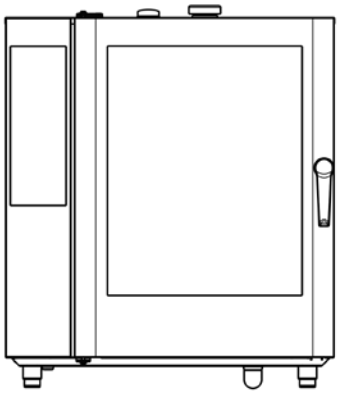
Sonda 1-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

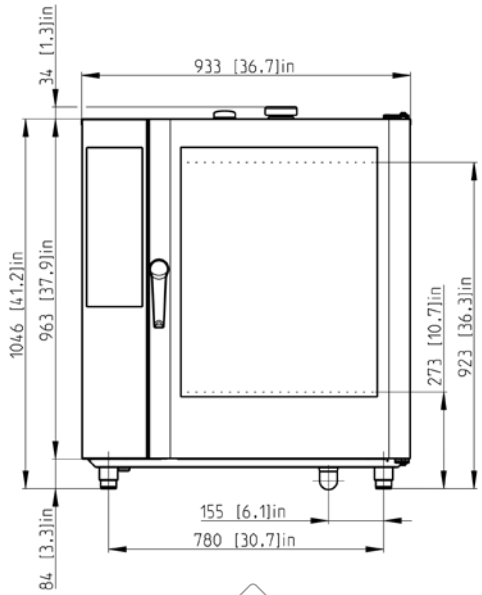
System bankietowy strona 35
Podstawy pod piece strona 30
Gastro-pojemniki strona 36
Wózek na prowadnice strona 35
Środki czyszczące strona 31
Okapy strona 32
Zestaw do połączenia urządzeń strona 33

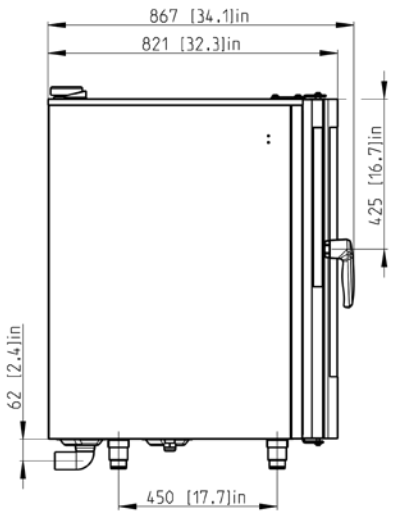
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026769	O 1011 in	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	41 990,-
00026770	O 1011 bn	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	44 490,-
00026771	O 1011 i	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	44 790,-
00026772	O 1011 b	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	48 490,-
00026773	O 1011 ign	933 x 867 x 1186	22,5 cieplna 0,8 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	48 790,-
00026774	O 1011 ig	933 x 867 x 1186	22,5 cieplna 0,8 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	51 690,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024103	Prysznic 611/1011	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-
00025756	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00025755	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00026704	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-
00026703	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-

















B 1011 i — **Piec 10x GN 1/1 natryskowy** — **53 490,-**

B 1011 b — **Piec 10x GN 1/1 bojlerowy** — **56 990,-**

B 1011 ig — **Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy** — **61 490,-**

- **1000 / 20** — **Programy**
- **Dotykowy panel sterowania**
- **10+1x GN 1/1**
- **AC** — **Active Cleaning**
- **6** — **Sonda 6-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym

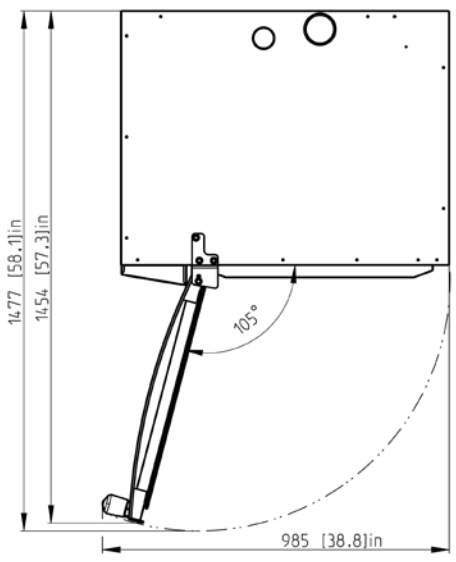
Podstawy pod piece — strona 30
Gastro-pojemniki — strona 36
Środki czyszczące — strona 31
Wózek na prowadnice — strona 35
Okapy — strona 32
Prowadnice ruchome — strona 35
Zestaw do połączenia urządzeń — strona 33
System bankietowy — strona 35

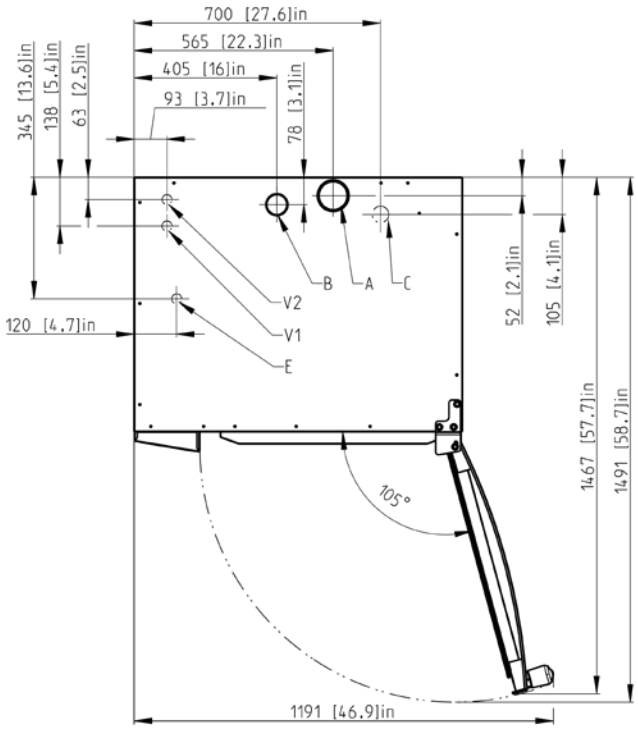
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023660	B 1011 i	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	53 490,-
00024148	B 1011 b	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	56 990,-
00023872	B 1011 ig	933 x 867 x 1046	22,5 cieplna 0,8 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	61 490,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-
00025756	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00025755	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00026704	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-
00026703	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-















O 1221 in	Piec 12x GN 2/1 natryskowy z myciem	76 690,-
O 1221 bn	Piec 12x GN 2/1 bojlerowy z myciem	83 490,-
O 1221 i	Piec 12x GN 2/1 natryskowy z myciem	79 590,-
O 1221 b	Piec 12x GN 2/1 bojlerowy z myciem	86 290,-
O 1221 ign	Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy z myciem	88 690,-
O 1221 ig	Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy z myciem	91 590,-

99 9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

12x GN 2/1

AC **Active Cleaning**

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n.**

Wózek z prowadnicami strona 35

Gastro-pojemniki strona 36

Okapy strona 32

Środki czyszczące strona 31

System bankietowy strona 35

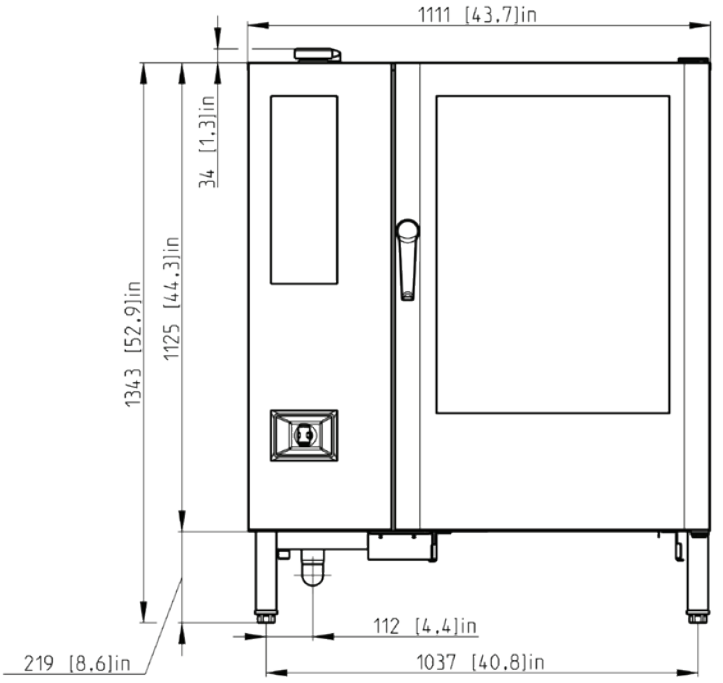
Wózek z prowadnicami w standardzie

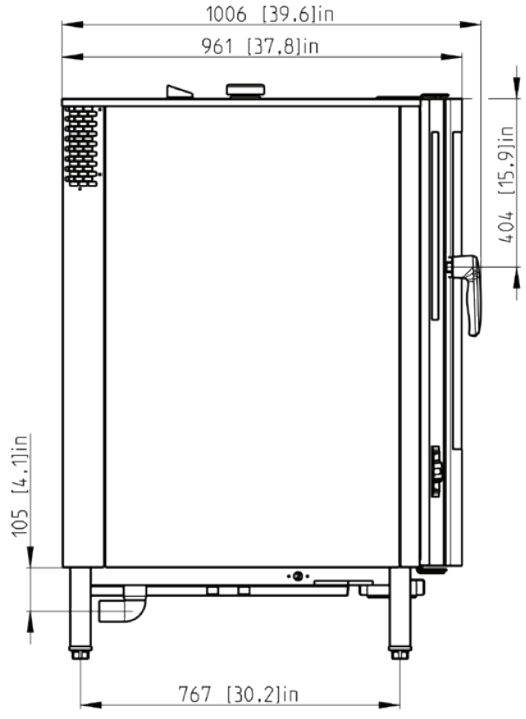
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026775	O 1221 in	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	210	12x GN 2/1	natrysk	76 690,-
00026776	O 1221 bn	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	220	12x GN 2/1	bojler + natrysk	83 490,-
00026777	O 1221 i	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	210	12x GN 2/1	natrysk	79 590,-
00026778	O 1221 b	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	220	12x GN 2/1	bojler + natrysk	86 290,-
00026779	O 1221 ign	1111 x 1006 x 1343	45 cieplna 1,4 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	229	12x GN 2/1	natrysk	88 690,-
00026780	O 1221 ig	1111 x 1006 x 1343	45 cieplna 1,4 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	229	12x GN 2/1	natrysk	91 590,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-















B 1221 i — **Piec 12x GN 2/1 natryskowy** — **81 990,-**

B 1221 b — **Piec 12x GN 2/1 bojlerowy** — **88 990,-**

B 1221 ig — **Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy** — **99 990,-**

1000 20 **Programy**

Dotykowy panel sterowania

12x GN 2/1

AC **Active Cleaning**

6 **Sonda 6-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym

Wózek z prowadnicami w standardzie

Wózek z prowadnicami  strona 35

Gastro-pojemniki  strona 36

Okapy  strona 32

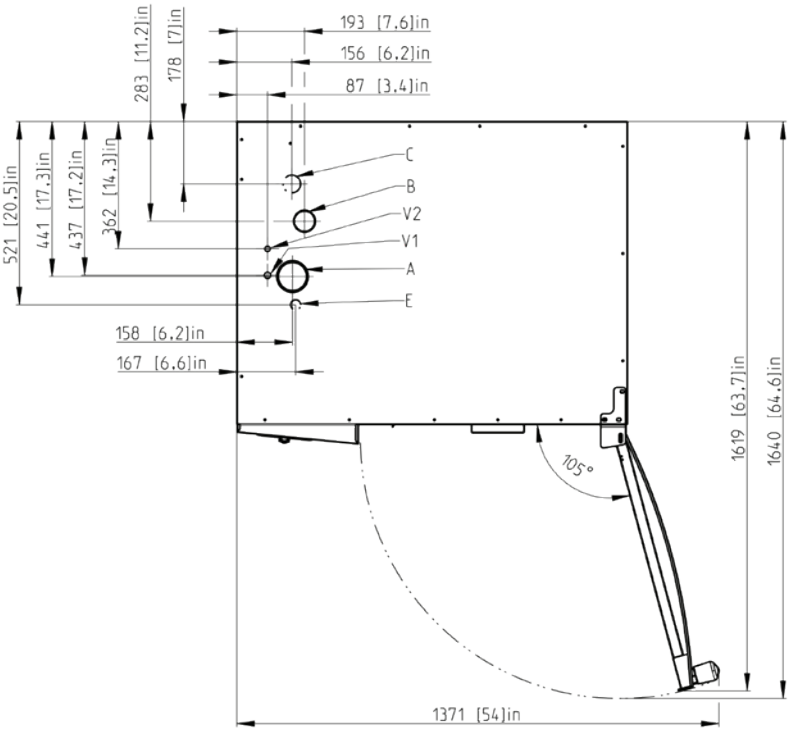
Środki czyszczące  strona 31

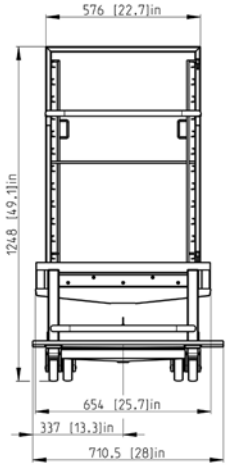
System bankietowy  strona 35

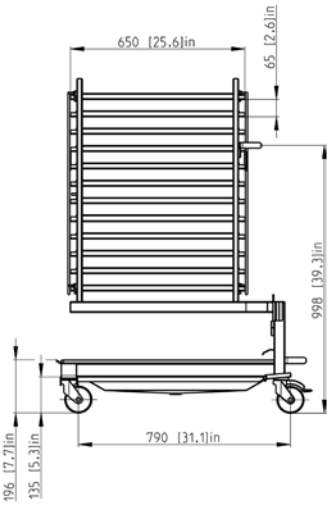
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023828	B 1221 i	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	210	12x GN 2/1	natrysk	81 990,-
00024153	B 1221 b	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	220	12x GN 2/1	bojler + natrysk	88 990,-
00025355	B 1221 ig	1111 x 1006 x 1343	45 cieplna 1,4 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	229	12x GN 2/1	natrysk	99 990,-

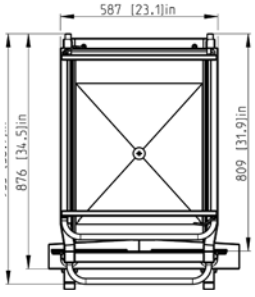
°C 30-300 | 400/3N | 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-



















O 2011 in	**Piec 20x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**81 490,-**
O 2011 bn	**Piec 20x GN 1/1 bojlerowy z myciem**	**90 290,-**
O 2011 i	**Piec 20x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**83 790,-**
O 2011 b	**Piec 20x GN 1/1 bojlerowy z myciem**	**89 590,-**
O 2011 ign	**Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**91 590,-**
O 2011 ig	**Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy z myciem**	**94 390,-**

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

20x GN 1/1

AC **Active Cleaning**

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Wózek z prowadnicami strona 35

Gastro-pojemniki strona 36

Okapy strona 32

Środki czyszczące strona 31

System bankietowy strona 35

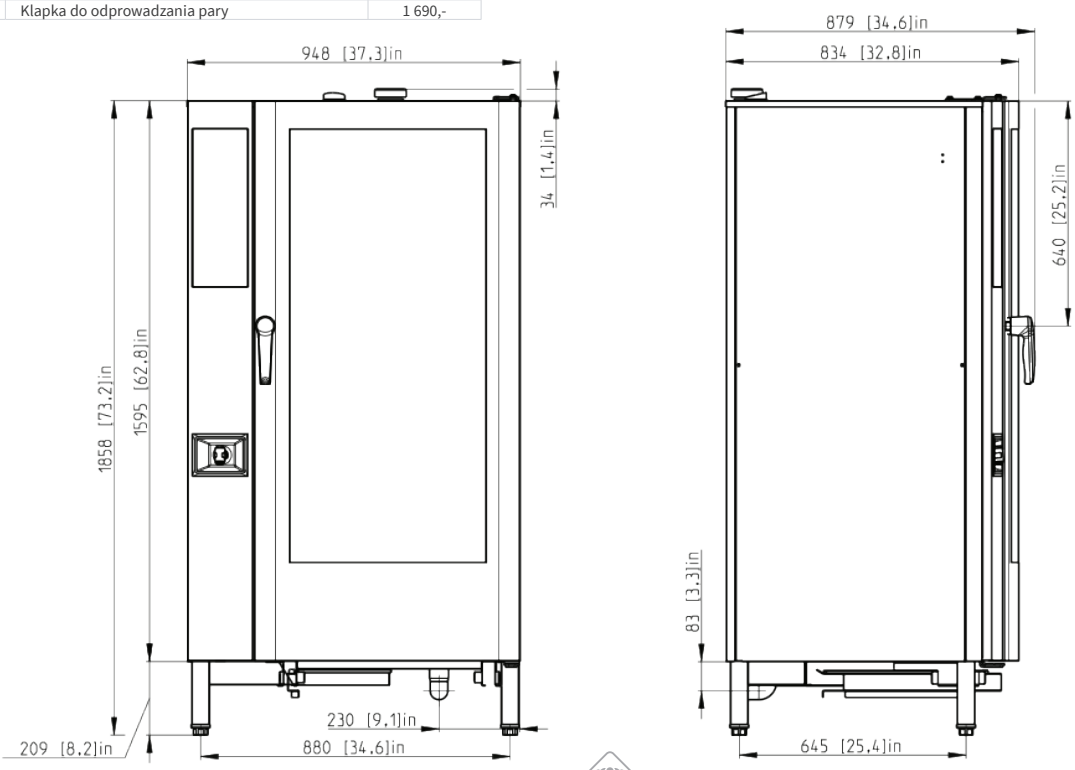
Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026781	O 2011 in	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	235	20x GN 1/1	110	natrysk	81 490,-
00026782	O 2011 bn	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	245	20x GN 1/1	110	bojler + natrysk	90 290,-
00026783	O 2011 i	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	235	20x GN 1/1	110	natrysk	83 790,-
00026784	O 2011 b	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	245	20x GN 1/1	110	bojler + natrysk	89 590,-
00026785	O 2011 ign	948 x 879 x 1858	45 cieplna 1,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4”	257	20x GN 1/1 +1	110	natrysk	91 590,-
00026786	O 2011 ig	948 x 879 x 1858	45 cieplna 1,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4”	257	20x GN 1/1 +1	110	natrysk	94 390,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-













B 2011 i — **Piec 20x GN 1/1 natryskowy** — **88 990,-**

B 2011 b — **Piec 20x GN 1/1 bojlerowy** — **95 990,-**

B 2011 ig — **Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy** — **99 990,-**

- 1000 / 20 — **Programy**
- **Dotykowy panel sterowania**
- **20x GN 1/1**
- AC — **Active Cleaning**
- 6 — **Sonda 6-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym

Wózek z prowadnicami w standardzie

Wózek z prowadnicami strona 35

Gastro-pojemniki  strona 36

Okapy  strona 32

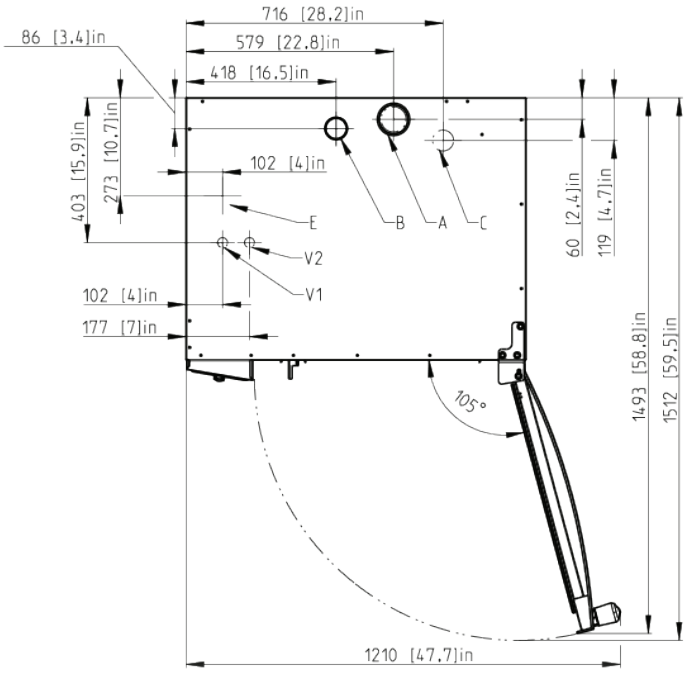
Środki czyszczące  strona 31

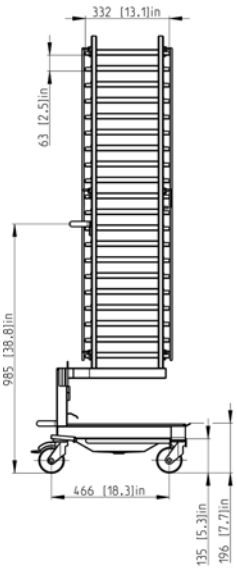
System bankietowy  strona 35

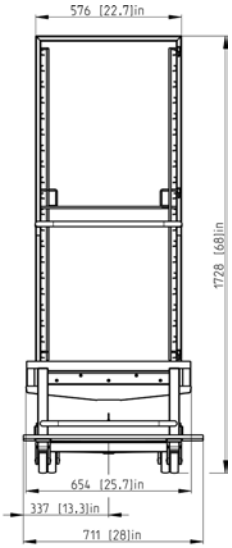
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023829	B 2011 i	948 x 871 x 1858	37,1	400V	-	235	20x GN 1/1	110	natrysk	88 990,-
00024158	B 2011 b	948 x 871 x 1858	37,1	400V	-	245	20x GN 1/1	110	bojler + natrysk	95 990,-
00023871	B 2011 ig	948 x 871 x 1858	45 cieplna 1,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	257	20x GN 1/1 +1	110	natrysk	99 990,-

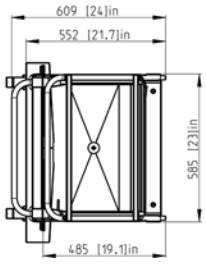
SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-



















O 2021 in	Piec 20x GN 2/1 natryskowy z myciem	110 590,-
O 2021 bn	Piec 20x GN 2/1 bojlerowy z myciem	121 990,-
O 2021 i	Piec 20x GN 2/1 natryskowy z myciem	113 490,-
O 2021 b	Piec 20x GN 2/1 bojlerowy z myciem	119 990,-
O 2021 ign	Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy z myciem	131 900,-
O 2021 ig	Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy z myciem	133 900,-

NOWOŚĆ

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

20x GN 2/1

AC **Active Cleaning**

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Wózek z prowadnicami strona 35

Gastro-pojemniki strona 36

Okapy strona 32

Środki czyszczące strona 31

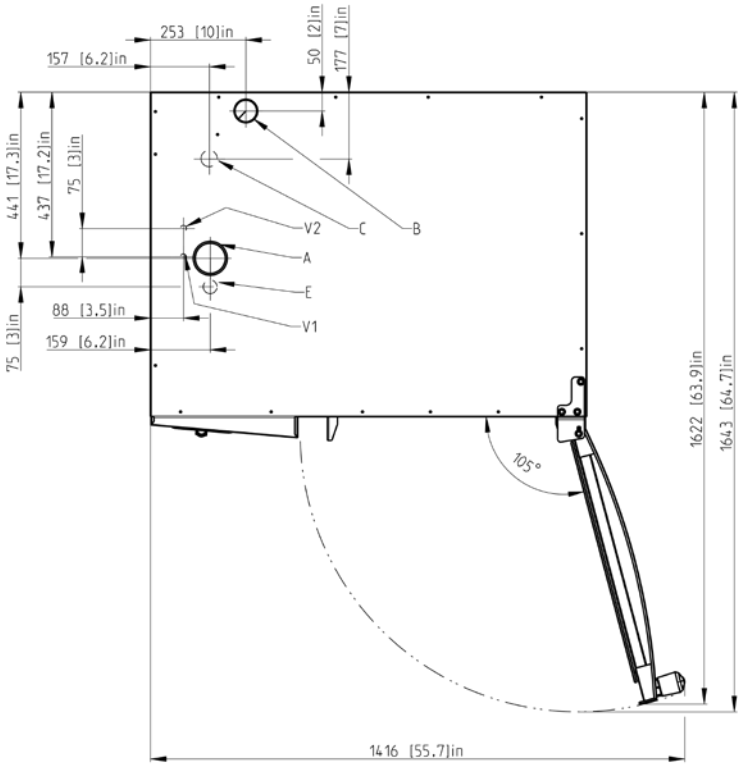
System bankietowy strona 35

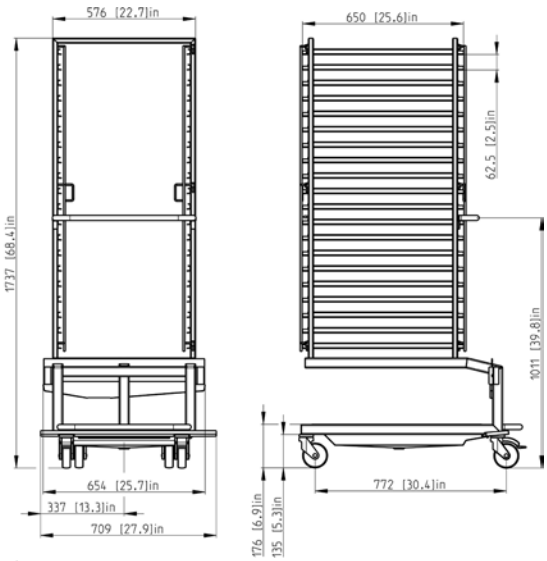
Wózek z prowadnicami w standardzie

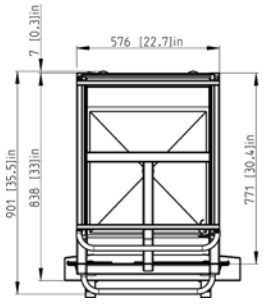
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Przyłącze gazu	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026787	O 2021 in	1156 x 1009 x 1815	59,4	330	400V	-	20x GN 2/1	180	natrysk	110 590,-
00026788	O 2021 bn	1156 x 1009 x 1815	59,4	336	400V	-	20x GN 2/1	180	bojler + natrysk	121 990,-
00026789	O 2021 i	1156 x 1009 x 1815	59,4	330	400V	-	20x GN 2/1	180	natrysk	113 490,-
00026790	O 2021 b	1156 x 1009 x 1815	59,4	336	400V	-	20x GN 2/1	180	bojler + natrysk	119 990,-
00027410	O 2021 ign	1156 x 1009 x 1815	78	378	gaz/230V	G 3/4"	20x GN 2/1	180	natrysk	131 900,-
00027409	O 2021 ig	1156 x 1009 x 1815	78	378	gaz/230V	G 3/4"	20x GN 2/1	180	natrysk	133 900,-

°C	ϟ	
30-300	400/3N	
SSS	BIO	KOMBI
99-130 °C	30-130 °C	30-300 °C

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-

















B 2021 i — **Piec 20x GN 2/1 natryskowy** — **122 490,-**

B 2021 b — **Piec 20x GN 2/1 bojlerowy** — **132 990,-**

B 2021 ig — **Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy** — **140 900,-**

NOWOŚĆ

1000/20 **Programy**

Dotykowy panel sterowania

20x GN 2/1

AC **Active Cleaning**

6 **Sonda 6-punktowa i prysznic** w wyposażeniu standardowym

Wózek z prowadnicami — strona 35

Gastro-pojemniki — strona 36

Okapy — strona 32

Środki czyszczące — strona 31

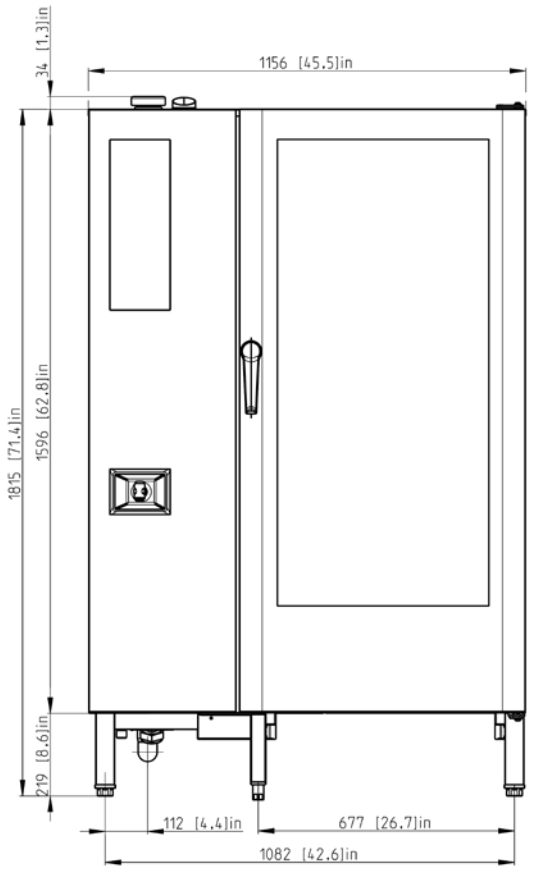
System bankietowy — strona 35

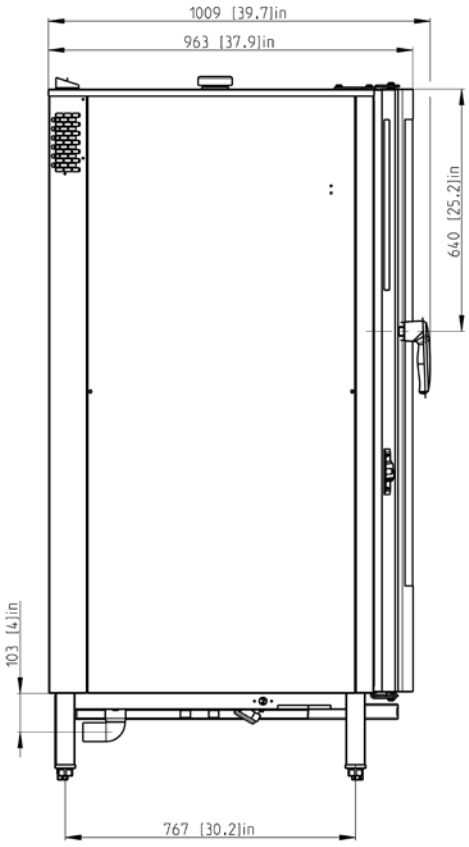
Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023883	B 2021 i	1156 x 1009 x 1815	59,4	400V	-	330	20x GN 2/1	180	natrysk	122 490,-
00024164	B 2021 b	1156 x 1009 x 1815	59,4	400V	-	336	20x GN 2/1	180	bojler + natrysk	132 990,-
00027408	B 2021 ig	1156 x 1009 x 1815	78	gaz/230V	G 3/4"	378	20x GN 2/1	180	natrysk	140 900,-

°C 30-300 | 400/3N | 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-





DELI MASTER



VISION PERFECT COOKING

VISION DESIGN

MY VISION CONTROLS

SMART INVESTMENT

retigo®

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master



Radość z wykonywanej pracy, wspaniały smak i aromat, uśmiech zadowolonego klienta, niezastąpiona przewaga konkurencyjna, zwiększona sprzedaż, oszczędność kosztów oraz doskonałe wsparcie techniczne. To DeliMaster.

Delikatne, chrupiące, słodkie i aromatyczne wyroby cukiernicze. Szeroka gama aromatycznych i soczystych mięs. Złoto-brązowe wyroby piekarnicze.
A także fantastyczne narzędzie do bagietek, tostów, burgerów, wspaniałych warzyw na gorąco i wielu innych przysmaków.

Przygotowanie tego wszystkiego jest możliwe dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu opracowanemu przez profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem, pracujących nad piecami konwekcyjno-parowymi i najwyższej jakości piecami do użytku komercyjnego.

Ponieważ istnieje szeroka gama działalności, które mogą skorzystać z zalet pieca DeliMaster, jest on dostępny w dwóch rozmiarach i w różnych kombinacjach. DeliMaster może zostać również doposażony o garownik Deli Proofer. Modele Deli Master w rozmiarze 5 i 8 są kompatybilne z okapem kondensacyjnym Vision Vent, który jest na tyle mocny, że utrzymuje komfortowe warunki otoczenia, dzięki czemu zewnętrzny przewód kominowy nie jest potrzebny. Uzupełnieniem sprzętu jest szeroki wybór akcesoriów – wiele rodzajów pojemników gastronomicznych, stojaków, środków czyszczących oraz urządzeń do wody.

- DeliMenu – pieczenie i gotowanie przez jedno dotknięcie
- DeliTouch – dotykowy panel sterowania – przejrzysty, atrakcyjny i bardzo szybki
- Piktogramy, Touch&Bake – rozpoczęcie gotowania i pieczenia już po dwóch naciśnięciach
- Idea sterowania Retigo – obsługa z maksymalną wygodą
- Duży kolorowy wyświetlacz – prostota w pracy
- DeliAgent – instrukcja obsługi zawsze pod ręką
- DeliChef – doradca prowadzący do uzyskania najwyższej jakości produktów

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master

PIECZENIE / GOTOWANIE

- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C
- Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C
- Bio-gotowanie 30 – 98 °C
- Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii
- Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
- AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności
- Zaawansowany system wytwarzania pary - doskonałe wyniki gotowania na parze dzięki dwustopniowemu podgrzewaniu wody w wymienniku ciepła
- Poprzeczne ułożenie prowadnic – bezpieczna i łatwiejsza praca z pojemnikami GN
- Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
- Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak
- Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej
- Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki
- Automatyczny przedgrzew / chłodzenie komory z możliwością ustawiania wymaganych temperatur
- Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie
- Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

STEROWANIE DELI TOUCH

- 8“ ekran – prosta i intuicyjna obsługa, doskonały podgląd wykonywanych działań
- MyVision – maksymalne dostosowanie menu, wszystko co potrzebujesz na ekranie głównym
- Panel dotykowy - działa idealnie w każdych warunkach i ma bardzo szybką reakcję
- Easy Baking – DeliMaster podpowiada odpowiednią technologię zgodnie z wymaganymi wynikami
- 1000 programów po 20 kroków
- Piktogramy – możliwość przypisania piktogramu do każdego programu
- Funkce Learn – możliwość zapisania programu ze wszystkimi zmianami dokonanymi podczas gotowania
- Ostatnie 10 – podgląd ostatnich 10 procesów gotowania
- Multitasking – wyjątkowa okazja do pracy z wyświetlaczem podczas gotowania
- Automatyczny start – możliwość ustawienia momentu startu urządzenia
- EcoLogic – możliwość podglądu zużycia energii elektrycznej

WYPOSAŻENIE

- Active Cleaning – automatyczne mycie z minimalnym zużyciem wody
- Potrójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi
- Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia
- Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru
- 7 prędkości wentylatora - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo
- Taktowanie wentylatora - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności
- Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości
- Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody
- WSS - specjalny system odpływu i wbudowany wymiennik ciepła zapewniają bardzo niskie zużycie wody
- 6-punktowa sonda temperatury

ŁĄCZNOŚĆ

- Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych
- Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową
- VisionCombi software – umożliwia tworzenie i zmiany programów w PC oraz przeglądanie danych HACCP
- System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych
- Pełna dokumentacja zdarzeń operacyjnych

SERWIS

- System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE

- Lewostronnie otwierane drzwi
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
- Podstawy, garownik, okap, blachy piekarniczo - cukiernicze

NOWOŚĆ









Podstawy pod piece
strona 37

DM 5 **Piec piekarniczy 5-półkowy 400/600 mm** **41 990,-**

DM 8 **Piec piekarniczy 8-półkowy 400/600 mm** **54 990,-**

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 6 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 7 prędkości wentylatora
- Active Humidity - automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

OPCJE
- lewostronne otwieranie drzwi
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność	Cena netto PLN
00023890	DM 5	933 x 821 x 786	400 V / 3N / 50 Hz	10,9	116	5x 400/600 mm	41 990,-
00023889	DM 8	933 x 821 x 1046	400 V / 3N / 50 Hz	18,6	138	8x 400/600 mm	54 990,-

400/3N





Deli Proofer 16-M Garownik 16-półkowy 13 990,-

- urządzenie można piętrować z piecami konwekcyjno-parowymi RM Retigo Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
- garownik DeliProofer 16-M może funkcjonować jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny panel
- konserwacja jest łatwa, a koszty eksploatacji minimalne
- pojemność wynosi 16 blach 600 x 400 (blachy cukiernicze)
- przyłącze wody G 3/4"
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230 V
- automatyczne utrzymywanie wilgoci i temperatury
- ustawienia długości czasu, temperatury wyrastania i wilgotności we wnętrzu
- innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- wyjmowany pojemnik na wodę powstałą w wyniku kondensacji
- urządzenie na kółkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Zakres temp. °C
00025357	Deli Proofer 16-M	980 x 825 x 905	1,2	90	16x 400/600 mm	25 - 85

230/1N



KN 623 Konsola do pieca 623 599,-

- konsola do montażu pieca na ścianie

Indeks	Model
00003575	KN 623



ST 623 Podstawa - 8 prowadnic GN 2/3 1 399,-
ST 1116 Podstawa - 16 prowadnic GN 1/1 1 699,-
ST 1120 Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1 1 799,-

- podstawa nierdzewna
- odległość między prowadnicami 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00003573	ST 623	675 x 470 x 730	623	1 399,-
00003569	ST 1116	830 x 585 x 700	611 / 1011	1 699,-
00003570	ST 1120	830 x 585 x 850	611	1 799,-

Środki czyszczące

Indeks	Nazwa	Cena netto PLN
00024130	**Retigo Active Cleaner od 2017 / 5 kg / 50 saszetek - do RM Retigo Vision**	249,-
00025025	**Retigo Active Descaler od 2017/ 2,5 kg / 25 saszetek - do RM Retigo Vision**	249,-
00004694	Retigo Active Cleaner 2012-2017 / 4 kg / 40 saszetek - do RM Retigo Vision	239,-
00009441	Retigo Active Descaler 2012-2017 / 2,5 kg / 25 saszetek - do RM Retigo Vision	159,-
00004691	Płyn do płukania automatycznego Retigo / 10 kg	315,-
00004692	Płyn do mycia automatycznego Retigo / 12 kg	375,-
00004693	Płyn do mycia ręcznego / 6 kg	189,-
00004690	Płyn do odkamieniania bojlera - Diapur / 0,5 l	85,-
00004688	Płyn do odkamieniania komory - Puron K / 1,3 kg	41,-



Uzdatniacze wody

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Uzdatnianie wody
warunki handlowe REDFOX

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX 2020/2021

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena netto PLN
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	799,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	999,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 259,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	2 949,-



WARUNKI HANDLOWE REDFOX





OR - VENT 623/2 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 623 8 990,-

- kompatybilność z piecem konwekcyjno-parowym Vision 623
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m^3/h
00024121	OR - VENT 623/2	688 x 633 x 251	0,165	40	46-50	760

230/1N



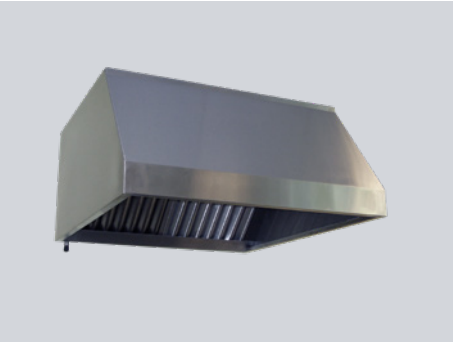
OR - VENT 611 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611/1011 11 990,-

OR - VENT 2011 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 2011 11 990,-

- kompatybilność z piecami konwekcyjno-parowymi Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m^3/h	Cena netto PLN
00024122	OR - VENT 611	930 x 1129 x 412	0,4	60	63-68	1000	11 990,-
00024123	OR - VENT 2011	952 x 1137 x 412	0,4	60	63-68	1000	11 990,-

230/1N



OKAP R Okap uniwersalny 2 999,-

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapacze tłuszczu i oświetlenie
- średnica króćca wyjściowego Ø 200 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00003595	OKAP R	1000 x 1100 x 525	0,17

230/1N

Zestawy pieców RETIGO VISION

- zestawy umożliwiają połączenie pieców elektrycznych i gazowych
- cena obejmuje dopłatę za kompomenty umożliwiające ustawienie jednego urządzenia na drugim (podstawa, dodatkowy kominek, nierdzewna osłona między urządzeniami)
- możliwa konfiguracja dla pieców z prawymi lub lewymi drzwiami



Indeks	Model	Nazwa	Ilustracja	Całkowita wysokość zestawu (z podstawą) mm	Wysokość zestawu do najwyższej półki (z podstawą) mm	Cena netto PLN
00024108	Z - 6/6 P	Zestaw do połączenia pieców 611/611	611 / 611	1718	1593	2 090,-
00024109	Z - 6/6 L	Zestaw do połączenia pieców 611/611 - lewe drzwi	611 / 611	1718	1593	2 090,-
00024110	Z - 6/10 P	Zestaw do połączenia pieców 611/1011	611 / 1011	1978	1853	2 090,-
00024111	Z - 6/10 L	Zestaw do połączenia pieców 611/1011 - lewe drzwi	611 / 1011	1978	1853	2 090,-
00024112	Z - 623/623 P	Zestaw do połączenia pieców 623/623	623 / 623	1698	1521	1 490,-
00024114	Z - 6G/6G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611	611 gaz / 611 gaz	1718	1593	2 290,-
00024115	Z - 6G/6G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611 - lewe drzwi	611 gaz / 611 gaz	1718	1593	2 290,-
00024116	Z - 6G/10G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011	611 gaz / 1011 gaz	1978	1853	2 290,-
00024117	Z - 6G/10G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011 - lewe drzwi	611 gaz / 1011 gaz	1978	1853	2 290,-







Wózki do pieców

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00003497	KO 1011	Kosz ruchomy na GN do pieca Retigo 1011	2 750,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	3 160,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	289,-
00024095	VO 1221R	Wózek z 12 prowadnicami do pieca Retigo 1221	5 990,-
00024096	VO 921	Wózek z 9 prowadnicami do pieca Retigo 1221	6 590,-
00024093	VO 2011R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2011	4 990,-
00024094	VO 1511	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2011	5 590,-
00024097	VO 2021R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2021	7 890,-
00024098	VO 1521	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2021	8 890,-


KO 1011


VO 1011


VO 1221


VO 2011
VO 2021


PK 1011

* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.





System bankietowy RETIGO

- systemy bankietowe są do dyspozycji tylko w modelach 1011, 1221, 2011, 2021
- system bankietowy składa się z kosza bankietowego (1011) albo z wózków bankietowych (1221, 2011, 2021) i pokrowca termoizolacyjnego do utrzymywania temperatury produktów

System bankietowy do pieca 1011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003499	KO 1011B-29	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 29 talerzy	65	280	4 200,-
00006475	KO 1011B-24	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 24 talerze	80	280	3 890,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	-		3 160,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	-		289,-
00003500	TO 1011B	Pokrowiec termoizolacyjny na kosz KO 1011	-		2 600,-



* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.

System bankietowy do pieca 2011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003513	VO 2011B-59	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 59 talerzy	65	280	7 100,-
00007097	VO 2011B-48	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 48 talerzy	80	280	6 690,-
00006887	TO 2011B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2011			4 990,-



System bankietowy do pieca 1221

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003506	VO 1221B-70	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 70 talerzy	65	280	7 550,-
00007759	VO 1221B-60	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 60 talerzy	80	280	6 949,-
00003507	TO 1221B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 1221			4 650,-



System bankietowy do pieca 2021

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00010034	VO 2021B-118	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 118 talerzy	65	280	9 649,-
00010035	VO 2021B-96	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 96 talerzy	80	280	9 190,-
00010039	TO 2021B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2021			6 449,-





Pojemniki gastronomiczne

- możliwość stosowania w temperaturach od -40 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm (GN 2/1 - 1,2 mm)
- wzmocnione krawędzie

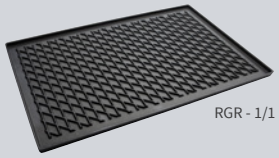
Pełna oferta pojemników gastronomicznych dostępna jest w katalogu REDFOX 2020/2021

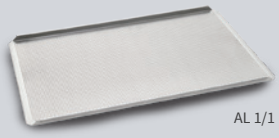
Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Dystrybucja
warunki handlowe REDFOX

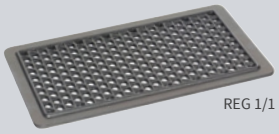
Indeks	Model	Wymiary mm	Nazwa	Cena netto
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	115,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	126,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	138,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	176,-
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	55,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	65,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	73,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	88,-
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	35,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	50,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	54,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	67,-
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	126,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	139,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	164,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	264,-
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	65,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	71,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	80,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	124,-
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	46,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	57,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	61,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	90,-
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	Blacha aluminiowa perforowana	159,-
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	62,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	62,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	65,-
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	199,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	209,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	219,-
00005994	GNSR - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	415,-
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	299,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	329,-
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	249,-
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	279,-
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon do jajek**	169,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski**	169,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany**	169,-
00005992	RGR 2/3	352 x 325	**Retigo Grill RGR**	419,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	**Retigo Grill RGR**	579,-
00001815	R - 2/3	530 x 325 x 5	**Ruszt płaski**	67,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	**Ruszt płaski**	69,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	**Ruszt płaski**	119,-
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	**Ruszt do kurczaków**	117,-
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	**Ruszt do kurczaków**	119,-
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50	**Kosz na frytki GN 1/1**	239,-
00006254	KNP - 2/3-3	352 x 325 x 60	**Blacha na knedle**	319,-
00005857	KNP - 1/1-3	530 x 325 x 60	**Blacha na knedle**	389,-
00005858	KNP - 1/1-5	530 x 325 x 60	**Blacha na knedle**	449,-
00024124	REG 1/1	530 x 325	**Vision Express Grill GN 1/1**	599,-
00024125	REG 2/3	354 x 325	**Vision Express Grill GN 2/3**	499,-
00024128	RGD 1/1	530 x 325	**Vision Grill Diagonal GN 1/1**	599,-
00024129	RGD 2/3	354 x 325	**Vision Grill Diagonal GN 2/3**	469,-
00026791	RS 2/3 - 6	352 x 325 x 10	**Vision Snack GN 2/3 - 6**	399,-
00026792	RS 1/1 - 11	530 x 325 x 10	**Vision Snack GN 1/1 - 11**	459,-
00026793	RS 1/1- 8	530 x 325 x 10	**Vision Snack GN 1/1 - 8**	399,-
00009737	GNA 2x1/2		**Adapter na 2 szt. GN 1/2**	295,-
00010106	GNA 3x1/3		**Adapter na 3 szt. GN 1/3**	295,-
00024271	GNA 1x1/1		**Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1**	349,-


GND - 1/1


GNS - 1/1


RGR - 1/1

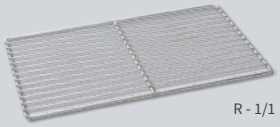

AL 1/1

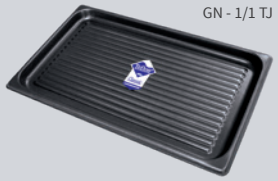

REG 1/1


SPL 4/6


RGD 1/1


GN - 1/1 TJ

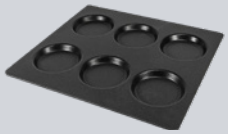

R - 1/1

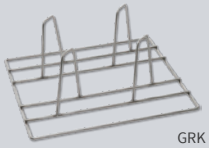

GN - 1/1 TR

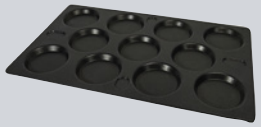

K - 1/1

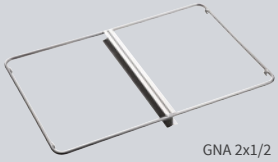

GN - 1/1 TP


KNP - 1/1-5


RS 2/3 - 6


GRK - 2/3


RS 1/1 - 11


GNA 2x1/2


RS 1/1 - 8

WARUNKI HANDLOWE REDFOX



GUN 25 Pistolet do oleju Retigo — 1 999,-

- specjalny spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju np. na pojemniki GN
- zdecydowanie przyspiesza i ułatwia pracę
- prędkość rozpylania (wody): 280 g/min
- maksymalne ciśnienie: 160 bar
- głowica spryskująca wykonana ze stali nierdzewnej
- długość przewodu elektrycznego: 2,5 m

Indeks	Model	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc W	Pojemność ml
00007599	GUN 25	230 V / 50 Hz	1,4	60	700

WĘDZARKA



VS Wędzarka Vision Smoker — 4 499,-

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców Retigo
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta, intuicyjna obsługa
- możliwość jednoczesnego wędzenia i pieczenia w temperaturze 20 - 200 °C
- możliwość wędzenia zimnym dymem do 3 godzin bez konieczności wymiany wkładu
- elektroniczny sterownik dotykowy
- pełne zadymienie po 2 minutach
- 3 stopnie intensywności wędzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C
00022408	VS	172,5 x 354 x 65	230 V / 50 Hz	0,3	2	20 - 200

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE PIECÓW RETIGO VISION

Indeks	Nazwa	Blue	Orange	623	611	1011	1221	2011	2021	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	•	•	•						199,-
00024099	Lewe drzwi	•	•		•	•				2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	•	•	•	•	•				220,-
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•				•	•	•	1 249,-
00024102	Zwijany prysznic ręczny Blue	•			•	•	•	•	•	1 111,-
00024238	Zwijany prysznic ręczny Orange		•		•	•	•	•	•	1 999,-
00024103	Prysznic 611/1011		•	•	•	•				1 490,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021		•				•	•	•	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011		•	•	•	•				1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021		•				•	•	•	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary		•	•	•	•	•	•	•	1 690,-









Hold-o-mat 2/3 **Holdomat 3x GN 2/3** **16 900,-**

Hold-o-mat 1/1 **Holdomat 3x GN 1/1 standard** **18 490,-**

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
- mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
- najwyższa jakość wykonania
- łatwy serwis
- prosta obsługa
- zakres temperatur od 50 do 120 °C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania 1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00009820	Hold-o-mat 2/3	1,05	410 x 506 x 346	3x GN GN 2/3 - 65 lub 2x GN GN 2/3 - 100	21	16 900,-
00009821	Hold-o-mat 1/1	1,05	416 x 667 x 346	3x GN 1/1 - 65 lub 2x GN 1/1 - 100	24	18 490,-

230/1N



Hold-o-mat 411 **Holdomat 4x GN 1/1** **21 990,-**

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego
- niskotemperaturowe pieczenie lub nocne pieczenie
- prosta obsługa
- zakres temperatur od 50 do 120 °C
- wysoka precyzja sondy termicznej +/- 2 °C wspomagana specjalistycznym oprogramowaniem
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania 1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- nowy wyświetlacz OLED - ułatwia programowanie
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- urządzenia można piętrować
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00025358	Hold-o-mat 411	1,5	416 x 667 x 423	4x GN 1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm	27,5	21 990,-

230/1N



PPH **Podstawa pod Hold-o-mat na kółkach** **2 790,-**

- podstawa nierdzewna z kółkami
- 3x prowadnica na GN 1/1 o głębokości 65 mm

Indeks	Model	Wymiary
00025376	PPH	421 x 590 x 500

Unikalne urządzenie do pieczenia w niskiej temperaturze oraz do utrzymywania potraw w temperaturze wydawania. Idealne do przygotowywania doskonałych pieczeni przy zachowaniu najwyższej jakości i minimalnej stracie wagi. Precyzyjna kontrola temperatury i specjalny system wentylacji zapewniają doskonały klimat dla pieczonych lub smażonych potraw. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-120 °C.

Świetny smak i jakość jedzenia

Dzięki precyzyjnej elektronicznej kontroli temperatury i unikalnemu rozprowadzaniu ciepła, utrzymują mięso, ryby i inne potrawy przez kilka godzin w odpowiedniej temperaturze. Nie ma możliwości wysuszenia żywności i zmiany jej jakości.

Oszczędności i surowce

Dzięki powolnemu gotowaniu i doskonałemu rozprowadzaniu ciepła w komorze gotowania hold-o-mat osiąga mniejsze straty masy i zwiększa wydajność surowca.

Łatwa obsługa i proste czyszczenie

Dzięki prostocie całego urządzenia, czyszczenie jest bardzo łatwe i szybkie. Jest lekkim przenośnym urządzeniem zużywającym minimum energii.
Hold-o-mat jest wyposażony w cztery praktyczne uchwyty umożliwiające przenoszenie. Natychmiastowe uruchomienie dzięki zwykłemu połączeniu plug-in V przy maksymalnej mocy 1,5 kW.

Małe gabaryty

Hold-o-mat można wbudować w kuchnię lub aneks kuchenny albo umieść go w specjalnym stojaku pod piecem konwekcyjno-parowym. Urządzenie nie zajmuje miejsca na blacie roboczy i przez to zawsze może być dostępne.

AKCESORIA OPCJONALNE:

- Sonda - czujnik temperatury (tylko do Hold-o-mat 411)
- Podstawa na kółkach
- Podstawa pod piec konwekcyjno-parowym z miejscem na Holdomat
- Uchwyt ścienny



Porównanie strat masy dla popularnych rodzajów mięs

	Przygotowane w Holdomacie			Klasyczne przygotowanie w piekarniku z gorącym powietrzem		
Danie	Surowe	Upieczone	Utrata masy	Surowe	Upieczone	Utrata masy
Wołowina	25 kg	19,7 kg	21 %	25 kg	15,7 kg	37 %
Karkówka	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	15,2 kg	39 %
Ćwiartki kaczki	25 kg	20,2 kg	19 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Klops	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Ćwiartki kurczaka	25 kg	22 kg	12 %	25 kg	16,2 kg	35 %
Pieczeń wołowa	25 kg	23,7 kg	5 %	25 kg	21,2 kg	15 %





Gotowanie to pasja nie tylko modna ale i niezwykle praktyczna! Nasi eksperci kulinarni oferują cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji - od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe szkoły tematyczne (Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.)

Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dostępne dla wszystkich!

Szkolenie kulinarne

500,-

PREZENTACJA RETIGO VISION
- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- Easy-Cooking - programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:
- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady-galantyny
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa, jarzyny
- poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjęciu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA
- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI
- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE
- łącze USB - wczytywanie, programowanie
- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.



ŚWIADECTWO

Świadectwo ukończenia szkolenia kulinarnego uzyskał/a:

.....

z firmy:

.....

Zakres tematyczny szkolenia:
- zapoznanie się z systemem Retigo
- zapoznanie się z funkcjami pieca konwekcyjno - parowego Retigo
- efektywne wykorzystanie możliwości pieca
- umiejętne dobieranie temperatur

Data szkolenia: .....

Szkolenie jest ważne przez rok od dnia wykonania.

Dawid Domin
Doradca kulinarny
RM Gastro

RM GASTRO Polska Sp. z o.o. • ul. Sportowa 15a • 43-450 Ustroń

Linia RM 600

	gazowe / elektryczne
Kuchnie z piekarnikiem	46 / 47
Kuchnie gazowe wok	50
Piekarnik elektryczny	57
Płyty grillowe	58 / 62
Grille	66
Frytownice	68 / 69
Podgrzewacz frytek	70
Makaroniarki	71
Bemary	73
Patelnie	74
Płyty robocze i zlewy	75
Maskownice	76
Podstawy	78
Akcesoria	79

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 600



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.





RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony





RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 600



Linia przeznaczona jest dla lokali wydających do 100 porcji dziennie, takich jak małe restauracje, bufety czy bistra. Większość modułów dostosowana jest do pracy z energią elektryczną lub gazem. Poszczególne moduły dostępne są w kilku wariantach wymiarów o szerokości 30, 40, 60, 80, 100 lub 120 cm.

Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Przemyślana konstrukcja umożliwia również zastosowanie rozwiązania architektonicznego w postaci ustawienia linii w kształcie litery L lub U. Zastosowanie tego rozwiązania jest możliwe dzięki panelom tylnym stwarzającym wolną przestrzeń pomiędzy ścianą a tylną częścią urządzenia. Wszystkie moduły posiadają listwę krawędziową zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami. Dodatkowo można zainstalować listwy, które łączą linię w jedną całość i całkowicie zamykają boczną przestrzeń. Dzięki nowemu wzornictwu, które jest kompatybilne z wyższymi liniami całość można uzupełnić o moduły z linii 700 i 900 przy zachowaniu jednolitego wyglądu.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności. Nóżki poszczególnych modułów górnych służą do ich osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu modułu górnego.

Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Zapalenie palników gazowych odbywa się za pomocą mechanicznego urządzenia piezoelektrycznego bądź elektrycznego. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń. Elektryczne przyłącze znajduje się z tyłu urządzenia (pod kominkiem), gaz podłącza się złączem o śr. 1/2" między nogami urządzenia po lewej stronie.

- Panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5
- Płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Wydajne palniki 3,5 kW, 5,5 kW i 10 kW
- Możliwość instalacji w kształcie litery L lub U
- Duża różnorodność szerokości modułów od 30 do 120 cm
- Jednolity design i zróżnicowanie szerokości umożliwia połączenie z linią 700 lub 900
- Solidne, regulowane nierdzewne nogi



Kuchnia gazowa



- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- wyprofilowana, demontowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

NOWOŚĆ



3,5 kW 5,5 kW GAS

NOWOŚĆ



3,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 3,5 kW GAS

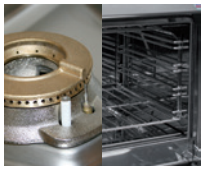
NOWOŚĆ



3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW GAS

Indeks	00000625	00000626	00028263
Model	PCT - 63 G	PCT - 66 G	PCT - 610 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	9	18	27
Moc kcal/h	7740	15480	23220
Ilość palników	3,5 kW 5,5 kW	2x 3.5 kW 2x 5.5 kW	3x 3.5 kW 3x 5.5 kW
Waga kg	20	31	63
Cena netto PLN	**4 500,-**	**6 990,-**	**10 990,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**







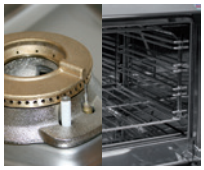






Indeks	00000672	00000673
Model	CF4 - 68 G	CF6 - 610 G
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	22	31
Moc kcal/h	18920	26660
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	0,015	0,015
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1
Waga kg	97	106
Cena netto PLN	**12 680,-**	**13 600,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

CFM4 - 66 GEM / CFM4 - 68 GEM / CFM6 - 610 GEM

- wentylator piekarnika

NOWOŚĆ NOWOŚĆ







3,5 5,5 5,5 3,5 GAS
3,05kW 230/1N

3,5 5,5 5,5 3,5 GAS
GN1/1
2,62kW 230/1N

3,5 5,5 5,5 3,5 GAS
3,05kW 230/1N

3,5 5,5 3,5 5,5 3,5 GAS
GN1/1
2,62kW 230/1N

3,5 5,5 3,5 5,5 3,5 GAS
3,05kW 230/1N

Indeks	00000670	00000669	00028259	00000671	00028260
Model	CFM4 - 66 GEM	CF4 - 68 GEM	CFM4 - 68 GEM	CF6 - 610 GEM	CFM6 - 610 GEM
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	27	27
Moc kcal/h	15480	15480	15480	23193	23193
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	3,05	2,62	3,05	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny z grillem / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1
Waga kg	70	97	98	106	107
Cena netto PLN	**12 600,-**	**11 150,-**	**15 670,-**	**13 100,-**	**17 400,-**

Kuchnia żeliwna



- płyta żeliwna 370 x 500 mm z palnikiem 5,5 kW
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- piezzo zapalanie
- możliwość używania garnków, patelni, rondli o róznej średnicy

TPT - 64 G

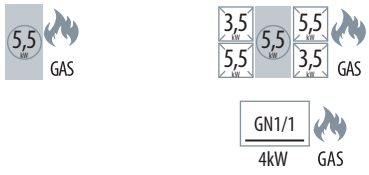
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

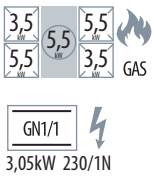
TPF4 - 610 G

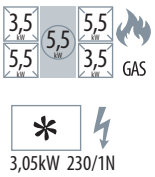
- palniki dwukoronowe
- piekarnik nierdzewny gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- elektroniczne zapalanie

NOWOŚĆ NOWOŚĆ









Indeks	00000627	00000674	00028261	00028262
Model	TPT - 64 G	TPF4 - 610 G	TPF4 - 610 GEM	TPFM4 - 610 GEM
Wymiary mm	400 x 600 x 280	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	5,5	27,5	23,5	23,5
Moc kcal/h	4730	23650	20210	20210
Ilość palników	5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW
Moc elektryczna kW	-	0,015	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	-	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	54	165	165	166
Cena netto PLN	**7 240,-**	**18 680,-**	**17 650,-**	**22 600,-**

Kuchnia gazowa WOK



- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

NOWOŚĆ







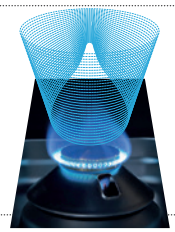
10 kW GAS

10 kW 7 kW GAS

10 kW 7 kW 10 kW GAS

Indeks	00023826	00000566	00000567
Model	PC1T-64 G	PC2T - 68 G WOK	PC3T - 612 G WOK
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1200 x 600 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8 600	14 620	23 220
Ilość palników	1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-
Waga	23	39	54
Cena netto PLN	**4 380,-**	**7 100,-**	**10 400,-**





FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem



- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

CF3 - 612 GV WOK

- szafka z drzwiami

NOWOŚĆ



10 kW 7 kW GAS

GN1/1 4kW GAS

NOWOŚĆ



10 kW 7 kW 10 kW GAS

GN1/1 4kW GAS

Indeks	00028265	00028267
Model	CF2 - 68 G WOK	CF3 - 612 GV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	21	31
Moc kcal/h	18 060	26 660
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	statyczny / ruszt 650 x 360 mm
Waga	95	102
Cena netto PLN	**13 490,-**	**16 340,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym



- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- CFM2-68 GEM WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK
- piekarnik nierdzewny konwekcyjny o mocy 3,05 kW
- wymiar piekarnika w cm: 640 x 370 x 350 mm

CF3 - 612 GEMV WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK

- szafka po prawej stronie

NOWOŚĆ



10 7 GAS

GN1/1

3,05kW 230/1N

NOWOŚĆ



10 7 GAS

*

3,05kW 230/1N



10 7 10 GAS

GN1/1

3,05kW 230/1N



10 7 10 GAS

*

3,05kW 230/1N

Indeks	00006012	00028266	00006013	00028268
Model	CF2 - 68 GEM WOK	CFM2-68 GEM WOK	CF3 - 612 GEMV WOK	CFM3 - 612 GEMV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	17	17	27	27
Moc kcal/h	14 620	14 620	23 220	23 220
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Moc elektryczna kW	3,05	3,05	3,05	3,05
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	95	95	102	103
Cena netto PLN	**13 850,-**	**14 650,-**	**17 000,-**	**17 600,-**

Palnik WOK - komplet

- do stosowania z palnikami o mocy 7 i 10 kW linii 600 WOK i linii 700 i 900
- w skład kompletu wchodzą: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	00009829
Model	KIT WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	**1 590,-**

Ruszt WOK - nakładka na palnik

- pasuje do linii RM i REDFOX



Indeks	00000220
Model	WOK
Wymiary mm	Ø 225 x 35
Waga kg	2
Cena netto PLN	**549,-**

Kuchnia elektryczna



- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PCT - 66 ET

- 4x płyta grzejna (2x szybkogrzejna)









Indeks	00000576	00000577
Model	PCT - 63 ET	PCT - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc płyt kW	3	6
Płyta grzewcza	1x 1,0 kW, Ø 15 cm 1x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	16	27
Cena netto PLN	**3 090,-**	**4 700,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

CFM4 - 66 ET / CFM4 - 68 ET / CFM6 - 610 ET

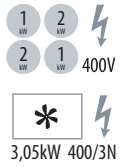
- piekarnik nierdzewny konwekcyjny

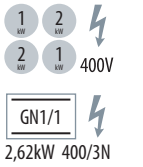
CF4 - 68 ET / CF6 - 610 ET

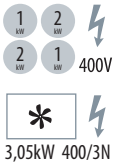
- piekarnik nierdzewny statyczny

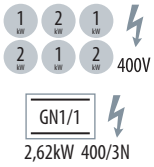
NOWOŚĆ NOWOŚĆ

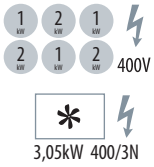












Indeks	00000667	00000666	00028269	00000668	00028270
Model	CFM4 - 66 ET	CF4 - 68 ET	CFM4 - 68 ET	CF6 - 610 ET	CFM6 - 610 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	9,05	8,62	9,05	11,62	12,05
Płyta grzewcza	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	70	91	92	95	96
Cena netto PLN	**11 480,-**	**10 500,-**	**13 500,-**	**12 150,-**	**15 700,-**

Kuchnia ceramiczna

PCCT - 63 ET
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- wymiary płyty: 250 x 470 mm

PCCT - 66 ET
- wymiary płyty: 550 x 470 mm

CFMC4 - 66 ET
- piekarnik konwekcyjny z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 460 x 370 x 350 mm
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**



1,2 kW, 1,8 kW 400V



1,8 kW, 1,2 kW, 1,2 kW, 1,8 kW 400V



1,8 kW, 1,2 kW, 1,2 kW, 1,8 kW 400V

* 3,05kW 400/3N

Indeks	00000578	00000579	00000675
Model	PCCT - 63 ET	PCCT - 66 ET	CFMC4 - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900
Moc płyty kW	3	6	6
Moc elektryczna kW	-	-	9,05
Płyta grzewcza	1x 1,2 kW, Ø 15 cm 1x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	-	-	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	19	26	70
Cena netto PLN	**6 990,-**	**11 050,-**	**17 650,-**

Kuchnia indukcyjna





- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- jedno pole Ø 30 cm

PCIT - 64 ET / PCIT - 64 ETD

- wymiary płyty: 350 x 470 mm

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ









Indeks	00000580	00028271	00000581	00028272
Model	PCIT - 64 ET	PCIT - 64 ETD	PCIWT - 64 ET	PCIWT - 64 ETD
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	5	5	5	5
Płyta grzewcza	1x 5,0 kW	1x 5,0 kW	1x 5,0 kW, Ø 30 cm	1x 5,0 kW, Ø 30 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	23	23	23	23
Cena netto PLN	**19 600,-**	**19 980,-**	**20 290,-**	**20 990,-**

Piekarnik elektryczny - podstawa

- może służyć jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- standardowo z drzwiami nierdzewnymi

NOWOŚĆ





3,05kW 230/1N

3,05kW 230/1N

Indeks	00009825	00009826
Model	MFM - 68 EM	MFM - 610 EM
Wymiary mm	800 x 575 x 570	1000 x 575 x 570
Moc elektryczna kW	3,05	3,05
Wymiary wewnętrzne mm	460 x 370 x 350	640 x 370 x 350
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	51	59
Cena netto PLN	**10 990,-**	**11 990,-**

Płyta grillowa gazowa



14 mm PIEZZO GAS

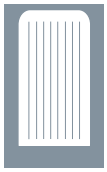
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



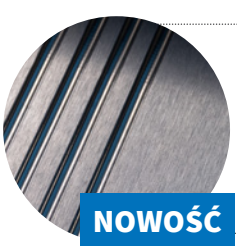








Indeks	00000630	00000631	00000632	00000633
Model	FTLT - 64 G	FTRT - 64 G	FTLT - 64 GS	FTRT - 64 GS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6	6	6	6
Moc kcal/h	5160	5160	5160	5160
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	47	47	47	47
Cena netto PLN	**5 150,-**	**5 630,-**	**6 850,-**	**7 530,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



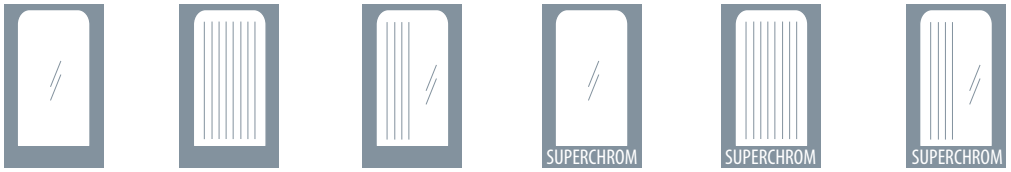


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000634	00000635	00000636	00000637	00000638	00000639
Model	FTLT - 66 G	FTRT - 66 G	FTLRT - 66 G	FTLT - 66 GS	FTRT - 66 GS	FTLRT - 66 GS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	65	65	65	65	65	65
Cena netto PLN	**7 380,-**	**8 400,-**	**7 850,-**	**8 770,-**	**9 600,-**	**9 200,-**

Płyta grillowa gazowa



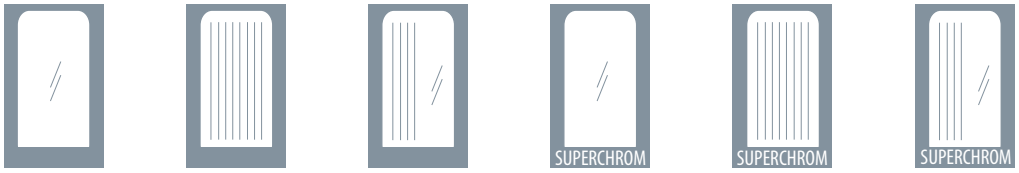


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

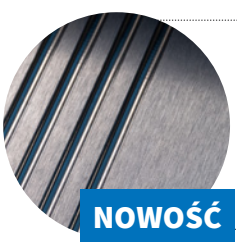
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000640	00000641	00000642	00000643	00000644	00000645
Model	FTLT - 68 G	FTRT - 68 G	FTLRT - 68 G	FTLT - 68 GS	FTRT - 68 GS	FTLRT - 68 GS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6
Moc kcal/h	10320	10320	10320	10320	10320	10320
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	**10 150,-**	**11 150,-**	**10 550,-**	**12 150,-**	**12 990,-**	**12 350,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000646	00000647	00000648	00000649	00000650	00000651
Model	FTLT - 610 G	FTRT - 610 G	FTLRT - 610 G	FTLT - 610 GS	FTRT - 610 GS	FTLRT - 610 GS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9
Moc kcal/h	12900	12900	12900	12900	12900	12900
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chrom.
Waga kg	89	89	89	89	89	89
Cena netto PLN	**11 600,-**	**13 300,-**	**12 250,-**	**13 550,-**	**14 800,-**	**14 200,-**

Płyta grillowa elektryczna



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



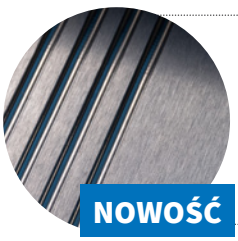








Indeks	00000590	00000591	00000592	00000593
Model	FTLT - 64 ET	FTRT - 64 ET	FTLT - 64 ETS	FTRT - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	49	49	49	49
Cena netto PLN	**4 790,-**	**5 490,-**	**6 559,-**	**7 150,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



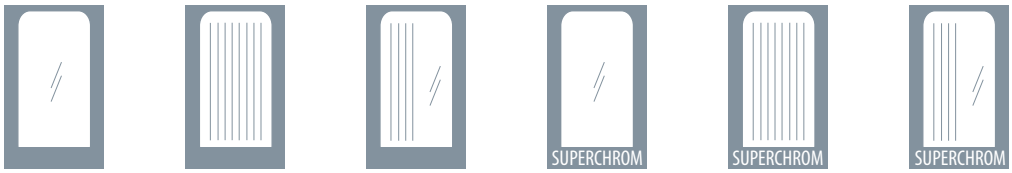
14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000594	00000595	00000596	00000597	00000598	00000599
Model	FTLT - 66 ET	FTRT - 66 ET	FTLRT - 66 ET	FTLT - 66 ETS	FTRT - 66 ETS	FTLRT - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	66	66	66	66	66	66
Cena netto PLN	**6 280,-**	**7 470,-**	**6 830,-**	**8 490,-**	**9 690,-**	**9 090,-**

Płyta grillowa elektryczna



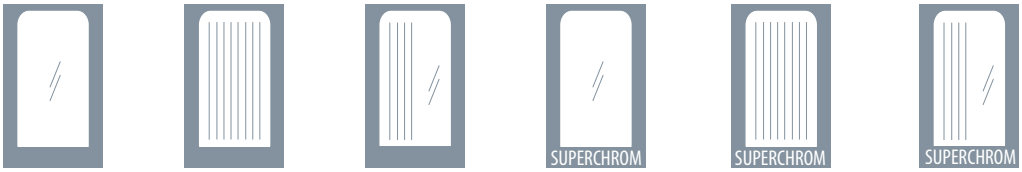
14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x osobne sterowanie
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000600	00000601	00000602	00000603	00000604	00000605
Model	FTLT - 68 ET	FTRT - 68 ET	FTLRT - 68 ET	FTLT - 68 ETS	FTRT - 68 ETS	FTLRT - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczne kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81	81	81
Cena netto PLN	**9 250,-**	**10 400,-**	**9 790,-**	**11 350,-**	**12 550,-**	**11 990,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



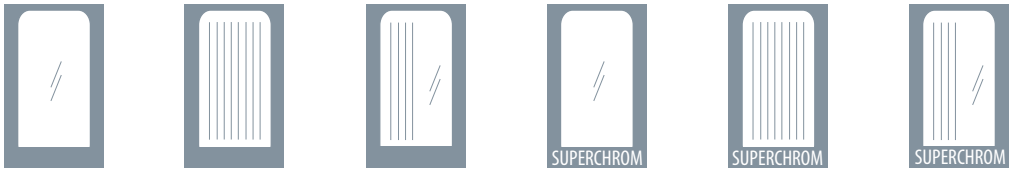
14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x osobne sterowanie
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50-300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000606	00000607	00000608	00000609	00000610	00000611
Model	FTLT - 610 ET	FTRT - 610 ET	FTLRT - 610 ET	FTLT - 610 ETS	FTRT - 610 ETS	FTLRT - 610 ETS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	⅗ gładka - ⅖ ryflowana chromowana
Waga kg	88	88	88	88	88	88
Cena netto PLN	**10 500,-**	**11 800,-**	**11 150,-**	**12 550,-**	**13 850,-**	**13 200,-**

Grill lawowy gazowy





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6-12 kg
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej













Indeks	00000652	00000653	00000654
Model	CWT - 64 G	CWT - 66 G	CWT - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	5,8	8,9	11,6
Moc kcal/h	4988	7654	9976
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Waga kg	41	58	62
Cena netto PLN	**7 450,-**	**9 050,-**	**12 100,-**

Grill wodny elektryczny





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wanna wodna pod grzałkami
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- regulacja temp. 50-300°C







Indeks	00000614	00000615	00000616
Model	CWT - 64 ET	CWT - 66 ET	CWT - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,8	6,3	4,8 + 4,8
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	36	48	52
Cena netto PLN	**6 980,-**	**8 200,-**	**10 650,-**



Frytownica gazowa





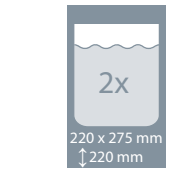
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- wysoki kominek zapewnia efektywne spalanie
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 200 x 240 x 90 mm
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

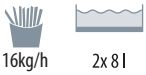






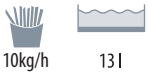












Indeks	00000663	00000664	00000665
Model	F8T - 63 G	F2/8T - 66 G	F13 - 64 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	6 + 6	10,5
Wymiary kosza mm	200 x 240 x 90	2x 200 x 240 x 90	300 x 275 x 120
Komora mm	220 x 275 x 220	2x 220 x 275 x 220	325 x 315 x 360
Moc kcal/h	5160	10320	9020
Pojemność l	8	8 + 8	13
Waga kg	23	41	60
Cena netto PLN	**6 450,-**	**11 200,-**	**10 200,-**

Frytownica elektryczna

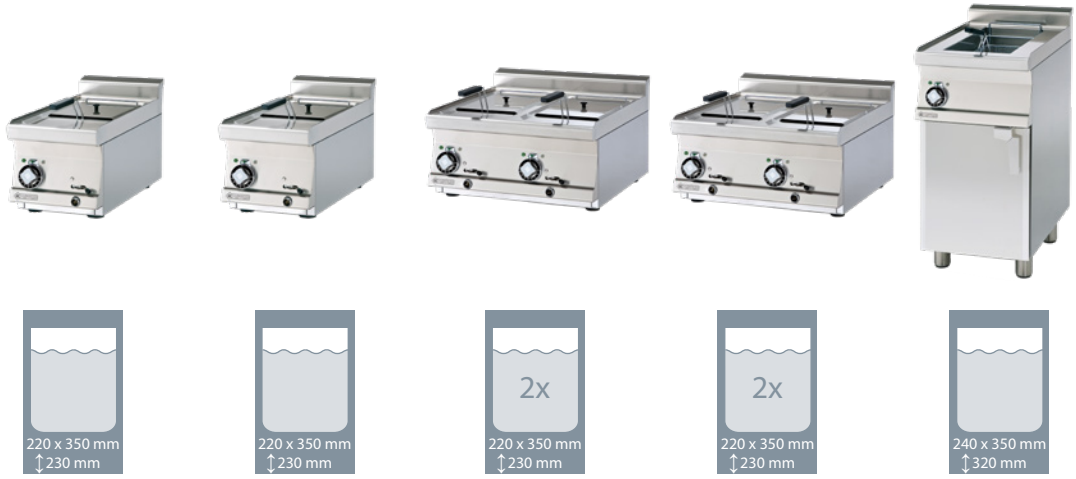


- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka obrotowa
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

F13 - 64 ET

- podstawa z drzwiami
- nierdzewny pojemnik z filtrem na olej w podstawie





Indeks	00000620	00000622	00000621	00000623	00000624
Model	F10T - 63 EM	F10T - 63 ET	F2/10T - 66 EM	F2/10T - 66 ET	F13 - 64 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	3,6	7,15	7,2	7,15 + 7,15	11,95
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	200 x 300 x 100	2x 200 x 300 x 100	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120
Komora mm	220 x 350 x 230	220 x 350 x 230	220 x 350 x 230	220 x 350 x 230	240 x 350 x 320
Pojemność l	10	10	2x 10	2x 10	13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	20	21	34	37	52
Cena netto PLN	**4 650,-**	**5 350,-**	**7 990,-**	**9 480,-**	**8 990,-**

Kosz F

- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali



Indeks	00003056
Model	F - 71213
Wymiary mm	100 x 300 x 120
Cena netto PLN	**249,-**



Podgrzewacz frytek

- zintegrowana lampa infra
- wanna GN 2/3 - 150 mm h
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CERAMIC 230/1N 30-90



Indeks	00000585
Model	BST - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Pojemność GN	GN 2/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	22
Cena netto PLN	**5 590,-**

Urządzenie gazowe do gotowania makaronu



SECURE DRAIN TAP PIEZZO GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody

CPT - 64 G / CPT - 66 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

NOWOŚĆ





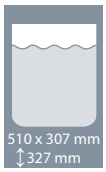












Indeks	00000660	00000661	00000662	00028273
Model	CPT - 64 G	CPT - 66 G	CP - 66 G	CPA-66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6	9	13,95	13,95
Moc elektryczna kW	-	-	0,02	0,035
Moc kcal/h	5160	7740	11940	11997
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180	510 x 310 x 180	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	13	19	40	40
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Waga kg	30	45	84	85
Cena netto PLN	**7 100,-**	**8 400,-**	**14 990,-**	**15 200,-**

CPT - 64 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



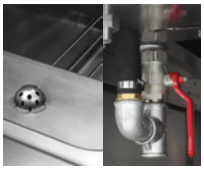
CPT - 66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP

CP - 66 G / CPA-66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie

Urządzenie do gotowania makaronu



TUBULAR 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody

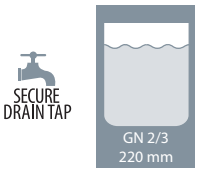
CP - 66 ET / CPA - 66 ET
- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie

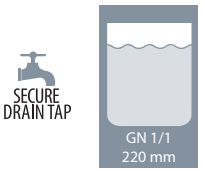
CPT - 66 ET / CPT - 64 ET
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

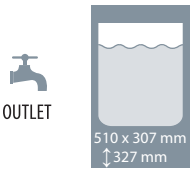
NOWOŚĆ











Indeks	00000617	00000618	00000619	00028274
Model	CPT - 64 ET	CPT - 66 ET	CP - 66 ET	CPA - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc kW	5	7,5	13,5	13,95
Wymiary wanny cm	310 x 335 x 220	510 x 310 x 220	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	17	25	40	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Waga kg	27	42	81	82
Cena netto PLN	**6 760,-**	**7 580,-**	**13 500,-**	**14 340,-**

CPT - 64 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CPT - 66 ET

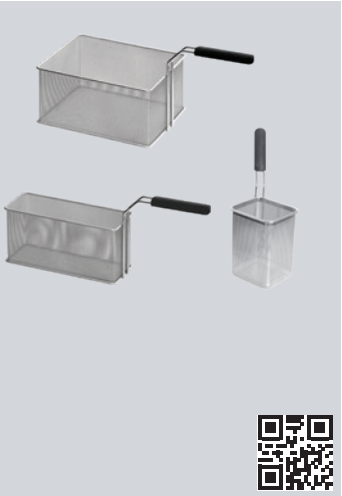
Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP

CP - 66 ET / CPA - 66 ET

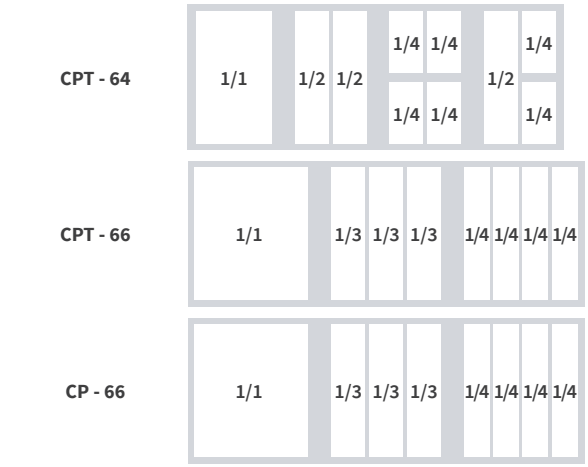
Możliwe ułożenie koszy w wannie

Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			769,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				633,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			519,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			489,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				359,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					739,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					529,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					489,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	679,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		469,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	489,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	379,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		349,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	969,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	599,-



Możliwe ułożenie koszy w wannie





Bemar wodny gazowy



PIEZZO GAS SECURE DRAIN TAP

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej





Indeks	00000658	00000659
Model	BMT - 64 G	BMT - 66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	2,5	4,5
Moc kcal/h	2150	3870
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Waga kg	26	28
Cena netto PLN	**5 500,-**	**6 700,-**

Bemar wodny elektryczny



°C 30-90 230/1N SECURE DRAIN TAP

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej







Indeks	00000582	00000583	00000584
Model	BMT - 63 EM	BMT - 64 EM	BMT - 66 EM
Wymiary mm	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,55	1,65	3,1
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/4 - 150 mm	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	17	21	23
Cena netto PLN	**3 520,-**	**4 050,-**	**4 490,-**

Patelnia multifunkcyjna gazowa

- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

BRT - 66 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- masywna wyciągana nierdzewna wanna

PIEZZO GAS



20 l



12 l DRAIN

Indeks	00000655	00000656
Model	BRT - 66 G	BRF - 64 G
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6,9	6
Moc kcal/h	5930	5160
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Pojemność l	20	12
Waga kg	46	75
Cena netto PLN	**8 700,-**	**13 200,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- masywna wyciągana nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

BRT - 66 ET

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



20 l



12 l

Indeks	00000586	00000588
Model	BRT - 66 ET	BRF - 64 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	3,3
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	20	12
Waga kg	45	75
Cena netto PLN	**6 450,-**	**12 390,-**

Płyta robocza



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PLT - 62
- moduł neutralny bez szuflady

PLT - 610
- moduł z dwoma szufladami

NOWOŚĆ NOWOŚĆ



Indeks	00028275	00000568	00000569	00000570	00000571	00028276
Model	PLT - 62	PLT - 63	PLT - 64	PLT - 66	PLT - 68	PLT - 610
Wymiary mm	200 x 600 x 280	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Wymiar szuflady mm	-	210 x 470 x 150	310 x 470 x 150	510 x 470 x 150	710 x 470 x 150	1x 510 x 470 x 150 1x 310 x 470 x 150
Waga kg	13	21	22	25	38	51
Cena netto PLN	**1 599,-**	**2 090,-**	**2 190,-**	**3 090,-**	**3 750,-**	**4 999,-**

Moduł rogowy

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka zamknięta z drzwiami

LAA - 68
- bateria
- zlew w mm: 500 x 400 x 200







Indeks	00000691	00000690
Model	PLA - 68	LAA - 68
Wymiary mm	800 x 800 x 600 x 900	800 x 800 x 600 x 900
Waga kg	50	50
Cena netto PLN	**6 200,-**	**7 450,-**

Zlew z baterią



- wymiar zlewu w cm: 290 x 350 x 140
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

LAT - 68
- 2x zlew






Indeks	00000572	00000573	00000574	00000575
Model	LAT - 64	LAT - 68	LAT - 610DX	LAT - 610SX
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Waga kg	20	32	36	36
Cena netto PLN	**3 790,-**	**5 490,-**	**4 990,-**	**4 990,-**

MASKOWNICE

Maskownica boczna

TMA-6DX / TMA-6SX
- do wyspy grzewczej RM 600 - 60 cm

TMA-66
- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 600 - 120 cm

TMA-67DX / TMA-67SX
- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 700 - 130 cm

TMA-69DX / TMA-69SX
- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 900 - 150 cm

TMA-6DX



TMA-66



TMA-67DX



TMA-69DX



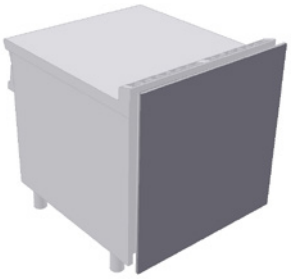
Indeks	00026835	00026836	00026837	00026838	00026839	00026840	00026841
Model	TMA-6DX	TMA-6SX	TMA-66	TMA-67DX	TMA-67SX	TMA-69DX	TMA-69SX
Waga kg	7	7	14	15	15	16	16
Cena netto PLN	**899,-**	**899,-**	**1 799,-**	**1 823,-**	**1 819,-**	**1 899,-**	**1 899,-**

Maskownica tylna

- tylni panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- wykonany ze stali nierdzewnej

SA-63FG / SA-66FG

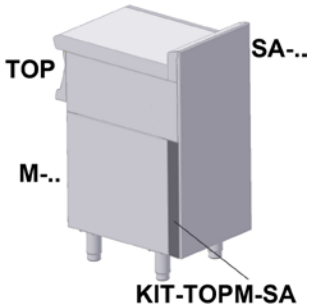
- tylni panel maskujący do frytownic z linii grzewczej RM 600



Indeks	00028277	00028278	00028279	00028280	00028281	00028282	00028283	00028284	00028285
Model	SA-62	SA-63	SA-64	SA-66	SA-68	SA-610	SA-612	SA-63FG	SA-66FG
Wymiary mm	200 x 15 x 810	300 x 15 x 810	400 x 15 x 810	600 x 15 x 810	800 x 15 x 810	1000 x 15 x 810	1200 x 15 x 810	300 x 15 x 900	600 x 15 x 900
Waga kg	2	3	3	4	5	6	7	3	4
Cena netto PLN	**389,-**	**439,-**	**499,-**	**709,-**	**829,-**	**999,-**	**1 199,-**	**469,-**	**759,-**

Maskownica boczna

- boczny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- służy do maskowania przestrzeni pomiędzy urządzeniem a tylnim panelem maskującym
- wykonany ze stali nierdzewnej



Indeks	00028286
Model	KIT-TOPM-SA
Waga kg	1
Cena netto PLN	**699,-**

Podstawa otwarta

- podstawa otwarta
- półka odkładcza na akcesoria



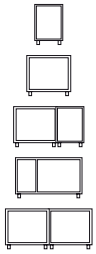
Indeks	00000676	00000677	00000678	00000679	00000680
Model	S - 63	S - 64	S - 66	S - 68	S - 610
Wymiary mm	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	800 x 485 x 570	1000 x 485 x 570
Waga kg	18	19	23	26	29
Cena netto PLN	**1 580,-**	**1 640,-**	**1 790,-**	**2 150,-**	**2 300,-**

PODSTAWY Z SZAFKĄ

Podstawa z szafką otwartą

- możliwość dokupienia drzwi i szuflad
- M - 62- z frontu maskownica, bez możliwości montowania drzwi i szuflad

NOWOŚĆ



M - 62



M - 63



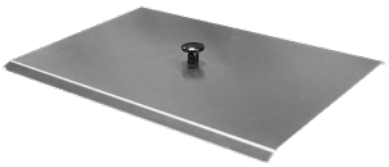
NOWOŚĆ

M - 66



Indeks	00028389	00000681	00000682	00000683	00000684	00000685	00000686	00000687	00025501
Model	M - 62	M - 63	M - 64	M - 66	M - 67	M - 68	M - 69	M - 610	M - 612
Wymiary mm	200 x 480 x570	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	700 x 485 x 570	800 x 485 x 570	900 x 485 x 570	1000 x 485 x 570	1200 x 485 x 570
Waga kg	11	13	15	18	20	22	23	24	32
Cena netto PLN	**1 449,-**	**1 450,-**	**1 560,-**	**1 800,-**	**1 940,-**	**2 050,-**	**2 490,-**	**2 690,-**	**2 890,-**

Pokrywa do BRT



Indeks	00000587	00000589
Model	BRT - P	BRF - P
Wymiary mm	510 x 420 x 30	330 x 450 x 50
Waga kg	3	2
Cena netto PLN	**549,-**	**549,-**

Drzwi 30 prawe



Indeks	00000700	00000702	00000701	00000703
Model	P - 63 DX	P - 63 SX	P - 64 DX	P - 64 SX
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	**715,-**	**715,-**	**739,-**	**739,-**

Szuflada 40

- zestaw 300/400/600
- szuflady z frontami ze stali INOX
- prowadnice teleskopowe



NOWOŚĆ

Indeks	00028287	00000695	00000696
Model	C - 63	C - 64	C - 66
Wymiary mm	295 x 510 x 475	395 x 510 x 475	595 x 510 x 475
Waga kg	8	9	14
Cena netto PLN	**2 399,-**	**2 590,-**	**2 990,-**

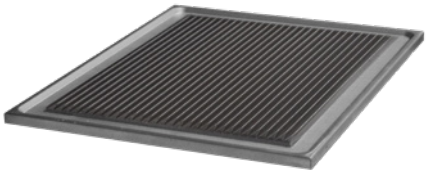
Półka 30

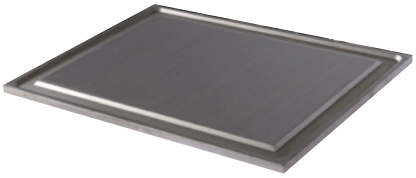


Indeks	00000697	00000698	00000699
Model	R - 63	R - 64	R - 66
Wymiary mm	250 x 480 x 20	350 x 480 x 20	550 x 480 x 20
Waga kg	1,5	2	3
Cena netto PLN	**340,-**	**370,-**	**420,-**

Płyta grillowa ryflowana

- na kuchnię z dwoma palnikami
- PRF - ryflowana, PLF - gładka





Indeks	00000689	00000688
Model	PRF	PLF
Wymiary mm	500 x 290 x 30	500 x 290 x 30
Waga kg	13	13
Cena netto PLN	1 280,-	855,-

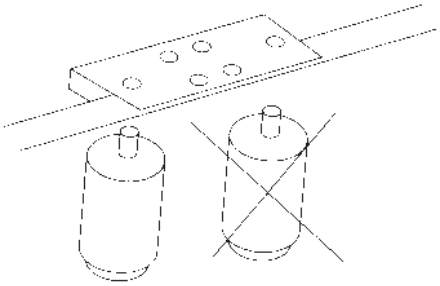
Listwa kryjąca





Indeks	00000692
Model	CG - 60
Wymiary mm	530 x 7 x 20
Waga kg	0,1
Cena netto PLN	**65,-**

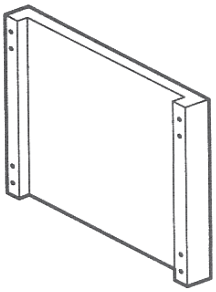
Łącznik nóg



Indeks	00000694
Model	SIA - 7/9
Wymiary mm	170 x 90 x 20
Waga kg	2
Cena netto PLN	**230,-**

Ścianka działowa

- element dystansowy dla montażu szuflad C-64 w podstawie 70/80



Indeks	00000693
Model	D - 6
Wymiary mm	50 x 480 x 380
Waga kg	2
Cena netto PLN	**570,-**

Redukcja krzyżowa



Indeks	00002724
Model	GR
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**85,-**

Linia RM 700

	gazowe / elektryczne / elektroniczne
Kuchnie z piekarnikiem	89 / 108
Kuchnie	87 / 106 / 117
Frytownice	146 / 148 / 150
Podgrzewacz frytek	152
Patelnie	162 / 163
Płyty grillowe	120 / 130
Makaroniarki	153 / 155
Bemary	158
Grille	140
Kotły	166
Płyty robocze	168
Akcesoria	170
System Cantilever	**183**
Linia RM 700 Drop-in	**186**

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 700



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.







RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 700



Różnorodność i perfekcja.

Najwyższej jakości urządzenia, które będą służyły codziennie, przez wiele lat - to marzenie każdego kucharza.

Podstawą kuchni jest technologia grzewcza, która idzie w parze za światowym trendem – efektywność i ekonomia.
Linia RM 700 wpisuje się w ten trend całkowicie. Kładziemy nacisk na oszczędność czasu uzyskaną dzięki optymalnej wydajności i dużej odporności na zużycie, dzięki zastosowaniu odpowiedniej jakości komponentów i solidnej konstrukcji ze stali nierdzewnej. Wyjątkową odporność na korozję zapewnia zastosowanie stali nierdzewnej AISI 304.

- **Najbardziej popularne urządzenia spośród wszystkich linii grzewczych**
- **Największy wybór urządzeń w kilku wersjach: monoblock, top, cantilever, drop-in oraz marine**
- **Wydajność do 300 dań dziennie**
- **Proste rozwiązanie konstrukcyjne - łatwy montaż i możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralny blok grzewczy**
- **Nowoczesne wzornictwo i jednolity design**

- **Najbardziej zróżnicowana oferta na rynku**
  Bogata oferta modułów i ich konfiguracji.
- **Absolutna czystość i higiena**
  Profilowana stalowa płyta z giętym, perfekcyjnie spawanym rantem i zaokrąglonymi narożnikami całkowicie eliminuje zbieranie się resztek potraw i brudu.
- **Bezpieczeństwo i niezawodność**
  Rynienki ociekowe, wyjmowane bryzgi ochronne, zawiasy sprężynowe i bezpieczne elementy sterujące o wysokiej trwałości.
- **Wyjątkowa jakość wykonania**
  Urządzenia zaprojektowane i wyprodukowane, aby zapewnić maksimum wydajności i komfortu użytkowania.
- **Nowoczesny wygląd i styl**
  Wykończenie powierzchni stali oraz chromowane detale podkreślają jakość wykonania.
- **Wyjątkowa modułowość i wszechstronność**
  Różnorodna gama modeli, pozwala na zagospodarowanie każdej przestrzeni - moduły o szerokości od 20 do 160 cm.
- **Konfiguracja urządzeń**
  Możliwość tworzenia wysp o różnych wymiarach.
- **Wygoda i ergonomia**
  Mocne, zaokrąglone, chromowane uchwyty, zapewniają bezpieczeństwo w użyciu.
- **Pokrętła**
  Ochrona IPX5.

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- stała świeczka
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej











Indeks	00001184	00001185	00001186	00001187
Model	PCT - 74 G/P	PCT - 78 G/P	PCT - 712 G/P	PCT - 716 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	13	22	35	44
Moc kcal/h	11180	18920	30100	37840
Ilość palników	5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 2x 5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 3x 5.5 kW 2x 7.5 kW	2x 3.5 kW 4x 5.5 kW 2x 7.5 kW
Waga kg	60	73	119	146
Cena netto PLN	**5 450,-**	**8 900,-**	**12 990,-**	**18 200,-**

Kuchnia gazowa z szafką



PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta









5,5 kW 7,5 kW GAS

5,5 kW 5,5 kW 7,5 kW 3,5 kW GAS

5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 7,5 kW 3,5 kW 7,5 kW GAS

5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 7,5 kW 3,5 kW 7,5 kW 3,5 kW GAS

Indeks	00000912	00000913	00000914	00000915
Model	PC - 74 G/P	PC - 78 G/P	PC - 712 G/P	PC - 716 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1600 x 700 x 900
Moc gazowa kW	13	22	35	44
Moc kcal/h	11180	18920	30100	37840
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	2x 3,5 kW 4x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Waga kg	63	76	126	152
Cena netto PLN	**6 500,-**	**9 990,-**	**14 250,-**	**19 700,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 712 GV/P

- szafka

CF6 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm



5,5 5,5 7,5 3,5 GAS

GN2/1 7,3kW GAS



5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS

GN2/1 7,3kW GAS



5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS

1050x530 mm 11kW GAS

Indeks	00000966	00000968	00000967
Model	CF4 - 78 G/P	CF6 - 712 GV/P	CF6 - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29,3	42,3	46
Moc kcal/h	25198	36378	39560
Ilość palników	3.5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary piekarnik mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	138	178	197
Cena netto PLN	**15 300,-**	**20 500,-**	**22 400,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm







Indeks	00000969	00008740	00000971
Model	CF4 - 78 GE/P	CFV4 - 78 GE/P	CF6 - 712 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	22	22	35
Moc kcal/h	18920	18920	30100
Ilość palników	3,5 kW 2x 5,5 kW 7.5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7.5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7.5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary piekarnik mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	132	132	190
Cena netto PLN	**15 300,-**	**17 060,-**	**22 300,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem i szafką



PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- 1x ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika



5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS

GN2/1 5kW 400/3N



5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS

* 5,32kW 400/3N

Indeks	00000970	00008741
Model	CF6 - 712 GETV/P	CFV6 - 712 GEV/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35	35
Moc kcal/h	30100	30100
Ilość palników	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	177	177
Cena netto PLN	**20 100,-**	**22 300,-**

Kuchnia wodna gazowa z szafką

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 lt/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- szafka otwarta
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm







Indeks	00024069	00024070	00023938
Model	PCA - 74 GP	PCA - 78 GP	PCA - 712 GP
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**7 200,-**	**13 990,-**	**20 200,-**

Kuchnia wodna gazowa z piekarnikiem

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 lt/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

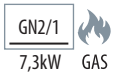
CFA6 - 712 GPV

- szafka neutralna z drzwiami

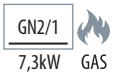












Indeks	00024072	00024073
Model	CFA4 - 78 GP	CFA6 - 712 GPV
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35,3	49,3
Moc kcal/h	30358	42398
Moc piekarnika kW	7,3	7,3
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	138	178
Cena netto PLN	**21 790,-**	**25 490,-**

Kuchnia gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

PAT - 78 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PIEZZO PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!





11,5 kW GAS

11,5 kW GAS

Indeks	00026862	00024074
Model	PAT- 78G	PA - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	11,5	11,5
Moc kcal/h	9890	9890
Waga kg	127	111
Cena netto PLN	**10 960,-**	**11 650,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta

11,5 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS



Indeks	00024075
Model	PAF - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	18,8
Moc kcal/h	16168
Wymiar piekarnik mm	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Moc piekarnika kW	7,3
Waga kg	159
Cena netto PLN	**14 550,-**

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej







10 kW GAS

10 7 kW GAS

10 7 10 kW GAS

Indeks	00026859	00026860	00026861
Model	PC1T - 74 G	PC2T - 78 G	PC3T - 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	**6 249,-**	**9 390,-**	**13 400,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa z szafką



PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- stała świeczka
- szafka otwarta

PCW-74G

- kuchnia doposażona w specjalny ruszt do patelni WOK

NOWOŚĆ









10 kW GAS

10 kW GAS

10 kW + 7 kW GAS

10 kW + 7 kW + 10 kW GAS

Indeks	00026842	00026442	00026843	00026844
Model	PC1- 74 G	PCW-74G	PC2- 78 G	PC3- 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10	10	17	27
Moc kcal/h	8600	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	63	66	76	126
Cena netto PLN	**6 590,-**	**8 350,-**	**10 090,-**	**14 050,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej





7 kW GAS

12 kW GAS

Indeks	00001188	00001189
Model	TPT - 74 G	TPT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Waga kg	60	149
Cena netto PLN	**7 200,-**	**9 500,-**

Kuchnia żeliwna gazowa



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

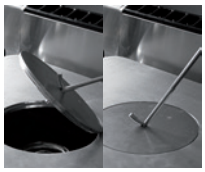






Indeks	00001190	00001191	00001192
Model	TP2T - 78 G/P	TP2T - 712 G/P	TP4T - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	20	25	29
Moc kcal/h	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 2x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	158	175	202
Cena netto PLN	**10 850,-**	**13 900,-**	**15 700,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z szafką



PIEZZO PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta

TP2 - 78 G/P / TP2 - 712 G/P / TP4 - 712 G/P

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji

NOWOŚĆ





Indeks	00022116	00000916	00000917	00000918	00006022
Model	TP - 74 G	TP - 78 G	TP2 - 78 G/P	TP2 - 712 G/P	TP4 - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	12	20	25	29
Moc kcal/h	6020	10320	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	65	121	115	157	154
Cena netto PLN	**8 050,-**	**10 300,-**	**11 600,-**	**15 600,-**	**16 250,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości



12 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS



7 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS

Indeks	00000972	00000974
Model	TPF - 78 G	TPF2 - 78 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,3	27,3
Moc kcal/h	16600	23478
Wymiary płyty mm	770 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnik mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	7,3
Ilość palników	12kW	7kW 5,5kW 7,5kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	169	165
Cena netto PLN	**15 900,-**	**17 100,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

NOWOŚĆ NOWOŚĆ






12 kW GAS — GN2/1 5kW 400/3N

12 kW GAS — * 5,32kW 400/3N

7 kW / 5,5 kW / 7,5 kW GAS — GN2/1 5kW 400/3N

7 kW / 5,5 kW / 7,5 kW GAS — * 5,32kW 400/3N

Indeks	00000973	00028288	00000975	00028289
Model	TPF - 78 GE	TPFV - 78 GE	TPF2 - 78 GE/P	TPFV2 - 78 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12	20	20
Moc kcal/h	10320	10320	17200	17200
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	5	5,32
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnik mm	670 x 550 x 340	530 x 325 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170	166	166
Cena netto PLN	**15 900,-**	**17 540,-**	**16 990,-**	**18 680,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GV/P

- 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 G/P

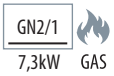
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

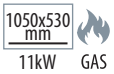












Indeks	00000976	00000978
Model	TPF2 - 712 GV/P	TPF2 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	32,3	36
Moc kcal/h	27778	30960
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570
Moc piekarnika kW	7,3	11
Wymiar piekarnik mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	227	209
Cena netto PLN	**21 800,-**	**23 400,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GEV/P / TPFV2 - 712 GEV/P

- 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

NOWOŚĆ







12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

GN2/1 5kW 400/3N

12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

* 5,32kW 400/3N

12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

1050x530 mm 6,9kW GAS

Indeks	00000977	00028290	00000979
Model	TPF2 - 712 GEV/P	TPFV2 - 712 GEV/P	TPF2 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	25	25	25
Moc kcal/h	21500	21500	21500
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	770 x 570
Wymiar piekarnik mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	227	227	209
Cena netto PLN	**21 800,-**	**23 640,-**	**23 400,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- palniki dwukoronowe
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

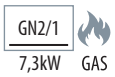
TPF4 - 712 GV/P
- 1x szafka z drzwiami

TPF4 - 712 G/P
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

NOWOŚĆ



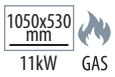




NOWOŚĆ







Indeks	00010384	00028294
Model	TPF4 - 712 GV/P	TPF4 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	36,3	40
Moc kcal/h	31218	34400
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570
Wymiary piekarnik mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	11
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	221	202
Cena netto PLN	**22 500,-**	**24 940,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- palniki dwukoronowe
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych
- naczyniach bez stosowania redukcji

TPF4 - 712 GEV/P / TPFV4 - 712 GEV/P

- 1x szafka z drzwiami

TPF4 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

NOWOŚĆ



5,5 / 5,5 / 7 / 7,5 / 3,5 GAS

GN2/1

5kW 400/3N

NOWOŚĆ



5,5 / 5,5 / 7 / 7,5 / 3,5 GAS

*

5kW 400/3N

NOWOŚĆ



5,5 / 5,5 / 7 / 7,5 / 3,5 GAS

GN2/1

6,9kW 400/3N

Indeks	00027144	00028293	00028295
Model	TPF4 - 712 GEV/P	TPFV4 - 712 GEV/P	TPF4 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Moc elektryczna kW	5	5	6,9
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnik mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	221	221	202
Cena netto PLN	**22 200,-**	**23 600,-**	**24 940,-**

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø220 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową













Indeks	00001148	00001153	00001157
Model	PCT - 74 ET	PCT - 78 ET	PCT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczne kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	26	63	82
Cena netto PLN	**3 450,-**	**5 700,-**	**8 990,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!







2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00000856	00000861	00000866
Model	PC - 74 ET	PC - 78 ET	PC - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc płyt kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	42	68	88
Cena netto PLN	**4 765,-**	**7 300,-**	**10 290,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

CF6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

°C
50-400







2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

GN2/1
5kW 400/3N

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

✻
5,32kW 400/3N

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

GN2/1
5kW 400/3N

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

✻
5,32kW 400/3N

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

1050x530 mm
6,9kW 400/3N

Indeks	00000958	00008742	00000962	00008743	00000964
Model	CF4 - 78 ET	CFV4 - 78 ET	CF6 - 712 ETV	CFV6 - 712 ETV	CF6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,4	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik wymiary mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	112	112	134	134	136
Cena netto PLN	**12 700,-**	**14 650,-**	**17 500,-**	**18 880,-**	**19 750,-**

Kuchnia elektryczna

- płyta szybkogrzejna
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



°C
50-400



2,6 2,6 400V



2,6 2,6 2,6 2,6 400V



2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00001149	00001154	00001158
Model	PCQT - 74 ET	PCQT - 78 ET	PCQT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	30	66	97
Cena netto PLN	**5 850,-**	**9 750,-**	**15 400,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



2,6 kW 2,6 kW 400V



2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V



2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00000857	00000862	00000867
Model	PCQ - 74 ET	PCQ - 78 ET	PCQ - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	46	71	103
Cena netto PLN	**6 990,-**	**11 890,-**	**16 990,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

CFQ6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm



2,6 2,6 2,6 2,6 400V
GN2/1 5kW 400/3N

2,6 2,6 2,6 2,6 400V
* 5,32kW 400/3N

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V
GN2/1 5kW 400/3N

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V
* 5,32kW 400/3N

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V
1050x530 mm 6,9kW 400/3N

Indeks	00000959	00008744	00000963	00008745	00000965
Model	CFQ4 - 78 ET	CFVQ4 - 78 ET	CFQ6 - 712 ETV	CFVQ6 - 712 ETV	CFQ6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,72	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	122	146	146	148
Cena netto PLN	**16 400,-**	**18 300,-**	**22 700,-**	**24 770,-**	**25 300,-**

Piekarnik elektryczny GN 1/1

- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych

400/3N

NOWOŚĆ





Indeks	00009886	00028310
Model	MFV - 78 ET	MF - 710 ET
Wymiary mm	800 x 630 x 570	1000 x 630 x 570
Moc elektryczna kW	5,32	5
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	60
Cena netto PLN	13 490,-	12 350,-

Kuchnia żeliwna elektryczna



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

TP - 78 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V



2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

Indeks	00026863	00000865
Model	TPT - 78ET	TP - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	10
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	116	121
Cena netto PLN	**11 950,-**	**13 500,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości



2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

GN2/1
5kW 400/3N



2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

*
5,32kW 400/3N

Indeks	00000961	00008747
Model	TPF - 78 ET	TPFV - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15,32
Moc piekarnika kW	5	5,32
Ilość płyt grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170
Cena netto PLN	**18 700,-**	**20 050,-**

Kuchnia elektryczna ceramiczna



CERAMIC

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne

PCCT - 74 ET / PCCT - 74 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową









2,5 2,5 400V

2,5 2,5 2,5 2,5 400V

2,5 2,5 400V

2,5 2,5 2,5 2,5 400V

Indeks	00001150	00001155	00000858	00000863
Model	PCCT - 74 ET	PCCT - 78 ET	PCC - 74 ET	PCC - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	10	5	10
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570	350 x 570	750 x 570
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	62	41	66
Cena netto PLN	**7 350,-**	**11 500,-**	**8 590,-**	**12 490,-**

Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem

- płyty ceramiczne szybkogrzejne
- łatwe utrzymanie w czystości



CERAMIC

NOWOŚĆ



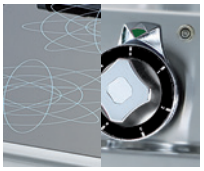






Indeks	00000960	00010050
Model	CFC4-78 ET	CFVC4-78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15
Moc piekarnika kW	5	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 570	750 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107
Cena netto PLN	**19 400,-**	**19 950,-**

Kuchnia elektryczna indukcyjna



INDUCTION

- łatwe utrzymanie w czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCIT - 74 ETD / PCIT - 78 ETD

- sterowanie elektroniczne

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ









5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

Indeks	00001151	00028307	00001156	00028309
Model	PCIT - 74 ET	PCIT - 74 ETD	PCIT - 78 ET	PCIT - 78 ETD
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	10	10	20	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	350 x 570	750 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	34	66	66
Cena netto PLN	**29 990,-**	**32 900,-**	**57 900,-**	**59 990,-**

Kuchnia elektryczna indukcyjna z szafką



INDUCTION

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne

PCIT - 74 ETD / PCIT - 78 ETD

- sterowanie elektroniczne









Indeks	00000859	00024080	00000864	00023518
Model	PCIT - 74 ET	PCIT - 74 ETD	PCIT - 78 ET	PCIT - 78 ETD
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	10	20	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	350 x 570	750 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	34	66	66
Cena netto PLN	**31 500,-**	**33 690,-**	**59 800,-**	**63 860,-**

Kuchnia elektryczna indukcyjna WOK





- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne

PCIWT - 74 ET / PCIWT - 74 ET
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCIWT - 74 ETD / PCIWT - 74 ETD
- sterowanie elektroniczne

NOWOŚĆ



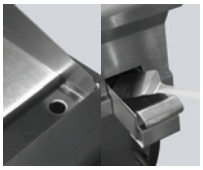






Indeks	00001152	00028308	00000860	00024082
Model	PCIWT - 74 ET	PCIWT - 74 ETD	PCIW - 74 ET	PCIW - 74 ETD
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	5	5	5
Wymiary płyty mm	Ø 30	Ø 30	Ø 30	Ø 30
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	32	31	38	38
Cena netto PLN	**23 700,-**	**23 990,-**	**24 100,-**	**24 900,-**

Płyta grillowa gazowa





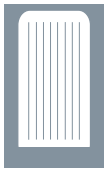
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00001195	00001196	00001197	00001198
Model	FTLT - 74 G	FTRT - 74 G	FTLT - 74 GS	FTRT - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	63	63	63	63
Cena netto PLN	**6 800,-**	**7 600,-**	**8 400,-**	**9 050,-**











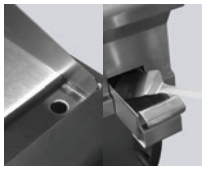
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



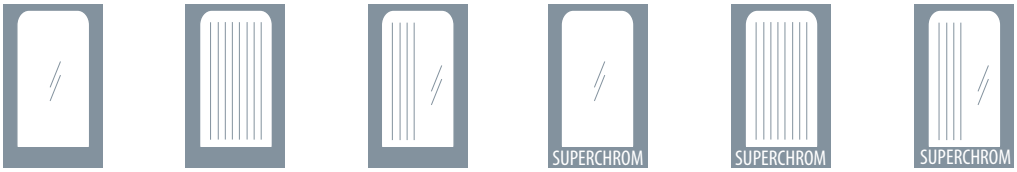


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

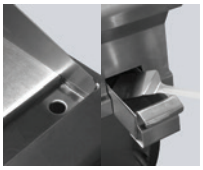
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00001199	00001201	00001200	00001202	00001204	00001203
Model	FTLT - 76 G	FTRT - 76 G	FTLRT - 76 G	FTLT - 76 GS	FTRT - 76 GS	FTLRT - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chrom.
Waga kg	68	68	68	68	68	68
Cena netto PLN	**8 250,-**	**9 450,-**	**8 800,-**	**10 250,-**	**11 500,-**	**10 850,-**

Płyta grillowa gazowa



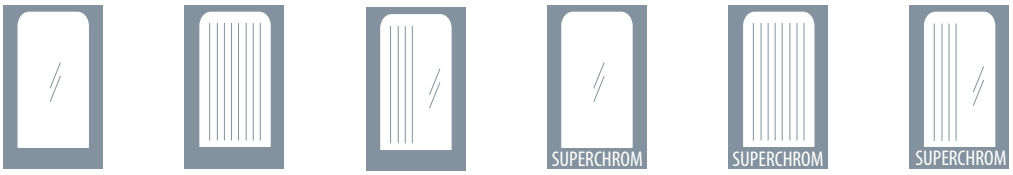


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

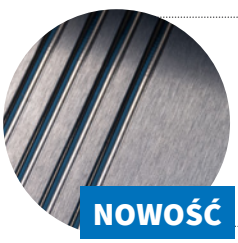
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00001205	00001207	00001206	00001208	00001210	00001209
Model	FTLT - 78 G	FTRT - 78 G	FTLRT - 78 G	FTLT - 78 GS	FTRT - 78 GS	FTLRT - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chrom.
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	**12 200,-**	**13 500,-**	**12 850,-**	**15 150,-**	**16 500,-**	**15 800,-**



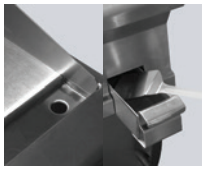
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



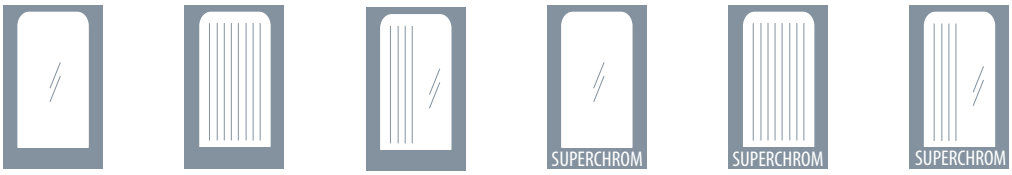


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

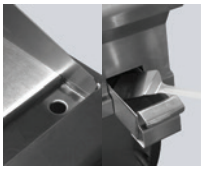
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00026866	00026867	00026868	00026869	00026870	00026871
Model	FTLT - 712 G	FTRT - 712 G	FTLRT - 712 G	FTLT - 712 GS	FTRT - 712 GS	FTLRT - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chrom.
Waga kg	120	120	120	120	120	120
Cena netto PLN	**15 550,-**	**17 160,-**	**16 350,-**	**18 450,-**	**19 990,-**	**19 200,-**

Płyta grillowa gazowa





- **trzy strefy grzewcze**
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

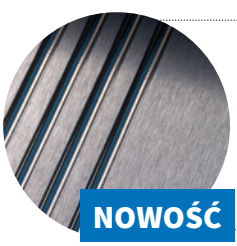
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00026872	00026873	00026874	00026875
Model	FTLT - 712 G3	FTLRT - 712 G3	FTLT - 712 GS3	FTLRT - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	120	120	120	120
Cena netto PLN	**16 850,-**	**17 260,-**	**19 630,-**	**20 290,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00000925	00000926	00000927	00000928
Model	FTL - 74 G	FTR - 74 G	FTL - 74 GS	FTR - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	**7 990,-**	**8 500,-**	**9 400,-**	**10 400,-**

Płyta grillowa gazowa





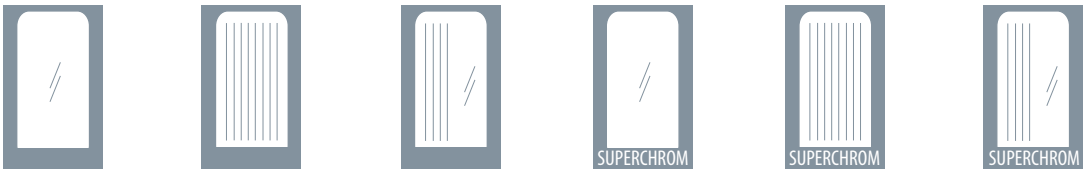
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

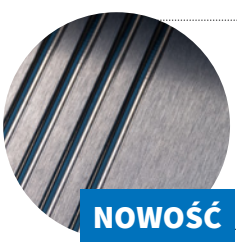
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000929	00000932	00000930	00000931	00000934	00000933
Model	FTL - 76 G	FTR - 76 G	FTLR - 76 G	FTL - 76 GS	FTR - 76 GS	FTLR - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom.
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	**9 750,-**	**10 600,-**	**10 200,-**	**11 900,-**	**12 770,-**	**12 350,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





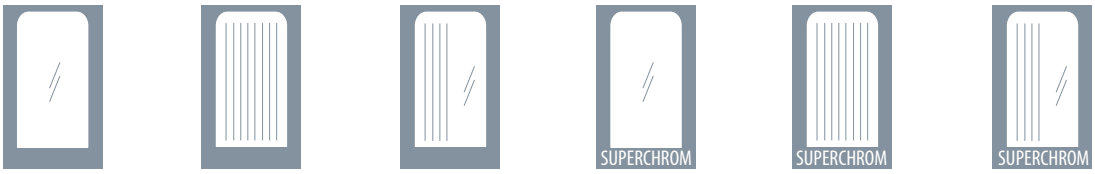
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000935	00000937	00000936	00000938	00000940	00000939
Model	FTL - 78 G	FTR - 78 G	FTLR - 78 G	FTL - 78 GS	FTR - 78 GS	FTLR - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom.
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	**13 300,-**	**14 700,-**	**13 970,-**	**15 900,-**	**17 200,-**	**16 560,-**

Płyta grillowa gazowa



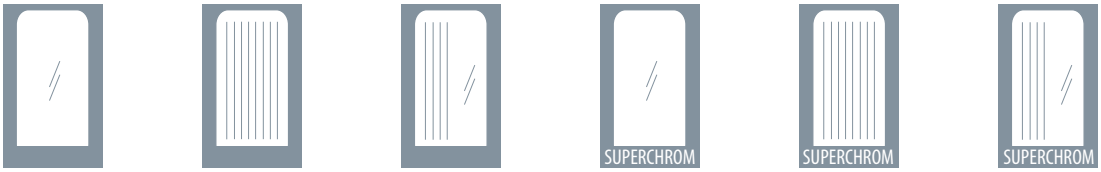


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

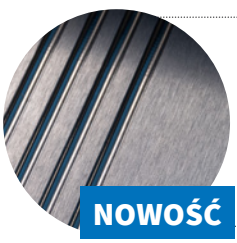
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000941	00000944	00000943	00000942	00000946	00000945
Model	FTL - 712 G	FTR - 712 G	FTLR - 712 G	FTL - 712 GS	FTR - 712 GS	FTLR - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom.
Waga kg	154	154	154	154	154	154
Cena netto PLN	**16 900,-**	**19 350,-**	**18 300,-**	**20 900,-**	**21 900,-**	**20 900,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





- **trzy strefy grzewcze**
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00026845	00026846	00026847	00026848
Model	FTL - 712G3	FTL - 712GS3	FTLR - 712G3	FTLR - 712GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chrom.
Waga kg	154	154	154	154
Cena netto PLN	**17 490,-**	**20 350,-**	**17 990,-**	**21 060,-**

Płyta grillowa elektryczna



14 mm | 50-300 °C | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



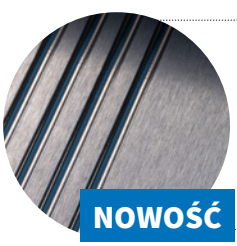








Indeks	00001162	00001163	00001164	00001165
Model	FTLT - 74 ET	FTRT - 74 ET	FTLT - 74 ETS	FTRT - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	58	58	58	58
Cena netto PLN	**6 750,-**	**7 250,-**	**7 950,-**	**8 450,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



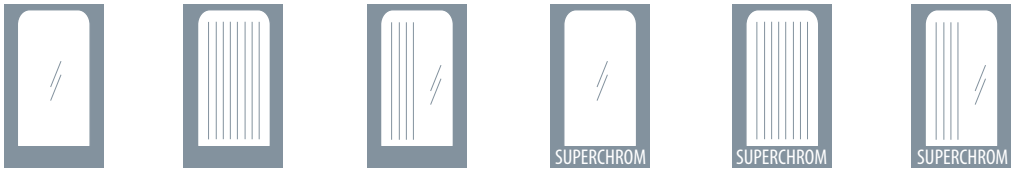
14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00001166	00001168	00001167	00001169	00001171	00001170
Model	FTLT - 76 ET	FTRT - 76 ET	FTLRT - 76 ET	FTLT - 76 ETS	FTRT - 76 ETS	FTLRT - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	67	67	67	67	67	67
Cena netto PLN	**7 750,-**	**8 850,-**	**8 300,-**	**9 600,-**	**10 750,-**	**10 150,-**

Płyta grillowa elektryczna



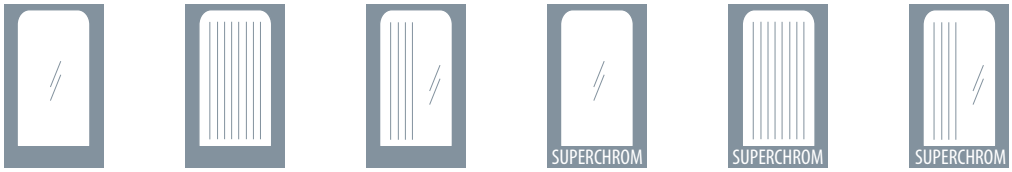
14 mm | 50-300 °C | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

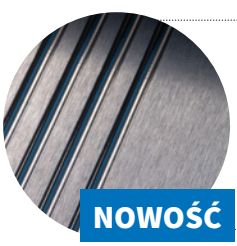
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00001172	00001174	00001173	00001175	00001177	00001176
Model	FTLT - 78 ET	FTRT - 78 ET	FTLRT - 78 ET	FTLT - 78 ETS	FTRT - 78 ETS	FTLRT - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	**9 950,-**	**11 350,-**	**10 700,-**	**12 500,-**	**19 950,-**	**13 200,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



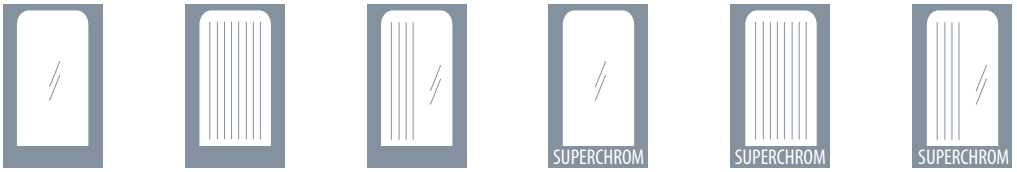
14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00026876	00026877	00026878	00026879	00026880	00026881
Model	FTLT - 712 ET	FTRT - 712 ET	FTLRT - 712 ET	FTLT - 712 ETS	FTRT - 712 ETS	FTLRT - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chrom.
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	**13 670,-**	**15 050,-**	**14 400,-**	**16 980,-**	**19 300,-**	**17 980,-**

Płyta grillowa elektryczna



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- **trzy strefy grzewcze**
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00026882	00026883	00026884	00026885
Model	FTLT - 712 ET3	FTLRT - 712 ET3	FTLT - 712 ETS3	FTLRT - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	½ gładka - 2/3 ryflowana	gładka chromowana	½ gładka - 2/3 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114
Cena netto PLN	**15 470,-**	**15 900,-**	**18 300,-**	**18 950,-**



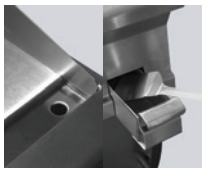
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





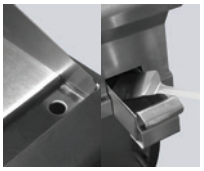






Indeks	00000885	00000886	00000887	00000888
Model	FTL - 74 ET	FTR - 74 ET	FTL - 74 ETS	FTR - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	64	64	64	64
Cena netto PLN	**7 650,-**	**8 400,-**	**9 400,-**	**9 700,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

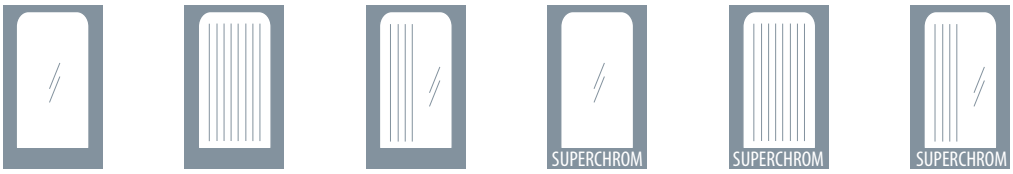
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

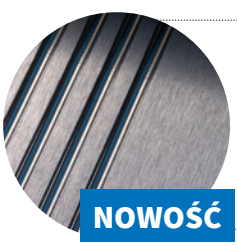
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00000889	00000890	00000891	00000892	00000894	00000893
Model	FTL - 76 ET	FTR - 76 ET	FTLR - 76 ET	FTL - 76 ETS	FTR - 76 ETS	FTLR - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	78	78	78	78	78	78
Cena netto PLN	**9 550,-**	**9 990,-**	**9 500,-**	**11 150,-**	**12 150,-**	**11 600,-**



NOWOŚĆ

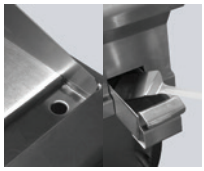
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

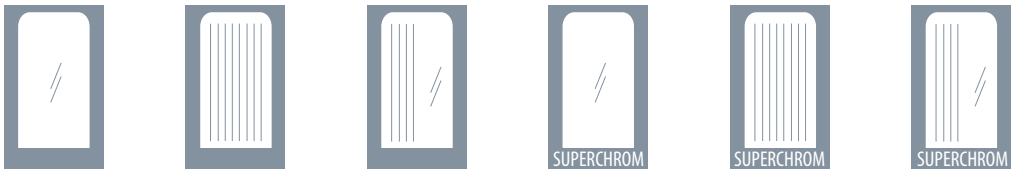
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

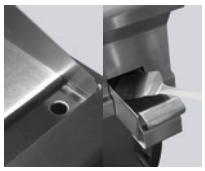
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Inwdeks	00000898	00000897	00000895	00000899	00000900	00000896
Model	FTL - 78 ET	FTR - 78 ET	FTLR - 78 ET	FTL - 78 ETS	FTR - 78 ETS	FTLR - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom.
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	110	110	110	110	110	110
Cena netto PLN	**11 500,-**	**12 770,-**	**12 500,-**	**13 900,-**	**15 150,-**	**14 600,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka





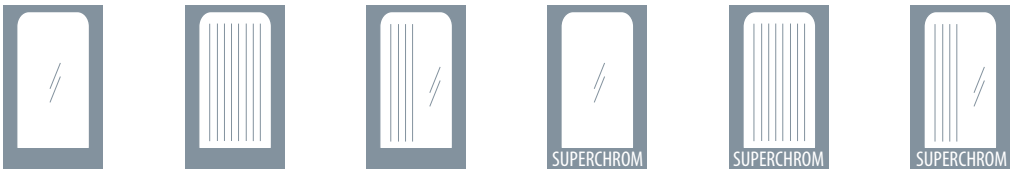
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

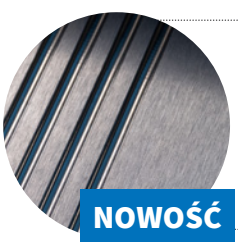
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Inwdeks	00000901	00000903	00000902	00000904	00000906	00000905
Model	FTL - 712 ET	FTR - 712 ET	FTLR - 712 ET	FTL - 712 ETS	FTR - 712 ETS	FTLR - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom.
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150	150	150
Cena netto PLN	**15 300,-**	**17 190,-**	**15 990,-**	**19 170,-**	**21 160,-**	**20 180,-**



NOWOŚĆ

SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- **trzy strefy grzewcze**
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00026849	00026850	00026851	00026852
Model	FTL - 712ET3	FTL - 712ETS3	FTLR - 712ET3	FTLR - 712ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150
Cena netto PLN	**15 800,-**	**18 890,-**	**16 250,-**	**19 390,-**

Grill lawowy gazowy





- regulowany poziom rusztu
- **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CW - 78 G 10 kg)









Indeks	00001211	00001212
Model	CWT - 74 G	CWT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	9	18
Moc kcal/h	7740	15480
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	**8 400,-**	**12 650,-**

Grill lawowy gazowy



PILOT FLAME PIEZZO GAS

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 5 kg (CW - 78 G 10 kg)



5 KG STONE



10 KG STONE

Indeks	00000947	00000948
Model	CW - 74 G	CW - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc kW	9	18
Moc kcal/h	7740	15480
Waga kg	61	104
Cena netto PLN	**9 300,-**	**13 950,-**

Grill wodny elektryczny





- regulowany poziom rusztu
- **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- regulacja temp. 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową





Indeks	00001180	00001181
Model	CWT - 74 ET	CWT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	**7 750,-**	**11 650,-**

Grill wodny elektryczny





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- regulacja temp. 50-300°C





Indeks	00000909	00000910
Model	CW - 74 ET	CW - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	62	94
Cena netto PLN	**8 820,-**	**12 450,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową





Indeks	00024083	00024084
Model	CWKT - 74 ET	CWKT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	10 750,-	14 490,-

Grill wodny elektryczny

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!





Indeks	00024078	00024079
Model	CWK - 74 ET	CWK - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	90
Cena netto PLN	11 790,-	15 260,-

Frytownica gazowa





- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



















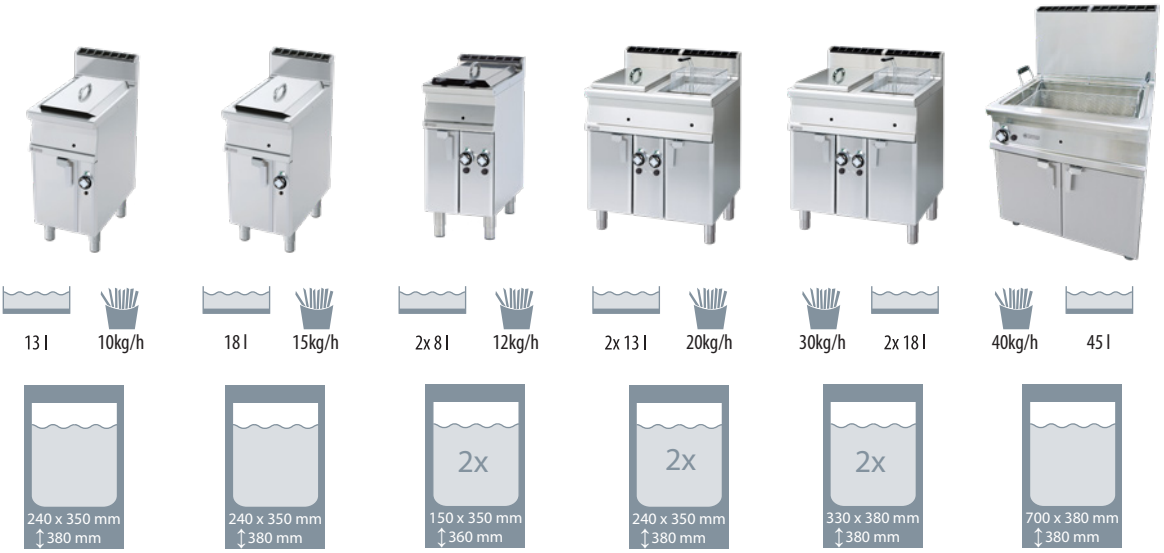
Indeks	00001213	00026864	00001214
Model	F13T - 74 G	F2/8T - 74 G	F2/13T - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	55	50	81
Cena netto PLN	**9 050,-**	**13 050,-**	**14 300,-**

Frytownica gazowa



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący





Indeks	00000949	00000950	00016664	00000951	00000952	00008791
Model	F13 - 74 G	F18 - 74 G	F2/8 - 74 G	F2/13 - 78 G	F2/18 - 78 G	F45 - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,3	13,5	10	18,6	27	44
Moc kcal/h	8000	11610	8600	16000	23220	37840
Moc elektryczna kW	-	-	-	-	-	0,005
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 330 x 380 x 380	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 350 x 380	2x 330 x 380 x 380	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 300 x 330 x 120	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 300 x 330 x 120	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-	-	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	66	59	102	111	110
Cena netto PLN	**9 470,-**	**10 500,-**	**14 750,-**	**15 990,-**	**17 500,-**	**20 680,-**

Frytownica elektryczna



SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | 50-190 | 400/3N

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



10kg/h | 13 l





12kg/h | 2x 8 l





20kg/h | 2x 13 l



Indeks	00001182	00026865	00001183
Model	F13T - 74 ET	F2/8T - 74ET	F2/13T - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	50	75
Cena netto PLN	**7 990,-**	**11 360,-**	**12 550,-**

Frytownica elektryczna

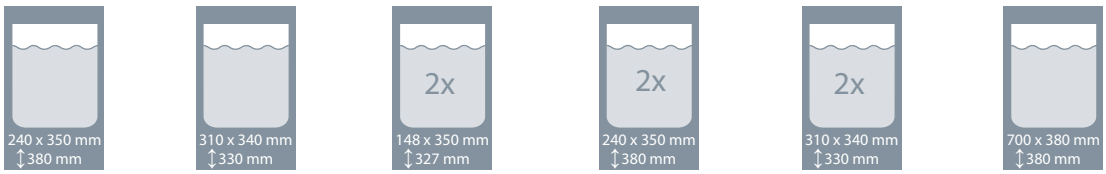


- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie

DRAIN TANK COLD ZONE 50-190 400/3N



10kg/h 13 l | 15kg/h 18 l | 12kg/h 2x 8 l | 20kg/h 2x 13 l | 30kg/h 2x 18 l | 40kg/h 45 l



Indeks	00000874	00000875	00000876	00000877	00000878	00008790
Model	F13 - 74 ET	F18 - 74 ET	F2/8 - 74 ET	F2/13 - 78 ET	F2/18 - 78 ET	F45 - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,95	15,9	12	23,9	31,8	40
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	2x 240 x 350 x 380	2x 310 x 340 x 330	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 280 x 290 x 150	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	54	57	59	95	97	96
Cena netto PLN	**8 850,-**	**9 650,-**	**12 580,-**	**13 100,-**	**14 650,-**	**17 170,-**



Kosz F

- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali

Indeks	00003056	00002868
Model	F - 71213	F - 71218
Wymiary mm	100 x 300 x 120	140 x 330 x 120
Cena netto PLN	**249,-**	**349,-**

RM Frytownice TouchFry



Elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczością 800 x 480 pikseli. Wszystkie temperatury pracy są teraz dokładnie kontrolowane, co 1°C.
Jedną z najważniejszych innowacji – w związku ze zwiększeniem wydajności - jest zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia.
Ważną funkcją urządzenia jest możliwość przechowywania danych z trybów smażenia (do 100 różnych programów), umożliwiając ich powtarzanie w dowolnym momencie, dzięki czemu zawsze otrzymasz tę samą oczekiwaną jakość.
W modelach gazowych system Pre-Mix zapewnia optymalne, bezpieczne i energooszczędne spalanie.

WERSJE

●○○ Sterowanie poprzez panel dotykowy
●●○ Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju
●●● Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica elektryczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem (5 mikronów; 100 szt. w zestawie)
- sito,pokrywa i drzwi w standardzie

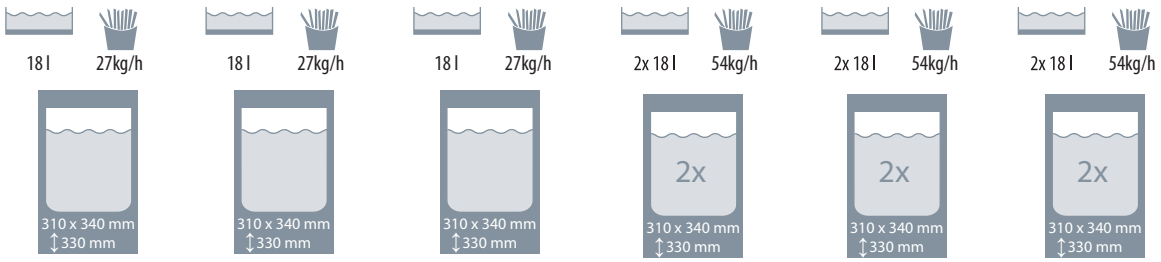
Modele TDP

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy





Indeks	00028771	00028772	00028773	00028774	00028775	00028776
Model	F18-74ETD	F18-74ETDP	F18-74ETDPS	F2/18-78ETD	F2/18-78ETDP	F2/18-78ETDPS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny cm	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Ilość koszy	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Wydajność kg/h	27	27	27	54	54	54
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	73	83	109	129	149
Cena netto PLN	23 150,-	35 500,-	44 200,-	41 750,-	66 450,-	83 850,-

Podgrzewacz frytek



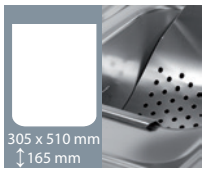
CERAMIC 30-90 230/1N

- lampa infra
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00001161
Model	BST - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Ilość wanien	1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	36
Cena netto PLN	**6 500,-**

Podgrzewacz frytek



CERAMIC 30-90 230/1N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno



Indeks	00000868
Model	BS - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 900
Moc kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	42
Cena netto PLN	**7 990,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe





- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy z zabezpieczeniem
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- termostat zabezpieczający
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący









Indeks	00017008	00017009
Model	CPT - 74 G	CPT - 76 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	6	9
Moc kcal/h	5160	7740
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180 GN 2/3	510 x 310 x 180 GN 1/1
Pojemność l	13	19
Waga kg	38	49
Cena netto PLN	**7 570,-**	**8 920,-**

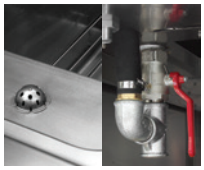
Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



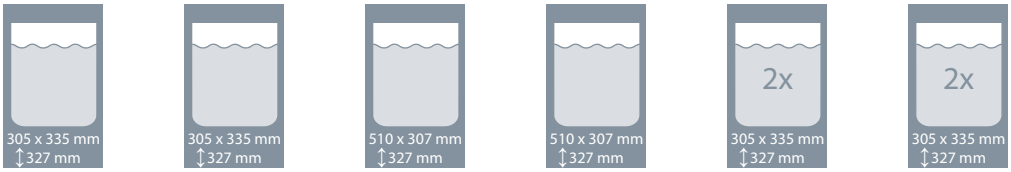
230/1N OUTLET COLD GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- zapłon elektryczny
- płomień pilotujący

CPA - 74 G, CPA - 76 G, CPA - 78 G:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody





Indeks	00000955	00017005	00000956	00017006	00000957	00017007
Model	CP - 74 G	CPA - 74 G	CP - 76 G	CPA - 76 G	CP - 78 G	CPA - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	9,5	13,95	13,95	19	19
Moc elektryczna kW	0,02	0,035	0,02	0,035	0,04	0,07
Moc kcal/h	8160	8160	11997	11997	16320	16320
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	61	80	80	103	103
Cena netto PLN	**13 200,-**	**14 650,-**	**14 900,-**	**15 920,-**	**20 900,-**	**23 350,-**

CP - 74 G / CPA - 74 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CP - 76 G / CPA - 76 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CP - 78 G / CPA - 78 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- komora wykonana z kwasoodpornej stali AISI 316
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- czujnik poziomu wody
- **blokada zaworu spustowego**

TUBULAR COLD 30-110 400/3N









Indeks	00017003	00017004
Model	CPT - 74 ET	CPT - 76 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5	7,5
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220 GN 2/3	510 x 310 x 220 GN 1/1
Pojemność l	17	25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	45
Cena netto PLN	**7 250,-**	**8 280,-**

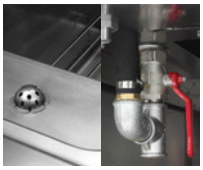
Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



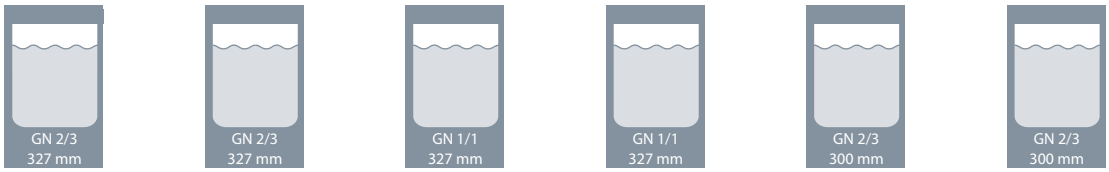
OUTLET TUBULAR COLD 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 74 ET, CPA - 76 ET, CPA - 78 ET:

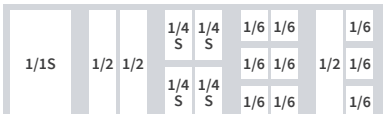
- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody





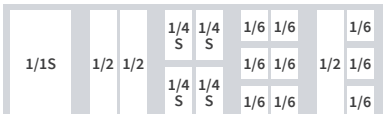
Indeks	00000871	00017000	00000872	00017001	00000873	00017002
Model	CP - 74 ET	CPA - 74 ET	CP - 76 ET	CPA - 76 ET	CP - 78 ET	CPA - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	7,8	13,5	13,5	15,6	15,6
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	305 x 335 x 300 GN 2/3	305 x 335 x 300 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	48	78	78	82	82
Cena netto PLN	**11 350,-**	**13 320,-**	**14 990,-**	**16 350,-**	**18 800,-**	**21 100,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie

Możliwe ułożenie koszy w wannie



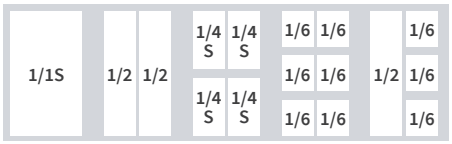
Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			769,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				633,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			519,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			489,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				359,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					739,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					529,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					489,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	679,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		469,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	489,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	379,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		349,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	969,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	599,-

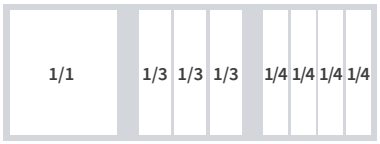


Możliwe ułożenie koszy w wannie

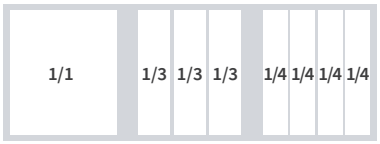
CP - 74
CP - 78



CP - 76



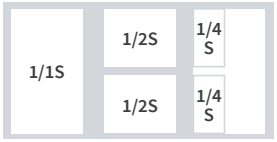
CPT - 76



CPT - 74



SCCP - 72 EM
(moduł automatycznego podnoszenia koszy)



Moduł do automatycznego sterowania koszami w makaroniarkach

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- sterowanie czasowo lub manualnie
- ustawianie czasu gotowania
- 2 uchwyty

230/1N



Możliwe użycie koszy



Indeks	00023515
Model	SCCP - 72 EM
Wymiary mm	200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	0,35
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	45
Cena netto PLN	**12 266,-**

Bemar gazowy





- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**









Indeks	00001193	00001194
Model	BMT - 74 G	BMT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	1 x GN 1/1	2 x GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	43	61
Cena netto PLN	**6 200,-**	**8 600,-**

Bemar elektryczny



SECURE DRAIN TAP

°C 30-90

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- **blokada zaworu spustowego**
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ









Indeks	00001159	00022117
Model	BMT - 74 EM	BMT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	54
Cena netto PLN	**4 990,-**	**6 800,-**

Bemar elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem



SECURE DRAIN TAP

°C 30-90

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

NOWOŚĆ









Indeks	00000869	00024782
Model	BM - 74 EM	BM-78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	41	61
Cena netto PLN	**6 500,-**	**8 890,-**

Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!





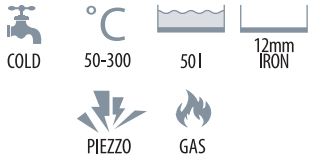




Indeks	00000953	00000954
Model	BM - 74 G	BM - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	49	68
Cena netto PLN	**6 990,-**	**10 990,-**

Patelnia gazowa uchylna





- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR50 - 78 G/N / BRM50 - 78 G/N

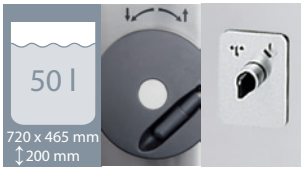
- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

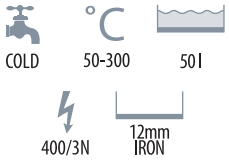




Indeks	00000919	00000920	00000921	00000922
Model	BR50 - 78 G	BR50 - 78 G/N	BRM50 - 78 G	BRM50 - 78 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	12	12
Moc kcal/h	12040	12040	10320	10320
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	135	133	139	139
Cena netto PLN	**15 990,-**	**17 590,-**	**21 990,-**	**23 590,-**

Patelnia elektryczna uchylna





- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie wanny
- zawór do napuszczania wody

BR50 - 78 ET/N / BRM50 - 78 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



MANUAL MANUAL AUTO AUTO

Indeks	00000879	00000880	00000881	00000882
Model	BR50 - 78 ET	BR50 - 78 ET/N	BRM50 - 78 ET	BRM50 - 78 ET/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5	10,5	10,5
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	133	133	135	135
Cena netto PLN	**14 590,-**	**16 390,-**	**20 750,-**	**21 550,-**

Patelnia elektryczna multifunkcyjna

- nierdzewna wanna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy





11 l



28 l

Indeks	00000883	00000884
Model	BRF - 74 ET	BRF - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4	8
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	29
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**14 300,-**	**21 500,-**

Patelnia multifunkcyjna

- nierdzewna wanna
- bardzo dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy





11 l



28 l

Indeks	00000923	00000924
Model	BRF - 74 G	BRF - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	6,95	13,9
Moc kcal/h	5970	11940
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	29
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	**15 300,-**	**23 480,-**

Kocioł gazowy 50 l

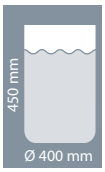


OUTLET HOT/COLD 50 l PIEZZO GAS

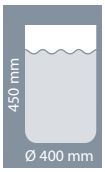
- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy

NOWOŚĆ









Indeks	00000981	00028301
Model	PI50 - 78 G	PI50A - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	15,5	15,5
Moc kcal/h	13330	13330
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	**28 800,-**	**36 790,-**

Kocioł elektryczny 50 l



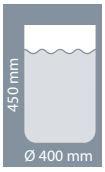
OUTLET HOT/COLD 50 l 400/3N

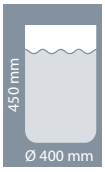
- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy

NOWOŚĆ









Indeks	00000980	00028300
Model	PI50 - 78 ET	PI50A - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc kW	9	9
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	**27 600,-**	**34 790,-**

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00001143	00028312	00028313	00028314	00028315
Model	PLT - 72	PLST - 73	PLST - 74	PLST - 76	PLST - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 280	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Waga kg	15	20	22	27	33
Cena netto PLN	**2 190,-**	**2 199,-**	**2 299,-**	**2 899,-**	**3 299,-**

Płyta robocza z szufladą



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PLT - 74 / PLT - 78

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT-78)



Indeks	00028316	00001144	00001145	00001146
Model	PLT - 73	PLT - 74	PLT - 76	PLT - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN /1/1 / 150 mm
Waga kg	23	26	36	43
Cena netto PLN	**3 019,-**	**3 129,-**	**3 949,-**	**4 390,-**

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!







Indeks	00000844	00028302	00028303	00028304	00028305
Model	PL - 72	PLS - 73	PLS - 74	PLS - 76	PLS - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 900	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Waga kg	30	35	40	47	78
Cena netto PLN	**2 690,-**	**3 199,-**	**3 299,-**	**4 849,-**	**5 449,-**

Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy

PL - 74 / PL - 78

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL-78)



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

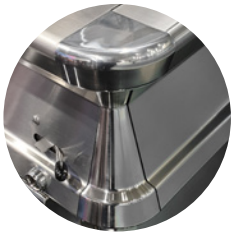





Indeks	00028306	00000845	00000846	00000847
Model	PL - 73	PL - 74	PL - 76	PL - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN /1/1 / 150 mm
Waga kg	40	45	56	67
Cena netto PLN	**4 290,-**	**4 200,-**	**5 990,-**	**6 690,-**

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego





Indeks	00028794	00028795	00028796	00028797	00028800
Model	TMTA-7SX	TMTA-7DX	TMTA-77	TMTA-79SX	TMTA-79DX
Rodzaj	lewa	prawa	lewa + prawa	lewa	prawa
Waga kg	14	14	28	30	30
Cena netto PLN	**2 850,-**	**2 850,-**	**5 500,-**	**5 650,-**	**5 650,-**

Maskownica boczna

- panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego



Indeks	00026858	00026853	00026854	00026855	00026856	00026857
Model	TPA-7	TMA-7DX	TMA-7SX	TMA-77	TMA-79DX	TMA-79SX
Rodzaj	listwa	prawa	lewa	lewa + prawa	prawa	lewa
Waga kg	9	3	3	6	7	7
Cena netto PLN	**269,-**	**949,-**	**949,-**	**1 899,-**	**1 899,-**	**1 899,-**

Zlew z baterią

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- odpływ do podstawy
- bateria dźwigniowa

LAT - 74

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową





Indeks	00001147	00000848
Model	LAT - 74	LA - 74
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	22	45
Cena netto PLN	**3 990,-**	**5 349,-**

Drzwi





Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P - 73/93 DX	P - 73/93 SX	P - 74/94 DX	P - 74/94 SX
Typ	prawe	lewe	prawe	prawe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	**729,-**	**729,-**	**759,-**	**759,-**

Podstawa zamknięta

- solidna podstawa zamknięta pod urządzenia Top z Linii 700
- możliwość zamontowania drzwi
- regulowana wysokość nóg





Indeks	00026886	00026887	00026888	00026889	00026890	00026891	00026892
Model	M - 72	M - 73	M - 74	M - 76	M - 78	M - 712	M - 716
Wymiary mm	200 x 595 x 570	300 x 595 x 570	400 x 595 x 570	600 x 595 x 570	800 x 595 x 570	1200 x 595 x 570	1600 x 595 x 570
Waga kg	12	14	17	21	24	35	52
Cena netto PLN	**1 749,-**	**1 779,-**	**1 789,-**	**1 999,-**	**2 119,-**	**2 889,-**	**3 399,-**

Szuflady

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi



Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Waga kg	16	18	22	26
Cena netto PLN	**2 690,-**	**2 890,-**	**3 990,-**	**4 090,-**

Ruszt żeliwny do linii 700

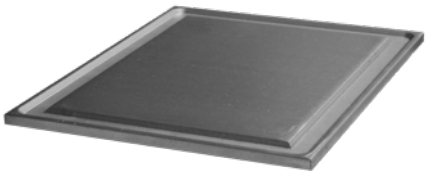
- pasuje do kuchni z linii RM 700
- do zastąpienia jednego rusztu nierdzewnego potrzebne są 2 ruszty żeliwne



Indeks	00023448
Model	R - 7
Wymiary mm	380 x 270 x 48
Waga kg	3
Cena netto PLN	**389,-**

Płyta gładka

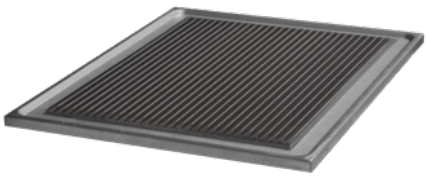
- płyta gładka służąca do grilowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000983	00000984
Model	PLF	PLF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	**699,-**	**1 399,-**

Płyta ryflowana

- płyta ryflowana służca do grilowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000985	00000986
Model	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	**949,-**	**1 599,-**

Półka

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL

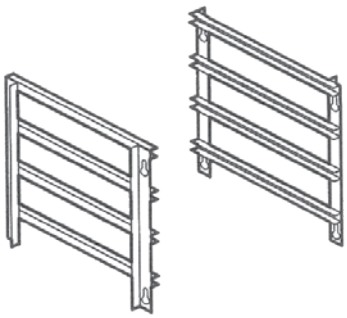


Indeks	00000997	00000998	00000999
Model	R - 74	R - 76	R - 78
Wymiary mm	350 x 590 x 20	550 x 590 x 20	750 x 590 x 20
Waga kg	2	3	3,5
Cena netto PLN	**480,-**	**549,-**	**610,-**

Prowadnice na pojemniki GN

- do modułów neutralnych 400/600 (GN 1/1)
- do modułów neutralnych 800 (GN 2/1)
- rozstaw prowadnic 7 cm

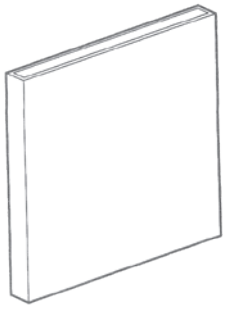


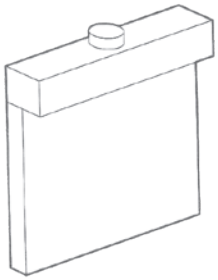


Indeks	00000987	00028790
Model	PT - 74/94	PT - 78/98
Wymiary mm	70	70
Waga kg	2,5	4
Cena netto PLN	**1 599,-**	**2 320,-**

Nadstawka kominka

- zabezpiecza ścianę za urządzeniem przed wysoką temperaturą
- CA - 800 / CA - 1200 - wyposażony w klapkę

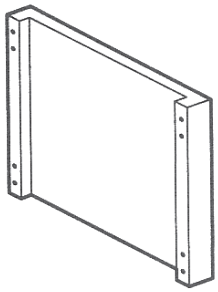




Indeks	00000988	00000989	00000990	00000991
Model	M - 800	M - 1200	CA - 800	CA - 1200
Wymiary mm	800 x 70 x 920	1200 x 70 x 920	800 x 190 x 1200	1200 x 190 x 1200
Waga kg	16	24	16	24
Cena netto PLN	**2 190,-**	**2 900,-**	**3 050,-**	**4 050,-**

Przegroda

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek



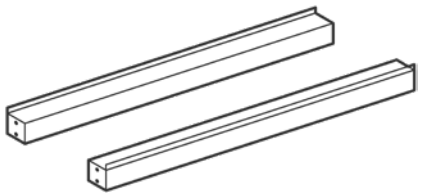
Indeks	00000996
Model	D - 7
Wymiary mm	50 x 590 x 450
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	**609,-**

Pokrywa do patelni



Indeks	00001001	00001002
Model	P/BRF - 74	P/BRF - 78
Wymiary mm	320 x 530 x 50	720 x 530 x 50
Waga kg	2	4
Cena netto PLN	**530,-**	**690,-**

Listwy łączące



Indeks	00001217	00001218	00001219	00001220	00001221	00001222	00001223	00001224	00001225
Model	TSP - 4	TSP - 6	TSP - 8	TSP - 10	TSP - 12	TSP - 14	TSP - 16	TSP - 18	TSP - 20
Wymiary mm	400 x 60 x 60	600 x 60 x 60	800 x 60 x 60	1000 x 60 x 60	1200 x 60 x 60	1400 x 60 x 60	1600 x 60 x 60	1800 x 60 x 60	2000 x 60 x 60
Cena netto PLN	**789,-**	**879,-**	**989,-**	**1 099,-**	**1 199,-**	**1 299,-**	**1 399,-**	**1 499,-**	**1 599,-**

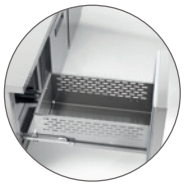
Podstawy chłodnicze i mroźnicze RM to nowa propozycja innowacyjnych rozwiązań w gastronomi.

Szybkość i praktyczność użytkowania zapewniają nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne zastosowane zarówno w podstawach chłodniczych jak i mroźniczych. Możliwość całkowitego wysuwu szuflad i zoptymalizowana wysokość zaprojektowana do stosowania z urządzeniami grzewczymi TOP.





Dno komory z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego zapewnienia higieny.

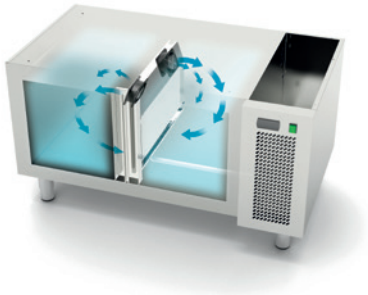


Prowadnice umożliwiające całkowity wysuw szuflady.



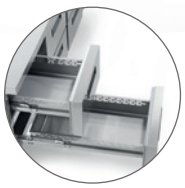
Szuflady z poziomym wbudowanym uchwytem i łatwo wymienialną uszczelką.





3D Cooling system
Wyjątkowy system, który gwarantuje prawidłową i jednolitą temperaturę w całej komorze.





Dwie głębokości szuflad.





Podstawa chłodnicza 2-szufladowa



- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- temp. robocza -2 °C / +7 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin

R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N



Indeks	00026893	00026894	00026895
Model	LS 702 TN/V 1C	LS 702 TN/I 1C	LS 702 TN/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**13 390,-**	**13 990,-**	**12 990,-**

Podstawa chłodnicza 4-szufladowa



- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- temp. robocza -2 °C / +7 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin

R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N



Indeks	00026896	00026897	00026898
Model	LS 702 TN/V 2C	LS 702 TN/I 2C	LS 702 TN/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**14 990,-**	**15 890,-**	**14 500,-**

Podstawa chłodnicza 3-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- temp. robocza -2 °C / +7 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026899	00026900	00026901
Model	LS 703 TN/V 1C	LS 703 TN/I 1C	LS 703 TN/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**15 650,-**	**16 490,-**	**14 690,-**

Podstawa chłodnicza 6-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- temp. robocza -2 °C / +7 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026902	00026903	00026904
Model	LS 703 TN/V 2C	LS 703 TN/I 2C	LS 703 TN/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**19 990,-**	**18 750,-**	**16 990,-**

Podstawa mroźnicza 2-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- temp. robocza -10 °C /-24 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026905	00026906	00026907
Model	LS 702 BT/V 1C	LS 702 BT/I 1C	LS 702 BT/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**14 590,-**	**15 400,-**	**14 100,-**

Podstawa mroźnicza 4-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- temp. robocza -10 °C /-24 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026908	00026909	00026910
Model	LS 702 BT/V 2C	LS 702 BT/I 2C	LS 702 BT/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**16 100,-**	**16 900,-**	**15 700,-**

Podstawa mroźnicza 3-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- temp. robocza -10 °C /-24 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026911	00026912	00026913
Model	LS 703 BT/V 1C	LS 703 BT/I 1C	LS 703 BT/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**17 100,-**	**17 990,-**	**16 200,-**



LS 702 TN/V 1C
Blat roboczy 40 mm



LS 702 TN/I 1C
Blat roboczy z rantem



LS 702 TN/S 1C
Bez blatu roboczego

Podstawa mroźnicza 6-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- temp. robocza -10 °C /-24 °C
- max. temp. otoczenia 40 °C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026914	00026915	00026916
Model	LS 703 BT/V 2C	LS 703 BT/I 2C	LS 703 BT/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**19 290,-**	**20 290,-**	**18 650,-**



K70 BRS 120

Zestaw łączeniowy

459,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 120 cm

K70 BRS 160

Zestaw łączeniowy

509,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026917	K70 BRS 120	459,-
00026918	K70 BRS 160	509,-

K60 BRS 120

Zestaw łączeniowy

429,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 120 cm

K60 BRS 160

Zestaw łączeniowy

479,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026919	K60 BRS 120	429,-
00026920	K60 BRS 160	479,-

K90 BRS 120

Zestaw łączeniowy

909,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 120 cm

K90 BRS 160

Zestaw łączeniowy

979,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026921	K90 BRS 120	909,-
00026922	K90 BRS 160	979,-



Cantilever



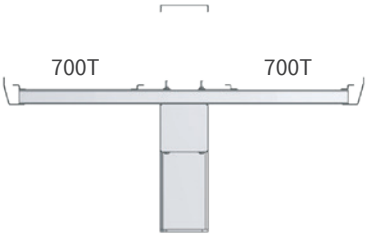


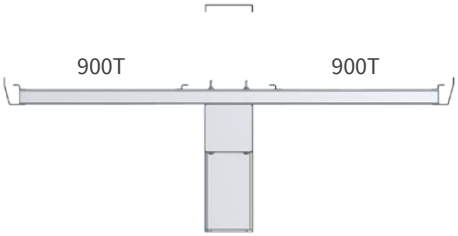
Lekkość i wytrzymałość

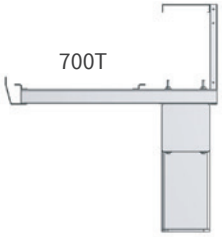
Z pomocą systemu Cantilever RM GASTRO łączy wszystkie najlepsze rozwiązania dla restauracji. To technologia, która maksymalizuje jakość oraz piękno każdej kuchni. Cantilever zapewnia pełną dowolność kompozycji, pozwalając ułożyć kluczowe urządzenia w postaci wyspy centralnej lub pod ścianą.

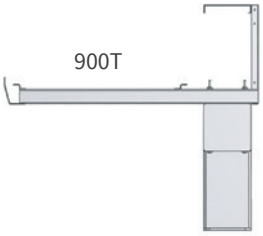
Konstrukcje wspornikowe z jedną lub dwiema nogami, proste lub z półką, są zaprojektowane w sposób zapewniający ergonomię i maksymalną niezawodność. Cantilever pomaga utrzymać kuchnię w czystości, eliminując niepotrzebne przeszkody i ułatwiając konserwację urządzeń.

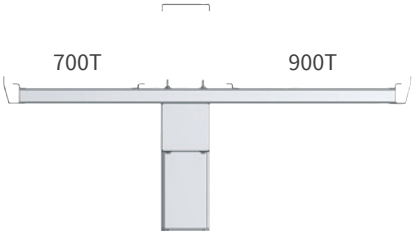
Wysoce estetyczny system Cantilever pozwala projektantom na wyrażenie swoich pomysłów przez łączenie funkcjonalności i stylu, w kreatywności ograniczonej jedynie wyobraźnią.





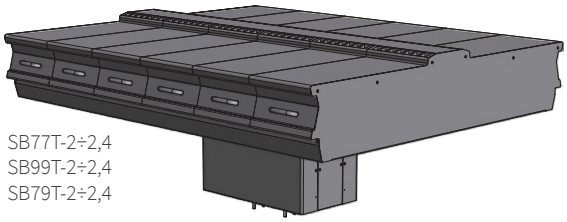




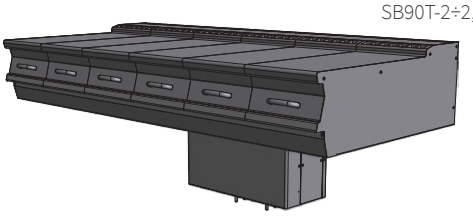


W modułach wspornikowych montowana jest 1 noga o szerokości 2 - 2,4 m lub 2 nogi o szerokości (rozstawie) 2,8 - 6 m.

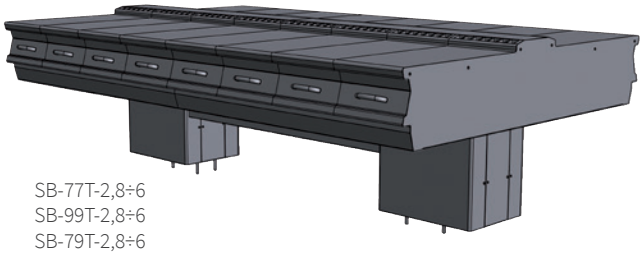
SB77T-2÷2,4
SB99T-2÷2,4
SB79T-2÷2,4



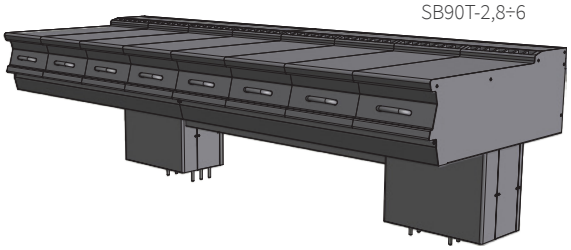
SB70T-2÷2,4
SB90T-2÷2,4

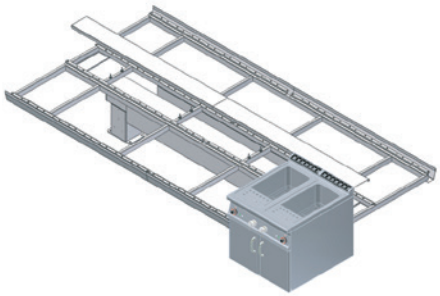


SB-77T-2,8÷6
SB-99T-2,8÷6
SB-79T-2,8÷6



SB70T-2,8÷6
SB90T-2,8÷6

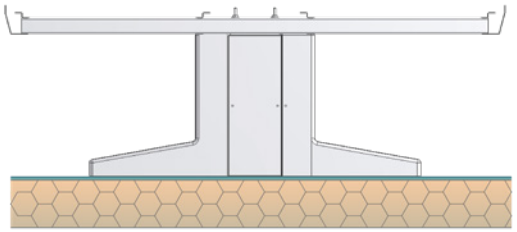




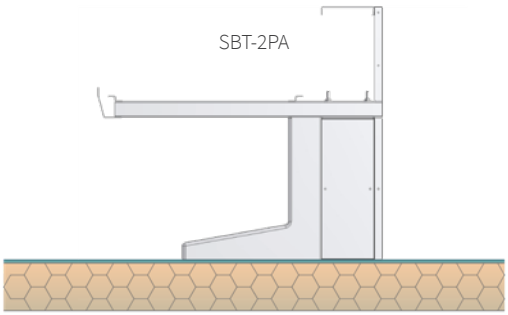
Konstrukcje z jedną nogą są kompletne i powinny być postawione na podłodze.
Tylko konstrukcje z dwiema nogami posiadają następujące opcje montażu:

Dwie nogi w strukturze wolnostojącej.

SBTT-2PA

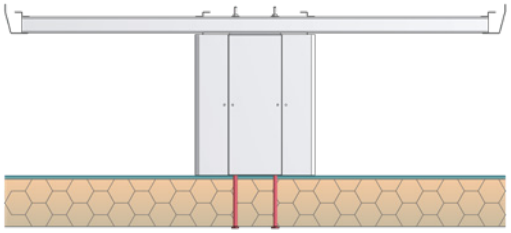


SBT-2PA

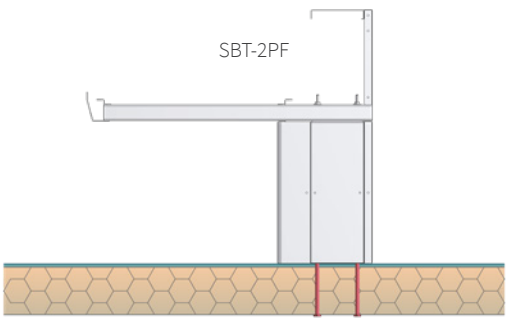


Dwie nogi montowane do podłoża.

SBTT-2PF



SBT-2PF



Linia RM 700 Drop-in

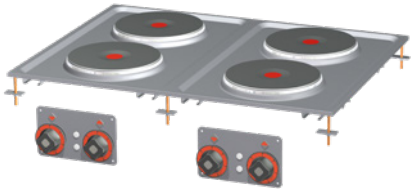
Kuchnie elektryczne 186
Kuchnie indukcyjne 188
Kuchnie gazowe 189
Płyty grillowe 190
Frytownice 192
Makaroniarki 193
Podgrzewacz frytek 194
Bemary wodne 194
Patelnie 195

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x okrągła płyta grzewcza: 2,6 kW







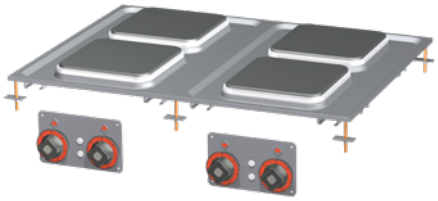


Indeks	00016711	00016712
Model	PCD - 64 ET	PCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	okrągła ø 22 cm	okrągła ø 22 cm
Cena netto PLN	**2 800,-**	**4 270,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x kwadratowa płyta grzewcza: 2,6 kW









Indeks	00016713	00016714
Model	PCQD - 64 ET	PCQD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	kwadratowa 22 x 22 cm	kwadratowa 22 x 22 cm
Cena netto PLN	**5 400,-**	**9 370,-**

Kuchnia stołowa ceramiczna

- trójfazowa
- 2x powierzchnia grzejna: 2,5 kW

CERAMIC





Indeks	00016717	00016718
Model	PCCD - 64 ET	PCCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc kW	5	10
Waga kg	12	40
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Cena netto PLN	**5 750,-**	**8 520,-**



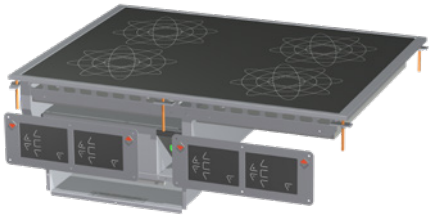
Kuchnia stołowa indukcyjna

- trójfazowa
- 2x powierzchnia grzejna: 5,0 kW (w modelu PCID-68 4x powierzchnia grzejna: 5,0 kW)
- wymiary płyty w cm: 35 x 57

Model ETD:
- cyfrowe sterowanie











Indeks	00016719	00016726	00016720	00016727
Model	PCID - 64 ET	PCID - 64 ETD	PCID - 68 ET	PCID - 68 ETD
Wymiary mm	400 x 600 x 310	400 x 600 x 310	800 x 600 x 310	800 x 600 x 310
Moc kW	10	10	20	20
Waga kg	20	20	40	40
Ilość palników	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW	4x 5 kW
Cena netto PLN	**30 300,-**	**31 990,-**	**56 750,-**	**60 990,-**

Kuchnia stołowa indukcyjna WOK

- trójfazowa
- 1x powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- średnica płyty: 30 cm

Model ETD:
- cyfrowe sterowanie



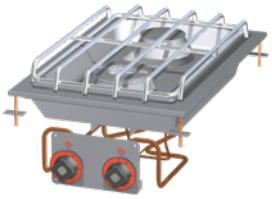


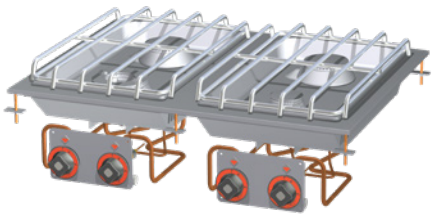
Indeks	00016728	00016729
Model	PCIWD - 64 ET	PCIWD -64 ETD
Wymiary mm	400 x 600 x 310	400 x 600 x 310
Moc kW	5	5
Waga kg	20	20
Ilość palników	1x 5 kW	1x 5 kW
Cena netto PLN	**22 800,-**	**23 990,-**

Kuchnia stołowa gazowa

- 1x palnik 5,5 kW
- 1x palnik 7,5 kW
- 2x palnik 5,5 kW + 7,5 kW + 3,5 kW (w modelu PCD- 68 G)
- niezależne sterowanie
- stała świeczka

PILOT FLAME





5,5 kW / 7,5 kW GAS

5,5 kW / 5,5 kW / 7,5 kW / 3,5 kW GAS

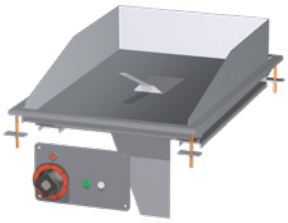
Indeks	00016715	00016716
Model	PCD - 64 G	PCD - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 110	800 x 600 x 110
Moc kW	13	22
Moc kcal/h	11167	18898
Waga kg	20	40
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Cena netto PLN	**5 012,-**	**9 250,-**



Płyta grillowa

- trójfazowa
- regulacja temperatury

°C 50-300 400/3N

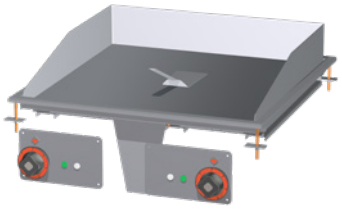


Indeks	00016730	00016731	00016732	00016733
Model	FTLD - 64 ET	FTLD - 64 ETS	FTRD - 64 ET	FTRD - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220
Wymiary płyty cm	35,6 x 55	35,6 x 55	35,6 x 55	35,6 x 55
Moc kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Waga kg	30	30	30	30
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**5 270,-**	**6 500,-**	**5 280,-**	**6 820,-**

Płyta grillowa

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C 50-300 400/3N

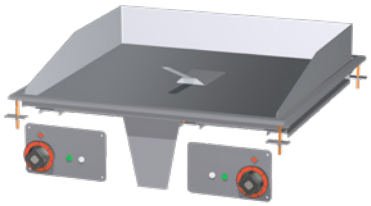


Indeks	00016734	00016735	00016736	00016737	00016738	00016739
Model	FTLD - 66 ET	FTLD - 66 ETS	FTLRD - 66 ET	FTLRD - 66 ETS	FTRD - 66 ET	FTRD - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220
Wymiary płyty cm	55,6 x 55	55,6 x 55	55,6 x 55	55,6 x 55	55,6 x 55	55,6 x 55
Moc kW	6	6	6	6	6	6
Waga kg	45	45	45	45	45	45
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**6 666,-**	**8 640,-**	**6 980,-**	**8 990,-**	**7 150,-**	**9 120,-**

Płyta grillowa

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C 50-300 400/3N

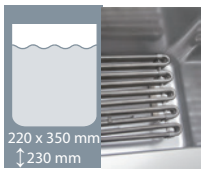


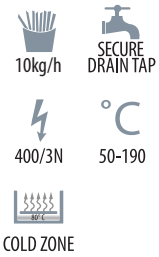
Indeks	00016740	00016741	00016742	00016743	00016744	00016745
Model	FTLD - 68 ET	FTLD - 68 ETS	FTLRD - 68 ET	FTLRD - 68 ETS	FTRD - 68 ET	FTRD - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220
Wymiary płyty cm	75,6 x 55	75,6 x 55	75,6 x 55	75,6 x 55	75,6 x 55	75,6 x 55
Moc kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Waga kg	60	60	60	60	60	60
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**8 120,-**	**10 890,-**	**8 430,-**	**11 510,-**	**8 550,-**	**11 400,-**

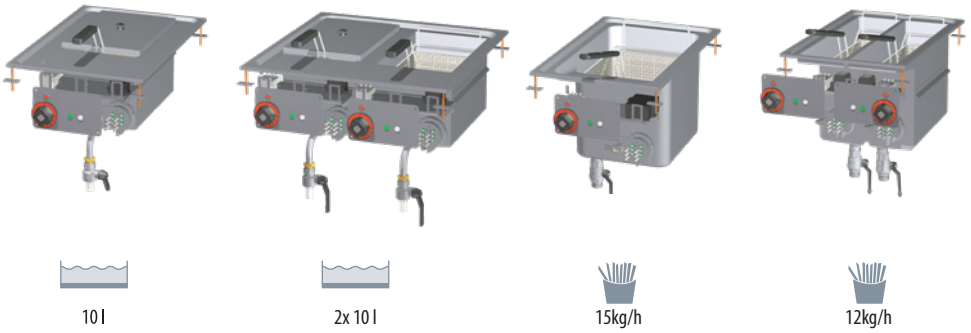


Frytownica elektryczna

- trójfazowa
- pojemność wanny: 10 l
- wymiary kosza: 20 x 30 x 10 h
- wydajność: 10 kg/h





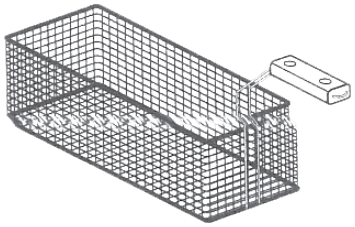


	10 l	2x 10 l	15kg/h	12kg/h

Indeks	00016752	00016753	00016754	00016755
Model	F10D - 64 ET	F2/10D - 66 ET	F18D - 64 ET	F2/8D - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 390	600 x 600 x 390	400 x 600 x 460	400 x 600 x 460
Wymiary wanny cm	22 x 35 x 23	22 x 35 x 23	31 x 34 x 33	14,8 x 35 x 32,7
Pojemność l	10	10 + 10	18	8 + 8
Moc kW	7,15	7,15 + 7,15	15,9	6 + 6
Waga kg	20	32	30	30
Cena netto PLN	**6 130,-**	**10 990,-**	**8 800,-**	**10 880,-**

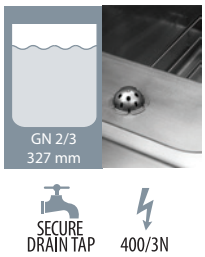
Kosz 1/2 do frytownicy F - 18

299,-



Indeks	00016767
Model	Kosz 1/2
Wymiary mm	135 x 290 x 150
Waga kg	0,8

Makaroniarka elektryczna

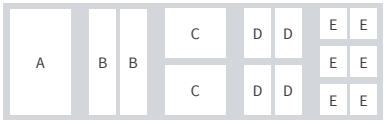


- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 33,5 x 32,7 h
- GN 2/3
- pojemność wanny: 25 l
- zawór spustowy

8 640,-

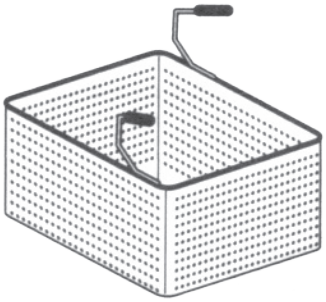


Kosze do CP - możliwe ułożenie w wannie



Indeks	00016751
Model	CPD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 510
Wymiary wanny cm	30,5x33,5x32,7
Pojemność l	25
Moc kW	7,8
Waga kg	22
Ilość wanien	1
Zakres temp. °C	50 - 110
Pojemność GN	GN 2/3

Kosze do makaroniarki



659,-

Indeks	00016769	00016770	00016771	00016772	00016773
Model	Kosz A - 1/1	Kosz B - 2/4	Kosz B - 1/2	Kosz C - 1/4	Kosz D - 1/6
Wymiary mm	290 x 320 x 200	140 x 320 x 200	290 x 160 x 200	140 x 160 x 200	140 x 100 x 200
Waga kg	2	1,5	0,7	1	0,7
Cena netto PLN	**659,-**	**469,-**	**489,-**	**359,-**	**329,-**

Podgrzewacz frytek elektryczny

- jednofazowy
- zintegrowana górna lampa infra z grzałką
- wanna o wymiarach 30,5 x 51 x 16,5 cm h
- podwójna perforowana wkładka

4 530,-



CERAMIC 30-90 230/1N



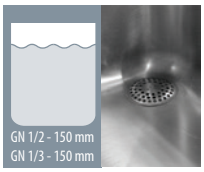
Indeks	00016749
Model	BSD - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 250
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5
Moc kW	1,47
Waga kg	20
Ilość wanien	1
Pojemność GN	GN 2/3

BEMARY WODNE

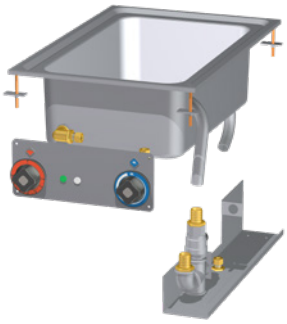
Bemar wodny elektryczny

- jednofazowy
- zawór spustowy

4 090,-



SECURE DRAIN TAP 230/1N

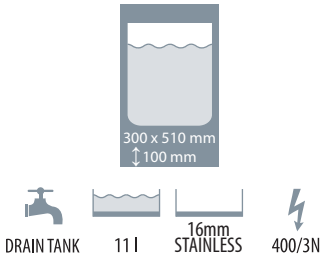


Indeks	00016748
Model	BMD - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 300
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5
Moc kW	1,1
Waga kg	18
Ilość wanien	1
Zakres temp. °C	50 - 90
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30 x 51 x 10 h
- wanna nierdzewna
- zawór spustowy

9 700,-





Indeks	00016750
Model	BRFD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280
Wymiary wanny cm	30 x 51 x 10
Moc kW	4
Waga kg	45
Ilość wanien	1

AKCESORIA

Moduł neutralny ze zlewem

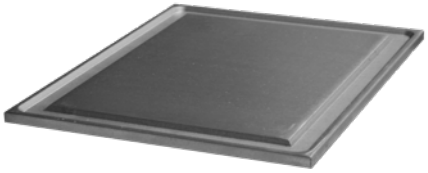
- wymiary zlewu w cm: 34 x 34 x 20 h
- bateria



Indeks	00016756
Model	LAD - 64
Wymiary mm	400 x 600 x 350
Wymiary wanny cm	34 x 34 x 20
Waga kg	15
Ilość wanien	1

Płyta na ruszt żeliwny

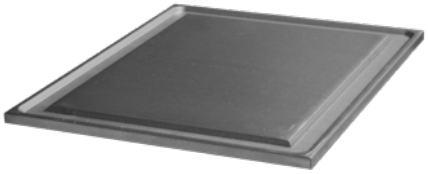
- na żeliwny ruszt
- płyta 35 x 27 cm
- PLF/2 / PRF/2 - podwójna



Indeks	00016758	00016759	00016760	00016761
Model	PLF	PLF/2	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Rodzaj	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	**729,-**	**1 399,-**	**949,-**	**1 499,-**

Płyta na ruszt nierdzewny

- na nierdzewny ruszt
- płyta 35 x 27 cm
- PLFT/72 / PRFT/72- podwójna



Indeks	00016762	00016763	00016764	00016765
Model	PLFT/7	PLFT/72	PRFT/7	PRFT/72
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Rodzaj	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	**729,-**	**1 399,-**	**949,-**	**1 499,-**

Podstawa komplet

- komplet z przednim panelem i nierdzewną płytą do 2,4 m
- wycena produktu na indywidualne zamówienie

na zamówienie



Indeks	00016774
Model	MP - DROPIN
Wymiary mm	1000 x 700 x 860

Linia RM 900

	gazowe / elektryczne / elektroniczne
Kuchnie z piekarnikiem	203 / 204
Kuchnie	201 / 216
Frytownice	251 / 253 / 256
Patelnie	268 / 266
Płyty grillowe	238 / 231
Makaroniarki	260 / 259
Grille	245
Bemary	262
Kotły	270
Płyty robocze	272
Akcesoria	274

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 900









Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.







RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 900

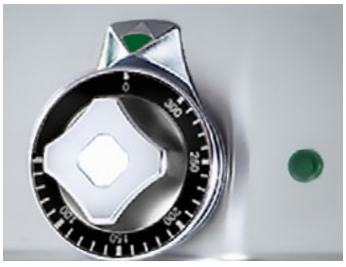


Linia jest przeznaczona do lokali wydających ponad 500 dań dziennie. Większość modułów dostosowana jest do pracy z energią elektryczną lub gazem. Poszczególne moduły dostępne są w kilku wariantach wymiarów o szerokości 40, 80, 120 lub 160 cm.

Kuchnie gazowe oferują dużą różnorodność palników gazowych 4 kW, 7 kW i 10 kW oraz 12 kW (żeliwne). Kuchnie elektryczne posiadają kwadratowe lub okrągłe płyty grzejne, płyty indukcyjne lub ceramiczne. Największy piekarnik tłoczony w wersji elektrycznej lub gazowej to piekarnik statyczny na 3x GN1/1. Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Dzięki nowemu wzornictwu, które jest kompatybilne z wszystkimi liniami RM całość można uzupełnić o moduły z linii 600 i 700 przy zachowaniu jednolitego designu.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności.
Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń.

- Panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5
- Górna płyta modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Płyty elektryczne o mocy do 4 kW, gazowe do 10 kW
- Tłoczone nierdzewne piekarniki o pojemności do 3x GN1/1
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające konserwację
- Masywne ruszty żeliwne
- Możliwość zmiany mocy palników (gaz) na indywidualne życzenie klienta



Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

NOWOŚĆ



7 4 GAS

NOWOŚĆ



10 7 7 4 GAS

NOWOŚĆ



10 7 10 7 4 7 GAS

NOWOŚĆ

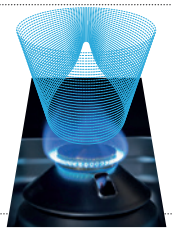


10 7 10 7 7 4 7 4 GAS

Indeks	00028468	00028470	00028464	00028466
Model	PCT - 94 G	PCT - 98G	PCT - 912 G	PCT - 916 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1600 x 900 x 280
Moc gazowa kW	11	28	46	56
Moc kcal/h	9460	24080	38700	48160
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	64	80	131	168
Cena netto PLN	**6 390,-**	**10 990,-**	**15 700,-**	**20 350,-**



NOWOŚĆ



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa z szafką



PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- szafka otwarta









Indeks	00001073	00001074	00001075	00001076
Model	PC - 94 G	PC - 98 G	PC - 912 G	PC - 916 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	11	28	45	56
Moc kcal/h	9460	24080	38700	48160
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	71	100	142	182
Cena netto PLN	**7 600,-**	**11 800,-**	**16 950,-**	**22 200,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 912 GV

- szafka

CF6 - 912 G

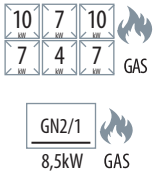
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

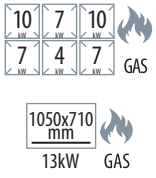


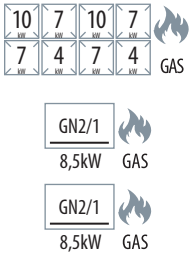


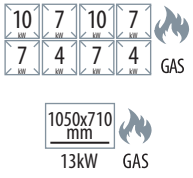












Indeks	00001080	00001081	00001082	00001087	00001089
Model	CF4 - 98 G	CF6 - 912 GV	CF6 - 912 G	CF8 - 916 G	CF8 - 916 GV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	53,5	58	73	69
Moc kcal/h	31390	46010	49820	62780	59270
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5	13	2x 8,5	13
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	statyczny / 2x ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710 mm
Waga kg	166	230	236	318	306
Cena netto PLN	**17 100,-**	**23 100,-**	**24 550,-**	**33 700,-**	**32 500,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- specjalny system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- stała świeczka
- wymiar piekarnika w cm: 670 x 730 x 340
- ruszt palnika w mm: 390 x 360

NOWOŚĆ NOWOŚĆ



10 7 7 4 GAS — GN2/1 6,7kW 400/3N

10 7 7 4 GAS — * 5,32kW 400/3N

10 7 10 7 4 7 GAS — GN2/1 6,7kW 400/3N

10 7 10 7 4 7 GAS — * 5,32kW 400/3N

10 7 10 7 4 7 GAS — 1050x710 mm 9,2kW 400/3N

10 7 10 7 4 7 GAS — GN2/1 6,7kW 400/3N; GN2/1 6,7kW 400/3N

10 7 10 7 7 4 7 4 GAS — 1050x710 mm 9,2kW 400/3N

Indeks	00001083	00028318	00001084	00028319	00001085	00001088	00001086
Model	CF4 - 98 GE	CFV4 - 98 GE	CF6 - 912 GEV	CFV6 - 912 GEV	CF6 - 912 GE	CF8 - 916 GE	CF8 - 916 GEV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	28	28	45	45	45	56	56
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	24080	24080	38700	38700	38700	48160	48160
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2	2x 6,7	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	statyczny / 2x ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	164	164	228	228	230	312	299
Cena netto PLN	**17 400,-**	**18 900,-**	**23 350,-**	**25 200,-**	**25 100,-**	**34 400,-**	**32 900,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia wodna gazowa z szafką

PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 lt/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie







5,5 kW 8,5 kW GAS

5,5 kW 8,5 kW 8,5 kW 5,5 kW GAS

5,5 kW 8,5 kW 5,5 kW 8,5 kW 5,5 kW 8,5 kW GAS

Indeks	00026923	00026924	00026925
Model	PCA - 94 G	PCA - 98 G	PCA - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	71	100	142
Cena netto PLN	**9 463,-**	**15 025,-**	**21 575,-**

Kuchnia wodna gazowa z piekarnikiem





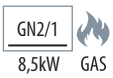
- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 lt/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CFA6 - 912 GV

- szafka neutralna z drzwiami

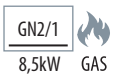












Indeks	00009832	00024085
Model	CFA4 - 98 G	CFA6 - 912 GV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	50,5
Moc gazowa kcal/h	31390	43430
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230
Cena netto PLN	**23 490,-**	**30 190,-**

Kuchnia gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

PA - 98 G

- szafka otwarta

PAT 98 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

NOWOŚĆ





Indeks	00028450	00024086
Model	PAT - 98 G	PA - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	26,7	26,7
Moc kcal/h	22962	22962
Waga kg	129	134
Cena netto PLN	**15 950,-**	**16 850,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka



GN2/1
8,5kW GAS



Indeks	00024087
Model	PAF - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35,2
Moc kcal/h	30272
Moc piekarnika kW	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	184
Cena netto PLN	**22 300,-**

Kuchnia żeliwna



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ



7 kW GAS | 12 kW GAS | 7 kW 10 kW 7 kW GAS | 7,5 kW 10 kW 7 kW 7,5 kW 4 kW GAS | 12 kW 10 kW 7 kW GAS

Indeks	00028485	00028487	00028481	00028482	00028480
Model	TPT - 94 G	TPT - 98 G	TP2T - 98 G	TP4T - 912 G	TP2T - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	7	12	24	35	29
Moc kcal/h	6020	10320	26040	30100	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	12 kW 7 kW 10 kW
Wymiar płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730	790 x 730
Waga kg	64	137	130	155	157
Cena netto PLN	**7 980,-**	**11 600,-**	**11 990,-**	**16 340,-**	**17 390,-**



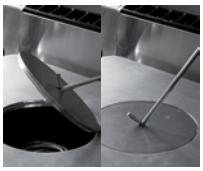
FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna z szafką



PILOT FLAME

PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



7 GAS | 12 GAS | 7 + 10 GAS | 12 + 10 + 7 GAS | 7 + 7 + 10 + 4 GAS

Indeks	00024378	00001077	00001078	00001079	00028331
Model	TP - 94 G	TP - 98 G	TP2 - 98 G	TP2 - 912 G	TP4 - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	7	12	24	29	35
Moc kcal/h	6020	10320	20640	24940	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 10 kW	12 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	75	144	139	166	160
Cena netto PLN	**9 100,-**	**13 100,-**	**13 250,-**	**19 200,-**	**18 230,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem



12 kW GAS

GN2/1 8,5kW GAS



7 kW / 10 kW GAS

GN2/1 8,5kW GAS

Indeks	00001090	00001092
Model	TPF - 98 G	TPF2 - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	20,5	32,5
Moc kcal/h	17630	27950
Wymiary płyty mm	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	194	181
Cena netto PLN	18 700,-	18 800,-



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

NOWOŚĆ NOWOŚĆ






12 kW GAS | 12 kW GAS | 7 kW 10 kW 7 kW GAS | 7 kW 10 kW 7 kW GAS

GN2/1 6,7kW 400/3N | * 5,32kW 400/3N | GN2/1 6,7kW 400/3N | * 5,32kW 400/3N

Indeks	00001091	00028789	00001093	00028321
Model	TPF - 98 GE	TPFV - 98 GE	TPF2 - 98 GE	TPFV2 - 98 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	12	24	24
Moc kcal/h	10320	10320	20640	20640
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	196	196	191	191
Cena netto PLN	19 050,-	21 550,-	19 100,-	20 900,-

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem



PILOT FLAME

PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GV

- szafka z drzwiami

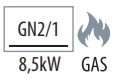
TPF2 - 912 G

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm













Indeks	00001094	00001096
Model	TPF2 - 912 GV	TPF2 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	37,5	42
Moc kcal/h	32250	36080
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	254	264
Cena netto PLN	**25 100,-**	**26 300,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

- szafka z drzwiami

TPF2 - 912 GE

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

NOWOŚĆ



12 kW 10 kW 7 kW GAS

GN2/1

6,7kW 400/3N



12 kW 10 kW 7 kW GAS

*

5,32kW 400/3N



12 kW 10 kW 7 kW GAS

1050x710 mm

9,2kW 400/3N

Indeks	00001095	00028323	00001097
Model	TPF2 - 912 GEV	TPFV2 - 912 GEV	TPF2 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Wymiary płyty mm	670 x 710	530 x 325	1000 x 720
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	250	250	260
Cena netto PLN	**25 400,-**	**27 400,-**	**26 700,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- szafka otwarta

TP2 - 78 G/P / TP2 - 712 G/P / TP4 - 712 G/P

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji

NOWOŚĆ



7 kW, 7 kW, 7 kW, 10 kW, 4 kW GAS

GN2/1 8,5kW GAS

NOWOŚĆ



7 kW, 7 kW, 7 kW, 10 kW, 4 kW GAS

1050x710 mm 13kW GAS

Indeks	00028324	00028327
Model	TPF4 - 912 GV	TPF4 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	43,5	48
Moc kcal/h	37410	41280
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	249	259
Cena netto PLN	**25 800,-**	**27 350,-**



FireFlex

Płomień, który dostosowuje się do dna garnka: niemożliwe!

Nigdy więcej. Dziś staje się to rzeczywistością dzięki nowym, adaptacyjnym koronom palnika gazowego, które są w stanie modulować płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanych przepływów gazu, pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik jest dokładnie dopasowany do potrzeb gotowania, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia ponad miarę.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

- szafka z drzwiami

TPF2 - 912 GE

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

NOWOŚĆ







7 kW, 10 kW, 7 kW, 4 kW, GAS — GN2/1 — 6,7kW 400/3N

7 kW, 10 kW, 7 kW, 4 kW, GAS — * — 5,32kW 400/3N

7 kW, 10 kW, 7 kW, 4 kW, GAS — 1050x710 mm — 9,2kW 400/3N

Indeks	00028325	00028326	00028328
Model	TPF4 - 912 GEV	TPFV4 - 912 GEV	TPF4 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35	35	35
Moc kcal/h	30100	30100	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	245	245	255
Cena netto PLN	**26 200,-**	**27 700,-**	**27 840,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem



400/3N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości



3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

GN2/1 6,7kW 400/3N

NOWOŚĆ



3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

* 5,32kW 400/3N

Indeks	00001026	00028334
Model	TPF - 98 ET	TPFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	13,6
Wymiary rusztu mm	670 x 710	530 x 325
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	180	180
Cena netto PLN	**21 100,-**	**21 720,-**

Kuchnia elektryczna



°C 50-400

400/3N

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową









3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

Indeks	00028467	00028469	00028463	00028465
Model	PCT - 94 ET	PCT - 98 ET	PCT - 912 ET	PCT - 916 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1600 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7	14	21	28
Ilość pól grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW	8 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	ø 300	ø 300	ø 300	ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	29	68	94	131
Cena netto PLN	**5 380,-**	**10 550,-**	**14 700,-**	**18 750,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- szafka otwarta



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



3,5 3,5 400V



3,5 3,5 3,5 3,5 400V



3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V



3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

Indeks	00001009	00001014	00001019	00001021
Model	PC - 94 ET	PC - 98 ET	PC - 912 ET	PC - 916 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14	21	28
Ilość płyt grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW	8 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	ø 300	ø 300	ø 300	ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53	86	114	154
Cena netto PLN	**6 650,-**	**12 200,-**	**16 680,-**	**20 900,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

CF6 - 912 ET / CF8 - 916 ETV

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

CF6 - 912 ETV / CF8 - 916 ETV

- szafka z drzwiami

°C
50-400

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



3,5 3,5 3,5 3,5 400V

GN2/1 6,7kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

* 5,32kW 400/3N

GN2/1 6,7kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

* 5,32kW 400/3N

1050x710 mm 9,2kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

GN2/1 6,7kW 400/3N

1050x710 mm 9,2kW 400/3N

GN2/1 6,7kW 400/3N

Indeks	00001023	00028329	00001027	00028330	00001029	00001031	00001033
Model	CF4 - 98 ET	CFV4 - 98 ET	CF6 - 912 ETV	CFV6 - 912 ETV	CF6 - 912 ET	CF8 - 916 ET	CF8 - 916 ETV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,7	19,32	27,7	26,32	30,2	41,4	37,2
Ilość płyt grzewczych	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW	8x 3,5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2	2x 6,7	9,2
Piekarnik wymiary mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	2x statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	142	142	200	200	206	246	230
Cena netto PLN	**18 200,-**	**19 800,-**	**24 600,-**	**25 650,-**	**26 700,-**	**34 500,-**	**33 400,-**

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty 300 x 300 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ



4 4 400V

NOWOŚĆ



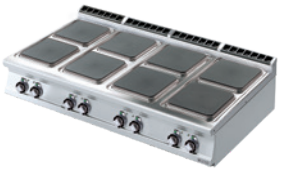
4 4 4 4 400V

NOWOŚĆ



4 4 4 4 4 4 400V

NOWOŚĆ



4 4 4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00028461	00028462	00028459	00028460
Model	PCQT-94ET	PCQT-98ET	PCQT-912ET	PCQT-916ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1600 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	8	16	24	32
Wymiar płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW	8x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	33	71	112	150
Cena netto PLN	**7 400,-**	**13 400,-**	**20 890,-**	**25 990,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty 300 x 300 mm
- szafka otwarta



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!









4 4 400V | 4 4 4 4 400V | 4 4 4 4 4 4 400V | 4 4 4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00001010	00001015	00001020	00001022
Model	PCQ - 94 ET	PCQ - 98 ET	PCQ - 912 ET	PCQ - 916 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	8	16	24	32
Wymiar płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW	8x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	129	170
Cena netto PLN	**8 690,-**	**15 650,-**	**21 500,-**	**27 900,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



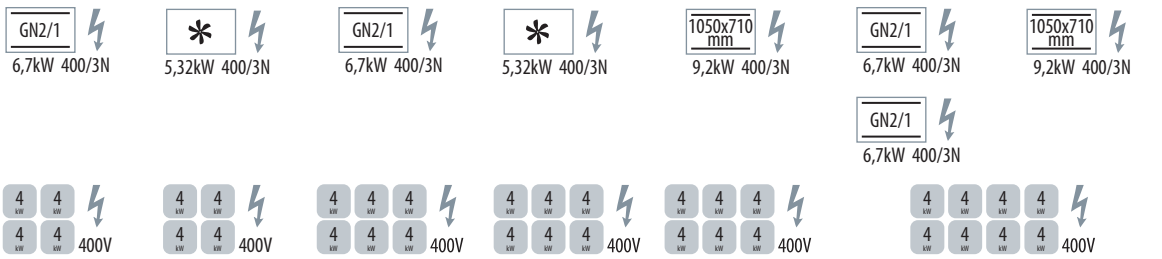
°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

CFQ6 - 912 ET / CFQ8 - 916 ETV
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 960 x 450 x 50 mm

CFQ6 - 912 ETV / CFVQ6 - 912 ETV / CFQ8 - 916 ETV
- szafka z drzwiami





Indeks	00001024	00028332	00001028	00028333	00001030	00001032	00001034
Model	CFQ4 - 98 ET	CFVQ4 - 98 ET	CFQ6 - 912 ETV	CFVQ6 - 912 ETV	CFQ6 - 912 ET	CFQ8 - 916 ET	CFQ8 - 916 ETV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,7	21,32	30,7	29,32	33,2	45,4	41,2
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW	8x 4 kW	8x 4 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2	2x 6,7	9,2
Wymiar piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	statyczny / ruszt 2x GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	212	212	218	266	254
Cena netto PLN	**22 700,-**	**23 500,-**	**31 600,-**	**31 850,-**	**33 700,-**	**42 200,-**	**40 200,-**

Piekarnik elektryczny

400/3N

- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych

CMF - 98

- górna płyta na piekarnik
- wymiary 800 x 825 x 28 mm
- na zamówienie



Indeks	00028447
Model	MFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 830 x 570
Moc elektryczna kW	5,32
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	14 650,-

Kuchnia ceramiczna



400/3N CERAMIC

- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ



3,4 3,4 400V

NOWOŚĆ



3,4 3,4 3,4 3,4 400V

Indeks	00028451	00028452
Model	PCCT - 94 ET	PCCT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiar płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	70
Cena netto PLN	9 100,-	15 600,-

Kuchnia ceramiczna z szafką

- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta



CERAMIC 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



3,4 kW 3,4 kW 400V



3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00001011	00001016
Model	PCC - 94 ET	PCC - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiar płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	74
Cena netto PLN	**10 990,-**	**17 500,-**

Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem

- elektryczna trójfazowa
- łatwe utrzymanie w czystości



CERAMIC 400/3N



3,4 3,4 3,4 3,4 400V

GN2/1 6,7kW 400/3N

NOWOŚĆ



3,4 3,4 3,4 3,4 400V

* 5,32kW 400/3N

Indeks	00001025	00028335
Model	CFC4 - 98 ET	CFVC4 - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	18,92
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiar płyty mm	750 x 750	750 x 750
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	130	130
Cena netto PLN	**25 400,-**	**26 050,-**

Kuchnia żeliwna z szafką



400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości

TPT - 98 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ



3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V



3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00028486	00001018
Model	TPT - 98 ET	TP - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,6	13,6
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiar płyty mm	700 x 680	700 x 680
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	108	114
Cena netto PLN	**14 600,-**	**16 290,-**

Kuchnia indukcyjna



INDUCTION 400/3N

- łatwe utrzymanie w czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCIT-94ETD / PCIT-98ETD / TPIT-98ETD

- sterowanie elektroniczne

NOWOŚĆ





5 kW 5 kW 400V | 5 kW 5 kW 400V | 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V | 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V | 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V | 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

Indeks	00028453	00028454	00028455	00028456	00028483	00028484
Model	PCIT - 94 ET	PCIT - 94 ETD	PCIT - 98 ET	PCIT - 98 ETD	TPIT - 98 ET	TPIT - 98 ETD
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	10	10	20	20	28	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW	8x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	350 x 770	350 x 770	750 x 770	750 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	38	76	76	80	80
Cena netto PLN	**30 990,-**	**32 490,-**	**58 990,-**	**62 990,-**	**89 990,-**	**91 990,-**

Kuchnia indukcyjna z szafką



INDUCTION

- łatwe utrzymanie w czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCI - 94 ETD / PCI - 98 ETD / TPI - 98 ETD

- sterowanie elektroniczne



Indeks	00001012	00026926	00001017	00027089	00026927	00026928
Model	PCI - 94 ET	PCI - 94 ETD	PCI - 98 ET	PCI - 98 ETD	TPI - 98 ET	TPI - 98 ETD
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	10	10	20	20	28	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW	8x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	350 x 770	350 x 770	750 x 770	750 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	57	94	94	95	95
Cena netto PLN	**32 750,-**	**34 070,-**	**62 500,-**	**64 990,-**	**90 590,-**	**94 990,-**

Kuchnia indukcyjna WOK



INDUCTION

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCIWT - 94 ETD
- sterowanie elektroniczne

NOWOŚĆ



5 kW 400V

NOWOŚĆ



5 kW 400V

Indeks	00028457	00028458
Model	PCIWT - 94 ET	PCIWT - 94 ETD
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	5	5
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	34
Cena netto PLN	**22 990,-**	**23 990,-**

Kuchnia indukcyjna WOK z szafką



INDUCTION

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCIWT - 94 ETD

- sterowanie elektroniczne



5 kW 400V



5 kW 400V

Indeks	00001013	00026929
Model	PCIW - 94 ET	PCIW - 94 ETD
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5	5
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53	53
Cena netto PLN	**24 750,-**	**25 090,-**

Płyta grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ





Indeks	00028425	00028433	00028426	00028434
Model	FTLT - 94 G	FTRT - 94 G	FTLT - 94 GS	FTRT - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	71	71	71	71
Cena netto PLN	**8 780,-**	**9 200,-**	**10 500,-**	**10 950,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szfka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



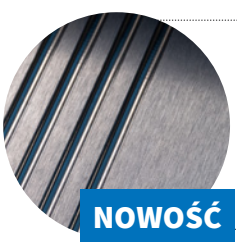








Indeks	00001103	00001104	00001105	00001106
Model	FTL - 94 G	FTR - 94 G	FTL - 94 GS	FTR - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81
Cena netto PLN	**9 550,-**	**9 900,-**	**11 550,-**	**12 200,-**



NOWOŚĆ

SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





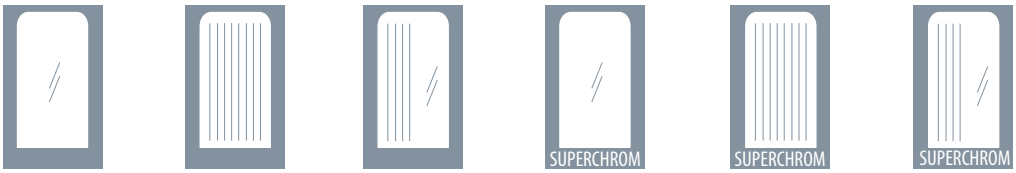
- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ





Indeks	00028429	00028437	00028417	00028430	00028438	00028418
Model	FTLT - 98 G	FTRT - 98 G	FTLRT - 98 G	FTLT - 98 GS	FTRT - 98 GS	FTLRT - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty cm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	**13 350,-**	**14 550,-**	**13 950,-**	**16 540,-**	**17 800,-**	**17 200,-**

Płyta grillowa gazowa





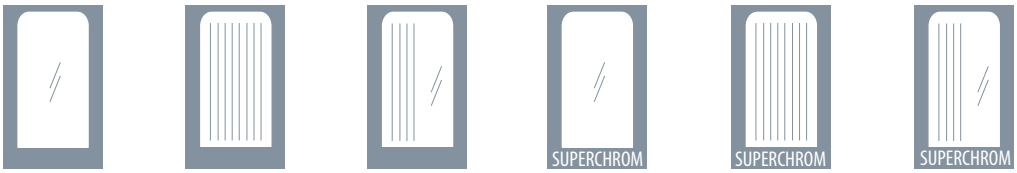
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

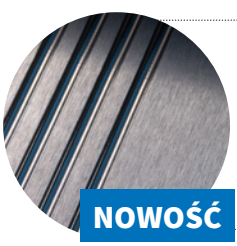
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00001107	00001109	00001108	00001110	00001112	00001111
Model	FTL - 98 G	FTR - 98 G	FTLR - 98 G	FTL - 98 GS	FTR - 98 GS	FTLR - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka hromowana	ryflowana hromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	134	134	134	134	134	134
Cena netto PLN	**14 700,-**	**16 000,-**	**15 300,-**	**17 900,-**	**19 600,-**	**18 800,-**



NOWOŚĆ

SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





- 3x osobne sterowanie
- 3x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ





Indeks	00028421	00028413	00028422	00028414
Model	FTLT - 912 G	FTLRT - 912 G	FTLT - 912 GS	FTLRT - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryfl. + 2/3 gł.	gładka chromowana	1/3 ryfl. + 2/3 gł. chromowana
Waga kg	173	173	173	173
Cena netto PLN	**21 700,-**	**22 990,-**	**24 780,-**	**26 100,-**

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x osobne sterowanie
- 3x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- podstawa otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



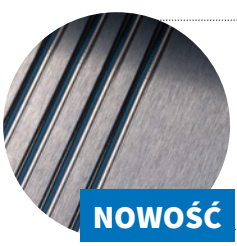








Indeks	00026930	00026931	00026932	00026933
Model	FTL - 912 G	FTLR - 912 G	FTL - 912 GS	FTLR - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc kW	27	27	27	27
Moc gazowa kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chrom.
Waga kg	198	198	198	198
Cena netto PLN	**22 250,-**	**23 550,-**	**25 330,-**	**26 630,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 4x osobne sterowanie
- 4x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- podstawa otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA







Indeks	00026934	00026935
Model	FTL - 916 G	FTL - 916 GS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36	36
Moc kcal/h	30960	30960
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Waga kg	266	266
Cena netto PLN	**28 180,-**	**32 180,-**

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ

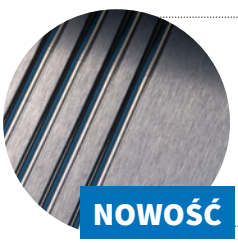








Indeks	00028423	00028431	00028424	00028432
Model	FTLT - 94 ET	FTRT - 94 ET	FTLT - 94 ETS	FTRT-94ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	**8 450,-**	**8 940,-**	**10 550,-**	**10 995,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00001042	00001043	00001044	00001045
Model	FTL - 94 ET	FTR - 94 ET	FTL - 94 ETS	FTR - 94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	79	79	79	79
Cena netto PLN	**9 750,-**	**10 400,-**	**11 550,-**	**12 200,-**

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

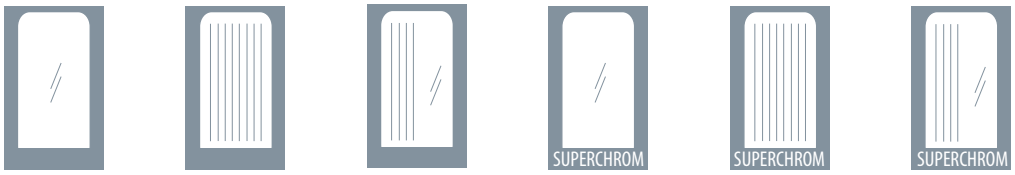
- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

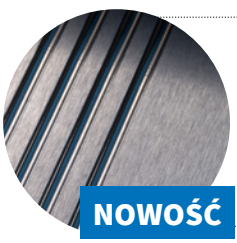
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ





Indeks	00026454	00028435	00028415	00028428	00028436	00028416
Model	FTLT - 98 ET	FTRT - 98 ET	FTLRT - 98 ET	FTLT - 98 ETS	FTRT - 98 ETS	FTLRT - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	**12 680,-**	**13 600,-**	**12 980,-**	**15 150,-**	**16 350,-**	**15 750,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | °C 50-300 | 400/3N

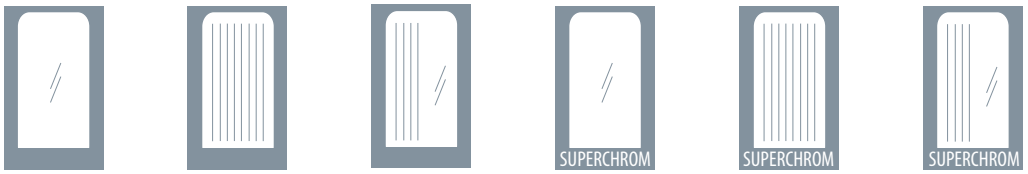
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA





Indeks	00001046	00001048	00001047	00001050	00001051	00001049
Model	FTL - 98 ET	FTR - 98 ET	FTLR - 98 ET	FTL - 98 ETS	FTR - 98 ETS	FTLR - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	126	126	126	126	126	126
Cena netto PLN	**14 150,-**	**15 770,-**	**14 980,-**	**16 800,-**	**18 400,-**	**17 650,-**

Płyta grillowa elektryczna



20 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x osobne sterowanie
- 3x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ

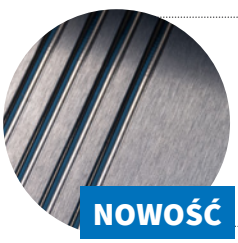








Indeks	00026455	00028411	00028420	00028412
Model	FTLT - 912 ET	FTLRT - 912 ET	FTLT - 912 ETS	FTLRT - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	161	161	161	161
Cena netto PLN	**20 660,-**	**21 450,-**	**23 220,-**	**24 500,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



20 mm | 50-300 °C | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x osobne sterowanie
- 3x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA











Indeks	00026936	00026937	00026938	00026939
Model	FTL - 912 ET	FTLR - 912 ET	FTL - 912 ETS	FTLR - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	186	186	186	186
Cena netto PLN	**20 600,-**	**21 940,-**	**23 690,-**	**24 990,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 4x osobne sterowanie
- 4x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

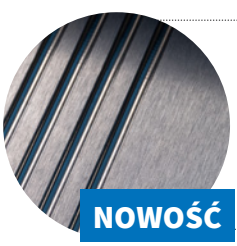
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzmałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA







Indeks	00026940	00026941
Model	FTL - 916 ET	FTL - 916 ETS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	30	30
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	256	256
Cena netto PLN	**27 700,-**	**31 600,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Nowa, chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych: lepszą użyteczność, trwałość, możliwość cięcie bezpośrednio na płycie, czyszczenie, kontrolę ciepła i ryflowanie. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Grill lawowy gazowy



GAS 5 KG STONE PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT - 98 G 10 kg)

NOWOŚĆ



5 KG STONE

NOWOŚĆ



10 KG STONE

Indeks	00028400	00028402
Model	CWT - 94 G	CWT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	24
Moc kcal/h	10320	20640
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	**9 430,-**	**14 490,-**

Grill lawowy gazowy



GAS 5 KG STONE PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta
- kamienie lawowe: 5 kg (CW - 98 G 10 kg)



5 KG STONE



10 KG STONE

Indeks	00001113	00001114
Model	CW - 94 G	CW - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	24
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Moc kcal/h	10320	20640
Waga kg	77	131
Cena netto PLN	**10 400,-**	**15 900,-**

Grill wodny elektryczny





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- regulacja temp. 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ





NOWOŚĆ





Indeks	00028399	00028401
Model	CWT - 94 ET	CWT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	**9 160,-**	**13 780,-**

Grill wodny elektryczny





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- regulacja temp. 50-300°C
- szafka otwarta









Indeks	00001040	00001041
Model	CW - 94 ET	CW - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	71	109
Cena netto PLN	**10 700,-**	**15 300,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



Indeks	00028397	00028398
Model	CWKT - 94 ET	CWKT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	5,415	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	**11 990,-**	**16 700,-**

Grill wodny elektryczny

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!





Indeks	00024090	00024091
Model	CWK - 94 ET	CWK - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,41	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	105
Cena netto PLN	**13 600,-**	**18 550,-**

Frytownica gazowa



PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

NOWOŚĆ



10kg/h 13 l



NOWOŚĆ



12kg/h 2x 8 l



NOWOŚĆ



20kg/h 2x 13 l



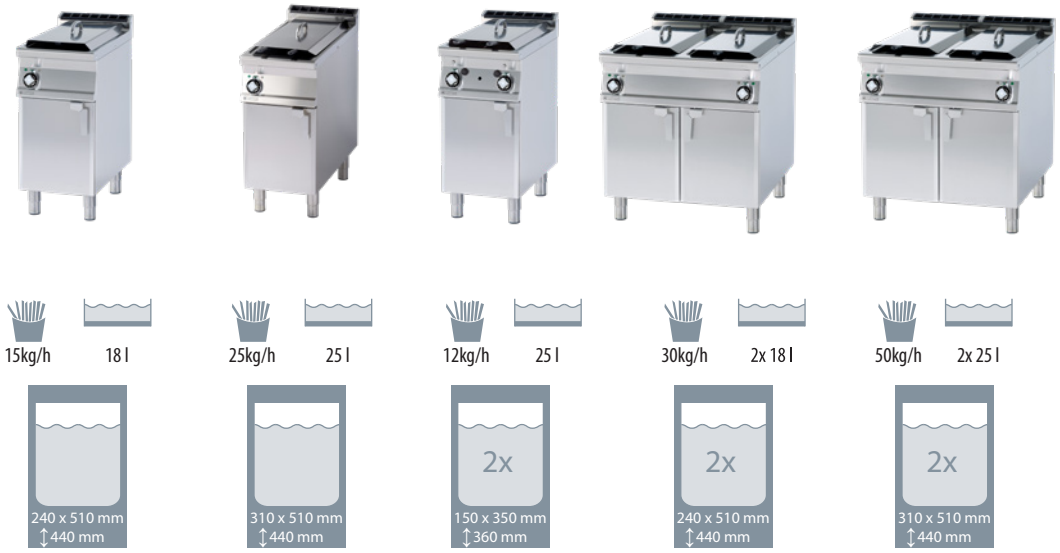
Indeks	00028404	00028408	00028406
Model	F13T - 94 G	F2/8T - 94 G	F2/13T - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	60	58	81
Cena netto PLN	**11 590,-**	**15 740,-**	**18 280,-**

Frytownica gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny







Indeks	00001115	00001116	00024088	00001117	00001118
Model	F18 - 94 G	F25 - 94 G	F2/8 - 94 G	F2/18 - 98 G	F2/25 - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	15	20	10	30	40
Moc kcal/h	12900	17200	8600	25770	34360
Moc elektryczna kW	0,005	0,005	-	0,01	0,01
Wymiary wanny mm	1x 240 x 510 x 440	1x 310 x 510 x 440	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 510 x 440	2x 310 x 510 x 440
Ilość koszy	1x 210 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	25	8 + 8	18 + 18	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	69	75	63	116	126
Cena netto PLN	**12 800,-**	**13 900,-**	**16 750,-**	**20 100,-**	**22 600,-**

Frytownica elektryczna



DRAIN TANK COLD ZONE 400/3N 50-190

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

NOWOŚĆ



10kg/h 13 l



NOWOŚĆ



12kg/h 2x 8 l



NOWOŚĆ



20kg/h 2x 13 l



Indeks	00028403	00028407	00028405
Model	F13T - 94 ET	F2/8T - 94 ET	F2/13T - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	58	75
Cena netto PLN	**10 450,-**	**13 490,-**	**15 050,-**

Frytownica elektryczna



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie

DRAIN TANK COLD ZONE 400/3N 50-190 °C



15kg/h	18 l	12kg/h	2x 8 l	25kg/h	25 l	30kg/h	2x 18 l	50kg/h	2x 25 l
310 x 340 mm ↕330 mm		2x 148 x 350 mm ↕327 mm		310 x 510 mm ↕330 mm		2x 310 x 340 mm ↕330 mm		2x 310 x 510 mm ↕330 mm	

Indeks	00001054	00001055	00001056	00001057	00001058
Model	F18 - 94 ET	F2/8 - 94 ET	F25 - 94 ET	F2/18 - 98 ET	F2/25 - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,9	12	22	31,8	44
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	1x 310 x 510 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 510 x 330
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 280 x 290 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	8 + 8	25	18 + 18	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	63	66	106	114
Cena netto PLN	**11 400,-**	**14 900,-**	**12 400,-**	**17 800,-**	**19 800,-**

Kosz F

- kosz do frytownicy



Indeks	00003034	00003036	00003035	00003038
Model	F - 12 G	F - 12 E	F - 11 E	F - 11 E G
Typ	1/2 do F-18G	1/2 do F18 E	1/1 do F-18 E	1/1 do F-25EG
Wymiary mm	100 x 450 x 150	135 x 290 x 150	280 x 39 x 150	280 x 450 x 150
Cena netto PLN	**309,-**	**309,-**	**339,-**	**519,-**

RM Frytownice TouchFry



Elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczością 800 x 480 pikseli. Wszystkie temperatury pracy są teraz dokładnie kontrolowane, co 1°C.
Jedną z najważniejszych innowacji – w związku ze zwiększeniem wydajności - jest zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia.
Ważną funkcją urządzenia jest możliwość przechowywania danych z trybów smażenia (do 100 różnych programów), umożliwiając ich powtarzanie w dowolnym momencie, dzięki czemu zawsze otrzymasz tę samą oczekiwaną jakość.
W modelach gazowych system Pre-Mix zapewnia optymalne, bezpieczne i energooszczędne spalanie.

WERSJE

●○○ Sterowanie poprzez panel dotykowy
●●○ Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju
●●● Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica elektroniczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem (5 mikronów; 100 szt. w zestawie)
- sito,pokrywa i drzwi w standardzie

Modele TDP

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180 °C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180 °C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy



Indeks	00028777	00028778	00028779	00028780	00028781	00028782
Model	F18 - 94 ETD	F18 - 94 ETDP	F18-94ETDPS	F2/18-98ETD	F2/18-98ETDP	F2/18-98ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	79	89	118	138	158
Cena netto PLN	**23 500,-**	**35 900,-**	**44 550,-**	**42 200,-**	**66 950,-**	**84 350,-**

Frytownica elektroniczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem (5 mikronów; 100 szt. w zestawie)
- sito,pokrywa i drzwi w standardzie

Modele TDP

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180 °C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180 °C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy



Indeks	00028783	00028784	00028785	00028786	00028787	00028788
Model	F25-94ETD	F25-94ETDP	F25-94ETDPS	F2/25-98ETD	F2/25-98ETDP	F2/25-98ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,05	22,30	22,65	44,10	44,60	45,30
Wymiary wanny mm	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	25	25	25	2x 25	2x 25	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	82	92	126	146	166
Cena netto PLN	**24 400,-**	**36 800,-**	**45 500,-**	**44 050,-**	**68 750,-**	**86 100,-**

Podgrzewacz frytek

CERAMIC 30-90 230/1N

NOWOŚĆ

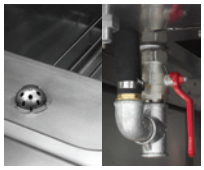
- lampa infra
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00028395
Model	BST - 94 EM
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiar wanny cm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / Hz
Waga kg	48
Cena netto PLN	**6 610,-**



Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



OUTLET COLD PIEZZO GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 G / CPA - 98 G / CPPA - 94 G

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

NOWOŚĆ NOWOŚĆ



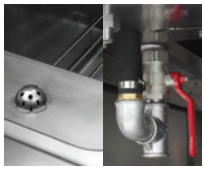
40 l 40 l 40 l 40 l 2x40 l 2x40 l 80 l

Indeks	00001100	00017012	00028336	00028337	00001101	00017013	00001102
Model	CP - 94 G	CPA - 94 G	CPP - 94 G	CPPA - 94 G	CP - 98 G	CPA - 98 G	CPB - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	13,95	13,95	23,50	23,50	27,9	27,9	31,5
Moc kcal/h	11997	11997	20210	20210	23994	23994	27060
Moc elektryczna kW	0,02	0,02	0,02	0,035	0,04	0,04	0,02
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	40	40	40 + 40	40 + 40	80
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	68	68	69	69	116	116	110
Cena netto PLN	**14 150,-**	**15 300,-**	**15 650,-**	**16 550,-**	**23 900,-**	**25 960,-**	**21 150,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie

<table>
<tr><td rowspan="3">1/1</td><td rowspan="2">1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td><td>1/6 1/6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1/3</td><td rowspan="2">2/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td></tr>
<tr><td>1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td></tr>
</table>

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



DRAIN TUBULAR COLD 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 ET / CPA - 98 ET:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody



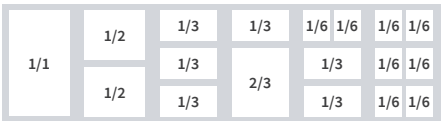




40 l | 40 l | 2x 40 l | 2x 40 l | 80 l

Indeks	00001037	00017010	00001038	00017011	00001039
Model	CP - 94 ET	CPA - 94 ET	CP - 98 ET	CPA - 98 ET	CPB - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	13,5	27	27	27
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	40 + 40	40 + 40	80
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	57	98	98	93
Cena netto PLN	**13 400,-**	**15 470,-**	**22 100,-**	**26 320,-**	**20 800,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



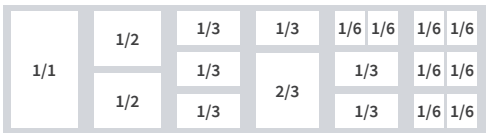
Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			769,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				633,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			519,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			489,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				359,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					739,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					529,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					489,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	679,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		469,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	489,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	379,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		349,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	969,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	599,-

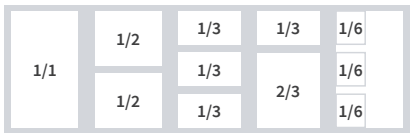


Możliwe ułożenie koszy w wannie

CP - 94
CP - 98



SCCP - 92 EM
(moduł automatycznego podnoszenia koszy)



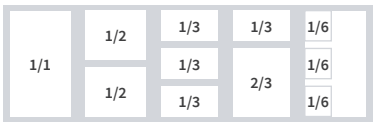
Moduł do automatycznego sterowania koszami w makaroniarkach

- umożliwia automatyczne opuszczanie i odnoszenie koszy w makaroniarkach
- ustawianie czasu gotowania
- 3 uchwyty

230/1N



Możliwe użycie koszy



Indeks	00024089
Model	SCCP - 92 EM
Wymiary mm	200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	0,525
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Cena netto PLN	**16 500,-**

Bemar wodny gazowy





- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ









Indeks	00028392	00028394
Model	BMT - 94 G	BMT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 +GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 +2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	48	61
Cena netto PLN	**7 650,-**	**11 050,-**

Bemar wodny gazowy



PILOT FLAME · DRAIN · COLD · PIEZZO · GAS

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący









Indeks	00001098	00001099
Model	BM - 94 G	BM - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	56	81
Cena netto PLN	**9 150,-**	**13 150,-**

Bemar wodny elektryczny



DRAIN 30-90 230/1N

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- **blokada zaworu spustowego**
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

NOWOŚĆ





NOWOŚĆ





Indeks	00028391	00028393
Model	BMT - 94 EM	BMT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	39	54
Cena netto PLN	**6 500,-**	**9 130,-**

Bemar wodny elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta



DRAIN 30-90 230/1N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

NOWOŚĆ









Indeks	00001035	00028338
Model	BM - 94 EM	BM - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52	76
Cena netto PLN	**8 600,-**	**11 550,-**

Patelnia gazowa uchylna





- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub autoamtyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR80 - 98 G/N / BRM80 - 98 G/N / BR120 - 912 G/N / BRM120 - 912 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

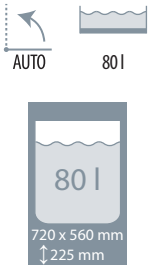




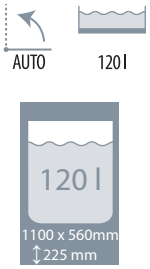












Indeks	00001119	00001120	00001123	00001124	00001121	00001122	00001125	00001126
Model	BR80 - 98 G	BR80 - 98 G/N	BRM80 - 98 G	BRM80 - 98 G/N	BR120 - 912 G	BR120 - 912 G/N	BRM120 - 912 G	BRM120 - 912 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	22	22	30	30	30	30
Moc kcal/h	18920	18920	18920	18920	25800	25800	25800	25800
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	159	159	165	165	208	208	214	214
Cena netto PLN	**17 990,-**	**20 790,-**	**23 490,-**	**24 490,-**	**22 990,-**	**26 990,-**	**27 690,-**	**30 390,-**

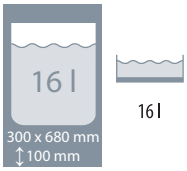
Patelnia gazowa multifunkcyjna



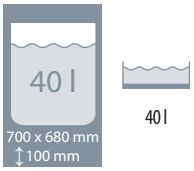


- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący









Indeks	00001127	00001128
Model	BRF - 94 G	BRF - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	18
Wymiary wanny cm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Moc kcal/h	7740	15480
Pojemność l	16	40
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	**16 800,-**	**23 990,-**



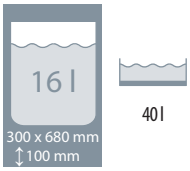
Patelnia elektryczna multifunkcyjna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

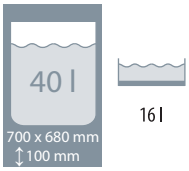












Indeks	00001067	00001068
Model	BRF - 94 ET	BRF - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Pojemność l	16	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**14 600,-**	**21 750,-**



Patelnia elektryczna uchylna



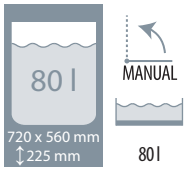
COLD | 50-300 °C | 12mm STAINLESS | 400/3N

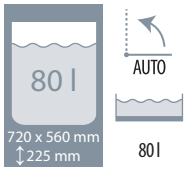
- nierdzewna wanna - dno ze specjalnej stali trudnościeralnej o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

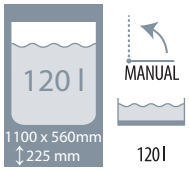
BR80 - 98 ET/N / BRM80 - 98 ET/N / BR120 - 912 ET/N / BRM120 - 912 ET/N

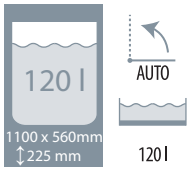
- nierdzewna wanna - nierdzewne dno











Indeks	00001059	00001060	00001061	00001062	00001063	00001064	00001065	00001066
Model	BR80 - 98 ET	BR80 - 98 ET/N	BRM80 - 98 ET	BRM80 - 98 ET/N	BR120 - 912 ET	BR120 - 912 ET/N	BRM120 - 912 ET	BRM120 - 912 ET/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	12	12,1	12,1	18	18	18,1	18,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	156	156	162	162	205	205	211	211
Cena netto PLN	**17 390,-**	**18 990,-**	**21 590,-**	**23 590,-**	**21 990,-**	**25 190,-**	**25 990,-**	**28 990,-**

Kocioł gazowy

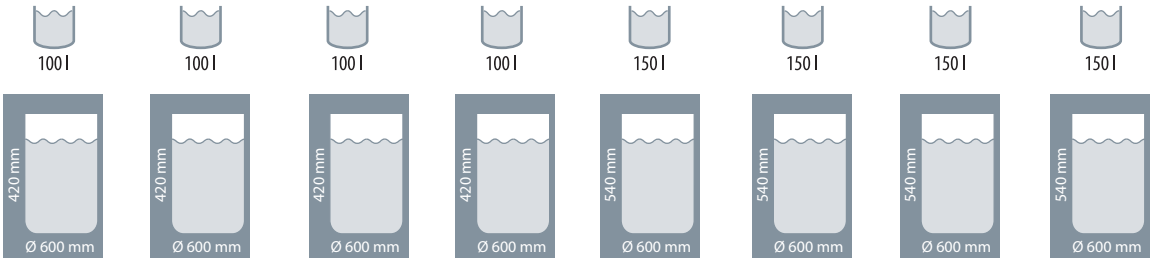


- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

PI100A - 98 G / PIA100A - 98 G / PI150A - 98 G / PIA150A - 98 G

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy





Indeks	00007764	00028340	00008748	00028711	00007692	00028342	00008749	00028344
Model	BI100 - 98 G	PI100A - 98 G	PIA100 - 98 G	PIA100A - 98 G	PI150 - 98 G	PI150A - 98 G	PIA150 - 98 G	PIA150A - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Moc elektryczna kW	-	0,1	0,1	0,1	-	0,2	-	0,1
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	131	131	136	136	135	135	136	136
Cena netto PLN	**24 890,-**	**42 290,-**	**29 890,-**	**47 990,-**	**25 990,-**	**43 390,-**	**30 590,-**	**49 490,-**

Kocioł elektryczny



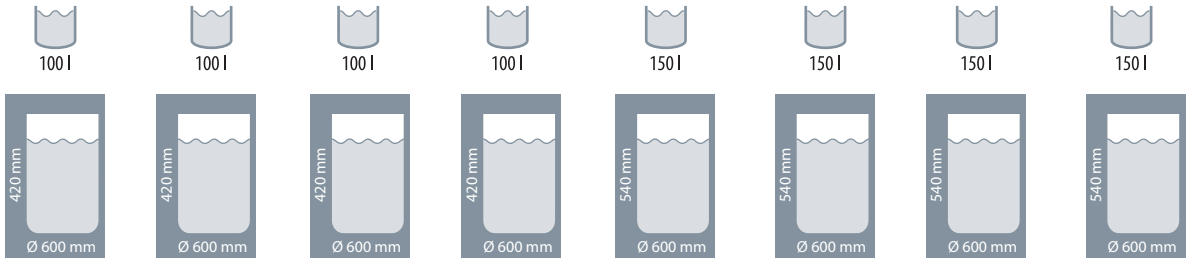
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

PIA100 - 98 ET / PIA100A - 98 ET / PIA150 - 98 ET / PIA150A - 98 ET

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy







Indeks	00007635	00028345	00008750	00028339	00007670	00028341	00008751	00028346
Model	PI100 - 98 ET	PI100A - 98 ET	PIA100 - 98 ET	PIA100A - 98 ET	PI150 - 98 ET	PI150A - 98 ET	PIA150 - 98 ET	PIA150A - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	16	16	16	16	18	18	18	18
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107	113	113	110	116	116	116
Cena netto PLN	**22 290,-**	**40 490,-**	**27 490,-**	**46 290,-**	**23 590,-**	**41 890,-**	**29 290,-**	**47 790,-**

Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00028475	00028471	00028472	00028473	00028474
Model	PLT - 92	PLST - 93	PLST - 94	PLST - 96	PLST - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 280	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Waga kg	18	22	23	29	35
Cena netto PLN	**2 549,-**	**2 599,-**	**2 699,-**	**4 199,-**	**4 599,-**

Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta



Indeks	00028347	00028348	00028349	00028350	00028351
Model	PL - 92	PLS - 93	PLS - 94	PLS - 96	PLS - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 900	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	42	47	49	59	70
Cena netto PLN	**3 890,-**	**3 899,-**	**3 999,-**	**5 799,-**	**6 099,-**

Płyta robocza z szufladą



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PLT - 94 / PLT - 98

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT-98)

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ






Indeks	00028476	00028477	00028478	00028479
Model	PLT - 93	PLT - 94	PLT - 96	PLT - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	25	28	38	46
Cena netto PLN	**3 699,-**	**3 599,-**	**5 099,-**	**5 699,-**

NOWOŚĆ






Indeks	00028352	00001003	00009831	00001004
Model	PL - 93	PL - 94	PL - 96	PL - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	50	54	70	82
Cena netto PLN	**4 999,-**	**4 900,-**	**6 900,-**	**7 390,-**

Podstawa zamknięta

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- drzwi nie są wliczonę w cenę podstawy
- M-92 - brak możliwości montażu drzwi (posiada zabudowany front)

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!





Indeks	00028442	00028443	00028444	00024420	00028446	00028440	00028441
Model	M-92	M-93	M-94	M-96	M-98	M-912	M-916
Wymiary mm	200 x 785 x 570	300 x 785 x 570	400 x 785 x 570	600 x 785 x 570	800 x 785 x 570	1200 x 785 x 570	1600 x 785 x 570
Waga kg	14	16	19	23	26	38	57
Cena netto PLN	**2 099,-**	**2 049,-**	**2 199,-**	**2 590,-**	**2 699,-**	**3 599,-**	**4 799,-**

Drzwi 400



Indeks	00001005	00001006
Model	P - 94 DX	P - 94 SX
Typ	400 prawe	400 lewe
Wymiary mm	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4
Cena netto PLN	**760,-**	**760,-**

Szuflady

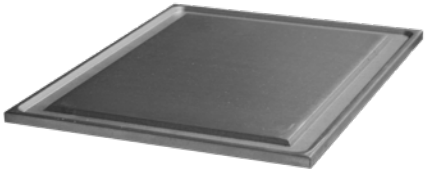
- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi



Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Waga kg	16	18	22	26
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Cena netto PLN	**2 690,-**	**2 890,-**	**3 990,-**	**4 090,-**

Płyta gładka

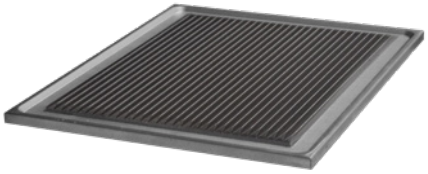
- gładka
- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001135
Model	PLF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	**749,-**

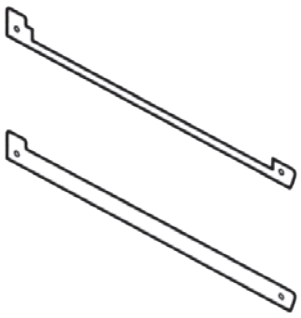
Płyta ryflowana

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001136
Model	PRF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	**990,-**

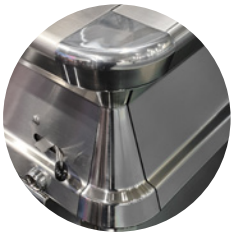
Listwa boczna



Indeks	00001141	00001140
Model	TPC - 9	TPA - 9
Wymiary mm	15 x 900 x 50	15 x 900 x 50
Waga kg	1	1
Cena netto PLN	**269,-**	**269,-**

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego









Indeks	00028798	00028799	00028801
Model	TMTA - 9 SX	TMTA - 9 DX	TMTA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	16	16	32
Cena netto PLN	**2 950,-**	**2 950,-**	**5 750,-**

Maskownica boczna

- panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego







Indeks	00028355	00028356	00028357
Model	TMA - 9 SX	TMA - 9 DX	TMA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	10	10	20
Cena netto PLN	**979,-**	**979,-**	**1 899,-**

Podstawa zamknięta pod indukcję





Indeks	00028448	00028449
Model	MPI - 94	MPI - 98
Wymiary mm	400 x 810 x 570	800 x 810 x 570
Waga l	24	29
Cena netto PLN	**3 250,-**	**3 690,-**

Płyta robocza ze zlewem

- bateria dźwigniowa

LAT - 94

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową





Indeks	00028439	00028353
Model	LAT - 94	LA - 94
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	24	53
Cena netto PLN	**4 630,-**	**5 880,-**

Marine System



Urządzenia RM GASTRO dedykowane dla jednostek morskich, wyposażone w podstawy lub jako moduły TOP, wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Dostępne są w głębokościach 60, 70 i 90 cm w postaci modułów w standardzie Lotus.

- Szafki wyposażone są w magnesy zapobiegające niespodziewanemu otwieraniu.
- Moduły wyposażone w uchwyty przeciwdziałające przemieszczaniu się przedmiotów.
- Frytownice wykonane zgodnie ze standardem SOLAS.







Regulowane uchwyty garnków we wszystkich kuchniach



Nóżki z flanszą służącą mocowaniu urządzenia do podłogi

Linia RM 900 Drop-in

Kuchnie elektryczne	281
Kuchnie indukcyjne	282
Kuchnie gazowe	280
Płyty grillowe	283
Makaroniarki	284
Bemary wodne	285
Piekarnik elektryczny	285

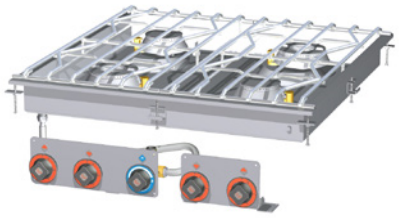
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kuchnia stołowa wodna gazowa

PILOT FLAME

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 lt/min)
- korek przelewowy
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napuszczania wody
- niezależne sterowanie
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm





5,5 kW / 8,5 kW GAS

5,5 kW / 8,5 kW / 8,5 kW / 5,5 kW GAS

Indeks	00026942	00026943
Model	PCAD - 84 G	PCAD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 120	800 x 800 x 120
Moc gazowa kW	14	28
Moc kcal/h	12040	24080
Ilość palników	5,5 8,5 kW	2x 5,5 2x 8,5 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	**8 050,-**	**13 140,-**

Kuchnia stołowa gazowa

PILOT FLAME

- solidne, żeliwne ruszty
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **nowe palniki FireFlex**
- niezależne sterowanie
- stała świeczka





7 kW / 4 kW GAS

10 kW / 7 kW / 7 kW / 4 kW GAS

Indeks	00026944	00026945
Model	PCD - 84 G	PCD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 110	800 x 800 x 110
Moc gazowa kW	11	28
Moc kcal/h	9460	24080
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	**6 360,-**	**10 950,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa / 230V
- 2x kwadratowa płyta grzewcza: 4 kW





4 kW 4 kW 400V

4 kW 4 kW 4 kW 4 kW 400V

Indeks	00026946	00026947
Model	PCQD - 84 ET	PCQD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 800 x 50
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiar płyty cm	30 x 30	30 x 30
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	**7 320,-**	**13 300,-**

Kuchnia stołowa ceramiczna

- trójfazowa
- 2x lub 4x powierzchnia grzejna: 3,4 kW
- powierzchnia płyty ceramicznej 35 x 77 cm

CERAMIC





3,4 kW 3,4 kW 400V

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00026948	00026949
Model	PCCD - 84 ET	PCCD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 850 x 50
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość stref grzewczych	2x 3,4 kW	4 x 3,4 kW
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	**8 990,-**	**15 590,-**

Kuchnia stołowa indukcyjna

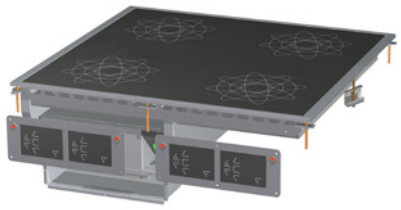
- trójfazowa
- strefa grzewcza: 5,0 kW
- wymiar szklanej płyty roboczej: 35 x 35 cm

Model ETD:
- cyfrowe sterowanie

DIGITAL CONTROL INDUCTION







5 kW 400V

5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

Indeks	00026950	00026951	00026952	00026953	00026954	00026955
Model	PCID - 44 ET	PCID - 44 ETD	PCID - 84 ET	PCID - 84 ETD	PCID - 88 ET	PCID - 88 ETD
Wymiary mm	400 x 400 x 310	400 x 400 x 310	400 x 800 x 310	400 x 800 x 310	800 x 800 x 310	800 x 800 x 310
Moc elektryczna kW	5	5	10	10	20	20
Strefa grzewcza	1x 5 kW	1x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW	4x 5 kW
Waga kg	18	18	25	25	50	50
Cena netto PLN	**18 980,-**	**20 040,-**	**30 300,-**	**32 400,-**	**57 990,-**	**62 200,-**

Kuchnia stołowa żeliwna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm
- 1x powierzchnia grzejna: 13 kW

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V



Indeks	00026956
Model	TPD - 88 ET
Wymiary mm	800 x 800 x 240
Moc elektryczna kW	13,6
Strefa grzewcza	4x 3,4 kW
Waga kg	93
Cena netto PLN	**14 500,-**

Patelnia multifunkcyjna

°C 50-300 400/3N

- trójfazowa
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobrze rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno
- odpływ do podstawy



Indeks	00026957
Model	BRFD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 280
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100
Moc elektryczna kW	5,2
Waga kg	60
Cena netto PLN	**10 400,-**

Płyta grillowa gładka

°C 50-300 400/3N

- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	00026958	00026959	00026960	00026961
Model	FTLD - 88 ET	FTLD - 88 ETS	FTLRD - 88 ET	FTLRD - 88 ETS
Wymiary mm	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220
Wymiary płyty cm	76 x 68	76 x 68	76 x 68	76 x 68
Moc elektryczna kW	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	90	90	90	90
Cena netto PLN	**12 360,-**	**15 150,-**	**12 980,-**	**15 720,-**

Makaroniarka elektryczna



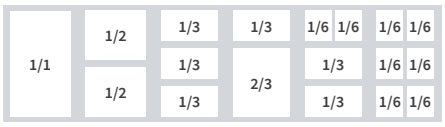
- trójfazowa
- wymiary wanny: 30,7 x 50,9 x 32,7 cm
- pojemność wanny: 40 l
- zawór spustowy

CPAD - 94 ET:

- automatyczne napuszczanie wody



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Indeks	00026962	00026963
Model	CPD - 84 ET	CPAD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 510	400 x 800 x 510
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Waga kg	30	30
Cena netto PLN	**10 200,-**	**11 900,-**

KOSZE DO MAKARONIARKI

Kosze do makaroniarek



Indeks	00002968	00002966	00003061	00003059	00003060
Nazwa	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	Kosz 1/1S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-94/98
Wymiary mm	280 x 320 x 215	280 x 160 x 215	135 x 160 x 215	280 x 490 x 215	280 x 240 x 215
CP-94/98	2/3S	1/3S	1/6S	1/1S	1/2S
Cena netto PLN	**679,-**	**489,-**	**379,-**	**969,-**	**599,-**

Bemar wodny elektryczny

SECURE DRAIN TAP 230/1N

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- jednofazowy
- zawór spustowy





Indeks	00026964	00026965
Model	BMD - 82 EM	BMD - 84 EM
Wymiary mm	200 x 800 x 300	400 x 800 x 300
Moc elektryczna kW	1,65	2,85
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	7x GN 1/9, 150 h	GN 1/1 + GN 1/3, 150 h
Waga kg	16	21
Cena netto PLN	**5 200,-**	**6 250,-**

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Piekarnik elektryczny

SECURE DRAIN TAP 400/3N

- moduł piekarnika do zabudowy w linię Drop-In



Indeks	00026966	00026967	00026968
Model	FSD - 78 ET	FVD - 78 ET	FSD - 98 ET
Typ	statyczny	konwekcyjny	statyczny
Wymiary mm	800 x 690 x 486	800 x 615 x 486	800 x 855 x 486
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,7
Zakres temp. °C	50 - 300	50 - 300	50 - 300
Wymiar piekarnika cm	67 x 55 x 34	550 x 360 x 340	67 x 73 x 34
Wymiar rusztu cm	GN 2/1 - 65 x 53 cm	GN 1/1 - 53 x 32,5 cm	GN 2/1 - 67 x 71 cm
Waga kg	40	45	45
Cena netto PLN	**6 530,-**	**7 970,-**	**6 830,-**



RM Zmywalnia

Zmywarki linii NT 289
Zmywarki linii TT 293
Zmywarki linii S - do garnków 302
Zmywarki linii CT - tunelowe 309
Zmywarki linii A - tunelowe HACCP 311
Akcesoria do zmywarek 313
Chemia 315
Uzdatniacze wody 316

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

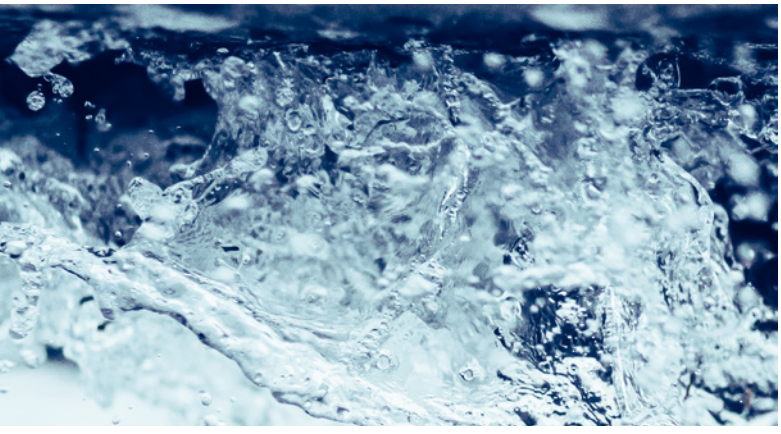
Zmywarki linii NT



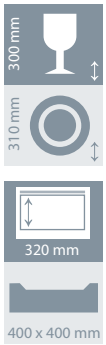
Zmywarki RM z serii NT przeznaczone są do zmywania szkła, porcelany, naczyń i mniejszych garnków.

Wysoka jakość wykonania, łatwe sterowanie, skuteczna jakość mycia i cicha praca, to ważne atuty, które pozwalają na stosowanie w różnych typach obiektów gastronomicznych.

Pełna dwupłaszczowa konstrukcja ścian i drzwi. Wanna z tłoczonym dnem, wyposażona w pełnowymiarowy, zintegrowany filtr powierzchniowy wykonany ze stali nierdzewnej. Filtr ten dzięki dużemu rozmiarowi jest praktycznie niemożliwy do zapchania przez resztki. Zaokrąglona w rogach komora mycia jest wyposażona w górne i dolne ramiona myjąco-płuczące, wykonane ze specjalnego antybakteryjnego kompozytu. Łatwy w użyciu, niezawodny, płaski panel sterujący, z czterema przyciskami i 4-znakowym wyświetlaczem LED oraz dwoma bocznymi wskaźnikami. Starannie dobrane kombinacje kolorów i symboli graficznych wyraźnie pokazują aktualny stan pracy zmywarki i postępy cyklu mycia. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wanny i bojlera, czy liczba zakończonych cykli, wyświetlane są również wskazania systemu autodiagnostyki. Informacje prezentowane są w formie kodów, tekstu lub wskaźników graficznych i kolorów. Poprzez panel możliwe jest ustawianie temperatury wanny i bojlera oraz ilość dozowanego płynu myjącego i nabłyszczającego.







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

NT42 **Zmywarka do naczyń i szkła** **8 190,-**
NT42P **Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową** **8 750,-**
NTA42 **Zmywarka do naczyń i szkła ze zmiękczaczem** **9 200,-**

- wydajność: 40/30/24 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 90", 120", 150") + 2 programy specjalne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- wysokość otworu drzwi - 320 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 300 mm, talerza - 310 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,5 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

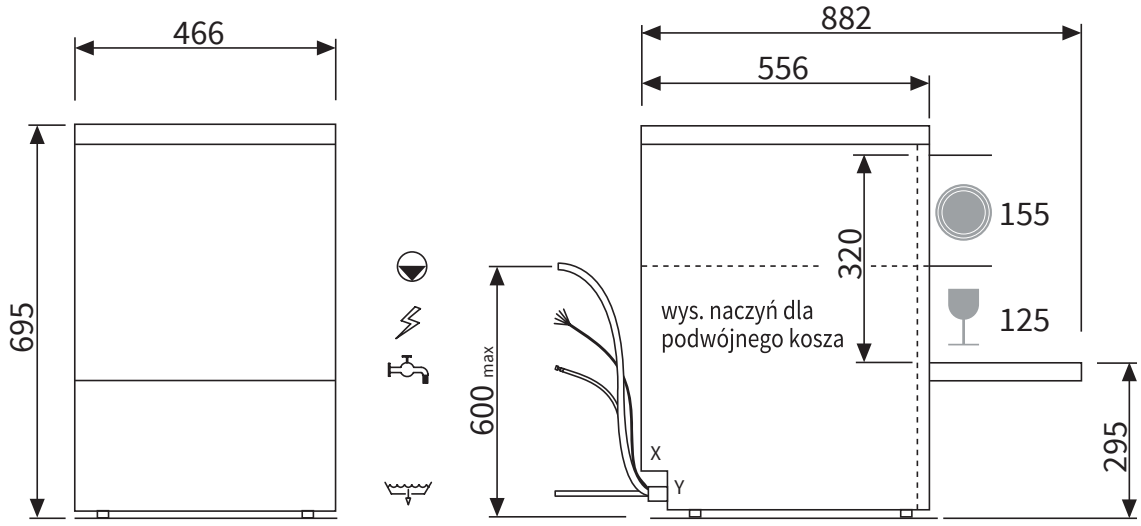


OPCJE:
- specjalny zestaw do mycia szkła na dwóch poziomach



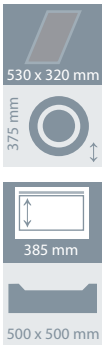
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025318	NT42	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	8 190,-
00025320	NT42P	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	8 750,-
00025319	NTA 42	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	9 200,-





X: 77 mm - Y: 45 mm





Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

NT52T	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**10 400,-**
NT52TP	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową**	**10 790,-**
NT52TB	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**13 300,-**
NT52T ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie**	**13 649,-**
NT52TP ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie**	**14 549,-**

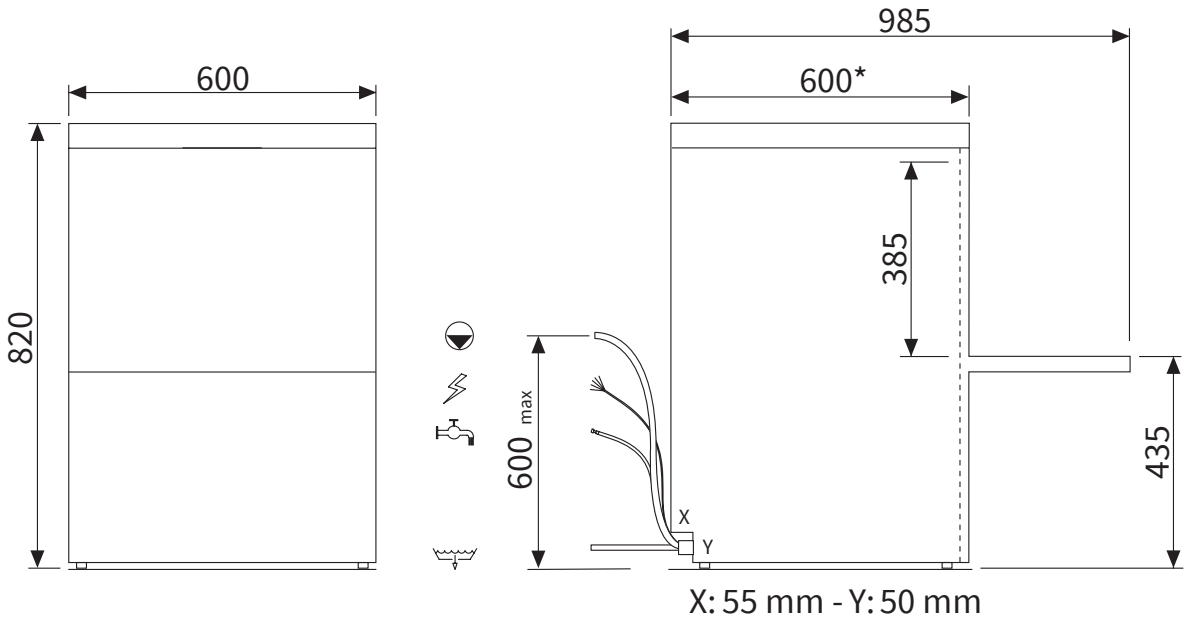
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 4 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 385 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 355 mm, talerza - 375 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,8 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack” na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**



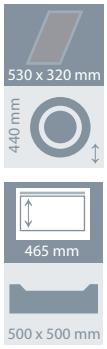
NT52T ABT, NT52TP ABT:
- ⊕ **w wyposażeniu pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **otwarty bojler atmosferyczny**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025313	NT52T	600 x 600 x 820	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	59	10 400,-
00025321	NT52TP	600 x 600 x 820	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	59	10 790,-
00025322	NT52TB	600 x 600 x 1250	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	74	13 300,-
00025611	NT52T ABT	600 x 600 x 820	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	59	13 649,-
00025623	NT52TP ABT	600 x 600 x 820	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	59	14 549,-









Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

NT102 **Zmywarka do naczyń i szkła** **15 290,-**

NT102P **Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową** **15 990,-**

NT102 ABT **Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie** **21 290,-**

NT102P ABT **Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie** **22 390,-**

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 4 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 465 mm
- maksymalna wysokość talerza - 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- jednoczęściowa obudowa kaptura
- zużycie wody: 2 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

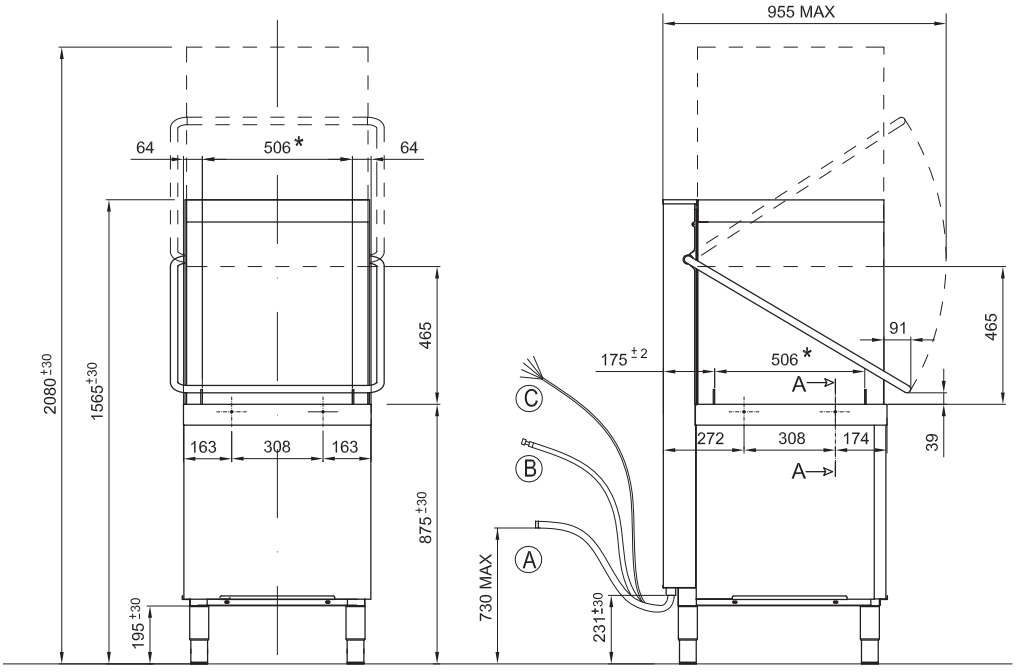
NT102 ABT, NT102P ABT:
- ⊕ **w wyposażeniu pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025323	NT102	720 x 835 x 1565/2080	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	110	15 290,-
00025324	NT102P	720 x 835 x 1565/2080	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	110	15 990,-
00025610	NT102 ABT	720 x 835 x 1565/2080	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	110	21 290,-
00025624	NT102P ABT	720 x 835 x 1565/2080	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	110	22 390,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



Zmywarki linii TT

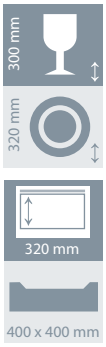


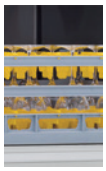
Profesjonalne zmywarki serii TT przeznaczone do wszystkich lokali wymagających perfekcyjnego mycia, przestrzegających norm HACCP, z wysokim standardem higienicznym i wysokim komfortem użytkownika.
Zmywarki serii TT o masywnej konstrukcji, wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 316, posiadają dwuwarstwe, dźwiękoszczelne drzwi.
Zmywarki mają tłoczoną wannę i zaokrąglone rogi w komorze myjącej, co ułatwia czyszczenie i pozwala na zachowanie maksymalnego poziomu higieny.
Sterowanie zmywarki jest realizowane za pomocą prostego i przejrzystego panelu dotykowego SmartButton, wyposażonego w cyfrowy wyświetlacz informujący obsługę o przebiegu cyklu mycia. Wyświetlacz pokazuje również komunikaty diagnostyczne dotyczące np. ilości detergentów, otwartych drzwi czy usterek (komunikaty o błędach).
Szybkie podgrzewanie wody podczas napuszczania – najpierw woda jest podgrzewana w bojlerze do 82 °C, a dopiero potem dochodzi do napuszczenia podgrzanej w ten sposób wody do kąpieli (grzałki w bojlerze mają wyższą moc, dzięki czemu pierwsze rozgrzanie urządzenia jest przyspieszone), wymagana temperatura mycia wynosi ok. 55 °C.
Program energooszczędny – opatentowany, sterowany elektronicznie proces umożliwiający rozgrzanie zmywarki do odpowiedniej temperatury o 30 % szybciej, dzięki czemu dochodzi za każdym razem do zaoszczędzenia 10 minut.

- Sterowany elektronicznie dozownik środka do mycia i do płukania
- Elektroniczne sterowanie z wyświetlaczem cyfrowym
- Pompa odpływu
- Konstrukcja dwuwarstwowa
- Pompa dwukierunkowa – odrębny dopływ wody dla każdego ramienia natryskowego
- Regulowany termostat bojlera
- Pompa wspomagająca płukanie

UWAGA: Do wszystkich zmywarek kapturowych linii TT (oprócz zmywarek z rekuperatorem) należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProNew, ProCold, ProPlates, ProWater

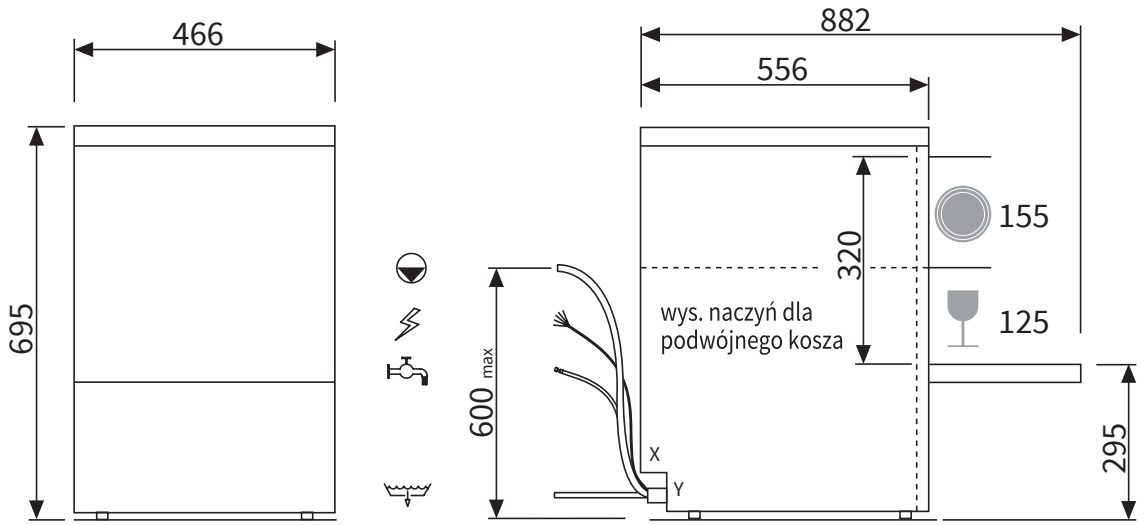
TT42 ABT Zmywarka do szkła — 13 300,-
TTA42 ABT Zmywarka do szkła ze zmiękczaczem — 14 500,-



- wydajność: 40/30/24 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 90", 120", 150") + programy specjalne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- wysokość otworu drzwi - 320 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 300 mm, talerza - 320 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,5 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **program opłukiwania szkła zimną wodą**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025317	TT42 ABT	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	13 300,-
00025325	TTA42 ABT	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	14 500,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 230/1N



X: 77 mm - Y: 45 mm









Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52TS ABT Zmywarka do szkła i sztućców — 15 290,-
TTA52TS ABT Zmywarka ze zmiękczaczem — 17 190,-

za 1+1 zł

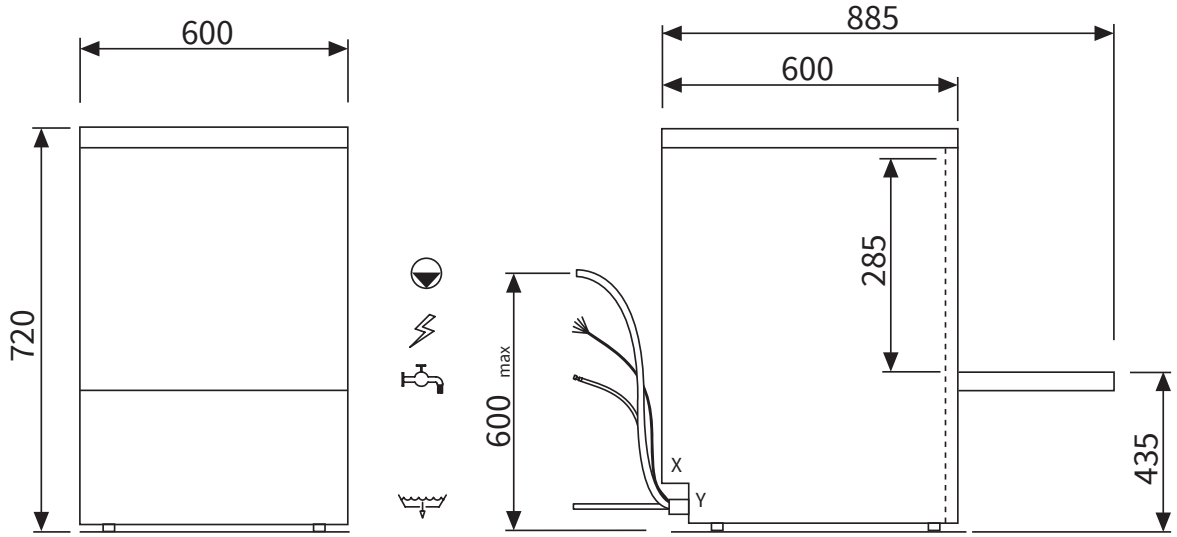


PAKIET CHEMII

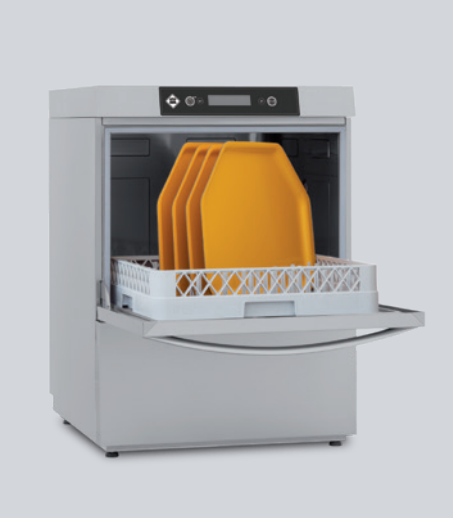
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 285 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 255 mm, talerza - 270 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, 4x pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025337	TT52TS ABT	600 x 600 x 720	400 V /3N/ 50 Hz	6,8	50	15 290,-
00025326	TTA52TS ABT	600 x 600 x 720	400 V /3N/ 50 Hz	6,8	50	17 190,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



X: 55 mm - Y: 50 mm





Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52T ABT Zmywarka do naczyń i szkła — 16 590,-
TTA52T ABT Zmywarka ze zmiękczaczem — 17 700,-

za 1+1 zł



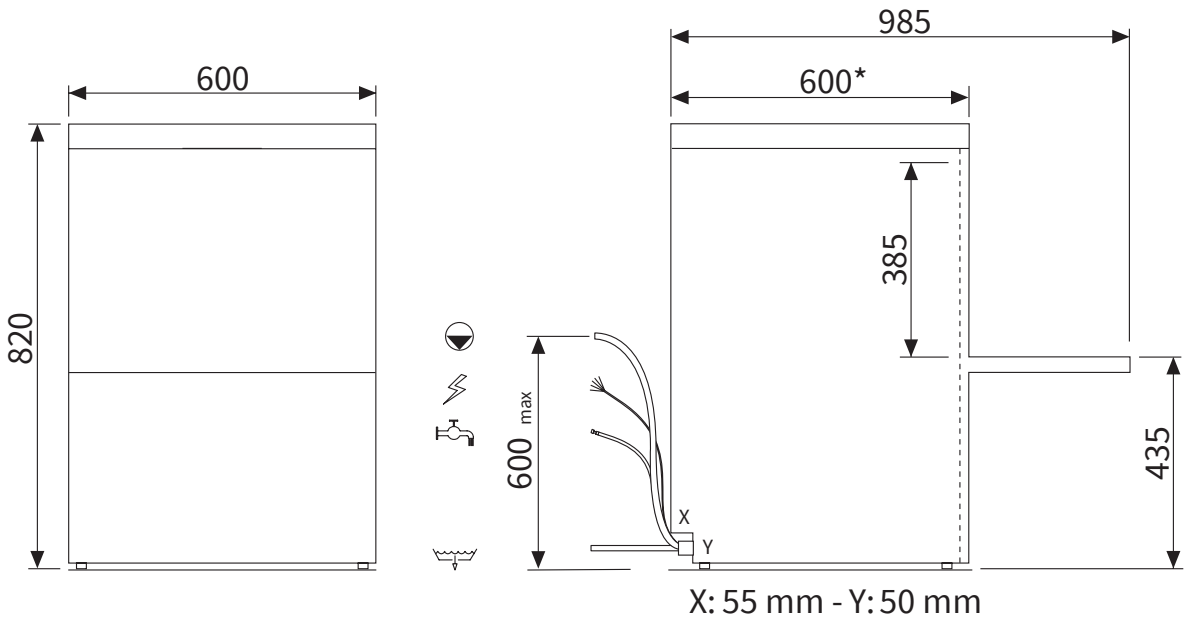
PAKIET CHEMII

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 385 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 355 mm, talerza - 390 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJA:
- ⊕ **sonda płynów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025314	TT52T ABT	600 x 600 x 820	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	59	16 590,-
00025327	TTA52T ABT	600 x 600 x 820	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	59	17 700,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



X: 55 mm - Y: 50 mm









Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52TB ABT Zmywarka do naczyń i szkła

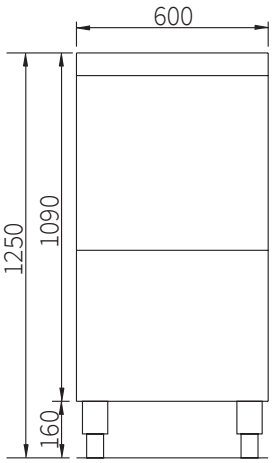
19 090,-

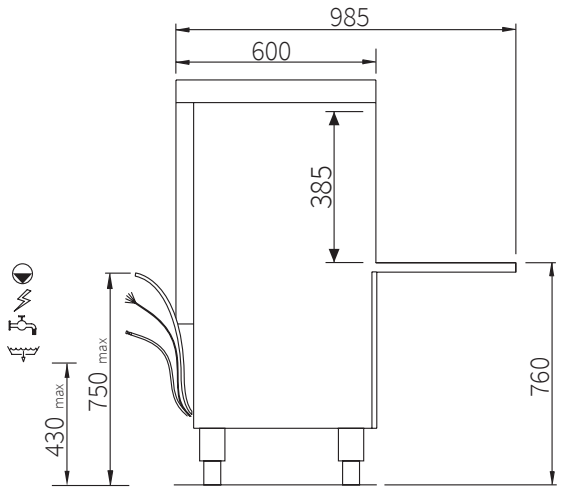


- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 390 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 355 mm, talerza - 380 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- **⊕ sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- **⊕ podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- **⊕ licznik cykli mycia**
- **⊕ autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- **⊕ pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- **⊕ termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- **⊕ softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- **⊕ energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- **⊕ tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- **⊕ automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- **⊕ program samoczyszczenia**
- **⊕ dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- **⊕ pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00025328	TT50TB ABT	600 x 600 x 1250	400 V /3N/ 50 Hz	7,9	74

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N

















Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT112 ABT Zmywarka kapturowa 24 290,-
TTA112 ABT Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem 26 100,-



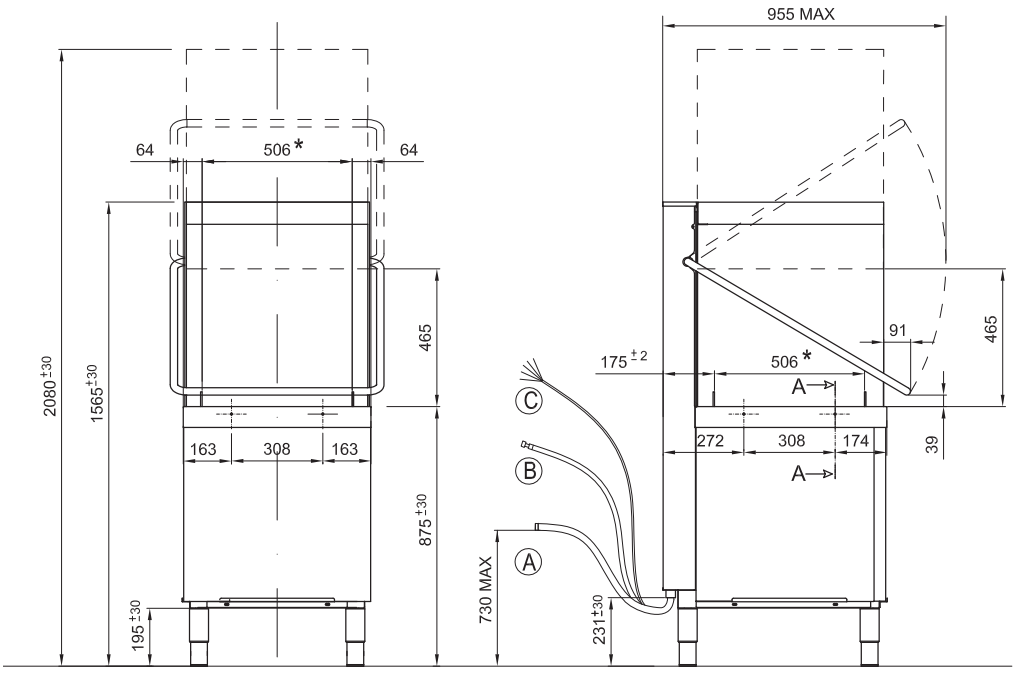
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 450 mm, talerza - 450 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJA:
- ⊕ **sonda płynów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025329	TT112 ABT	721 x 836 x 1565/2080	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	110	24 290,-
00025331	TTA112 ABT	721 x 836 x 1565/2080	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	110	26 100,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.
Praca przy takiej zmywarce jest niezwykle komfortowa - brak pary nasyconej po uniesieniu kaptura.

TT112 REC ABT — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 34 490,-

TTA112 REC ABT — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 36 290,-

TT112 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 43 200,-

TTA112 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 44 900,-



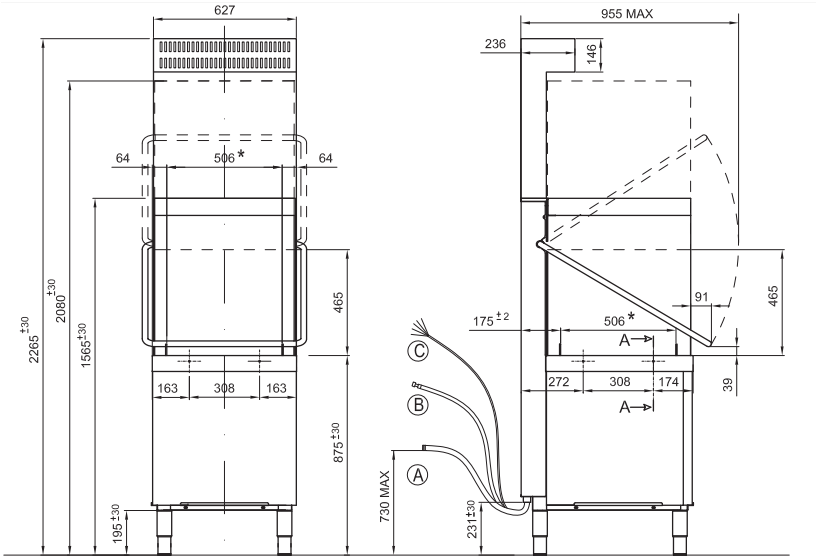
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 430 mm, talerza - 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **ZMYWARKA Z JEDNOSTKĄ REKUPERACYJNĄ**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

TT112 REC ABT OSMO / TTA112 REC ABT OSMO
- zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025330	TT112 REC ABT	721 x 836 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	128	34 490,-
00025332	TTA112 REC ABT	721 x 836 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	128	36 290,-
00025551	TT112 REC ABT OSMO	721 x 836 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	128	43 200,-
00025553	TTA112 REC ABT OSMO	721 x 836 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	10,2	128	44 900,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N

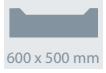














Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT162 ABT Zmywarka kapturowa 32 250,-
TTA162 ABT Zmywarka kapturowa za zmiękczaczem 34 200,-

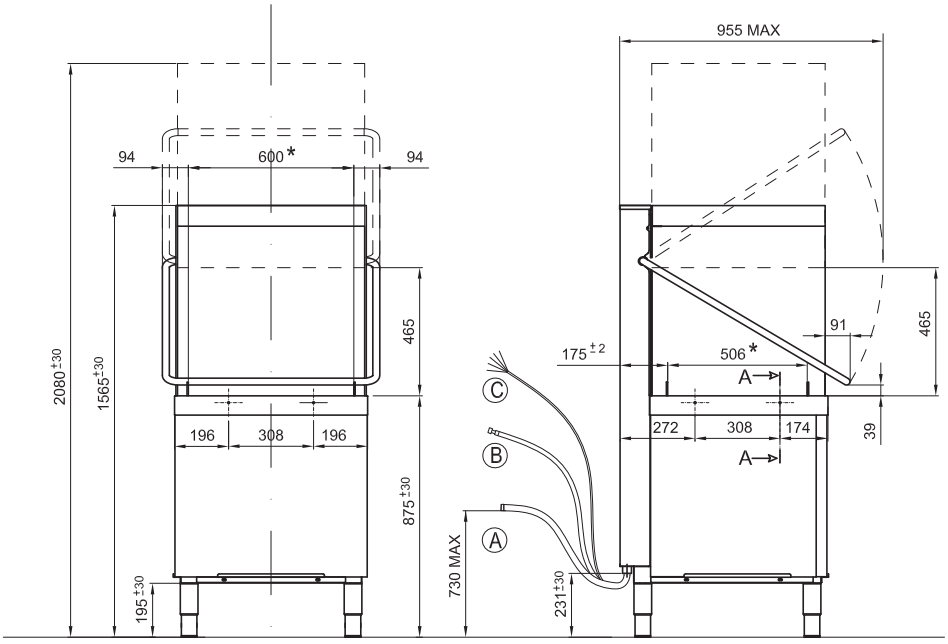


- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych
- ⊕ **wymiary kosza: 600 x 500 mm**
- wysokość otworu drzwi - 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 430 mm, talerza - 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025333	TT162 ABT	788 x 835 x 1565	400 V /3N/ 50 Hz	11	120	32 250,-
00025335	TTA162 ABT	788 x 835 x 1565	400 V /3N/ 50 Hz	11	120	34 200,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy wyparzaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką. Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.
Praca przy takiej zmywarce jest niezwykle komfortowa - brak pary nasyconej po uniesieniu kaptura.

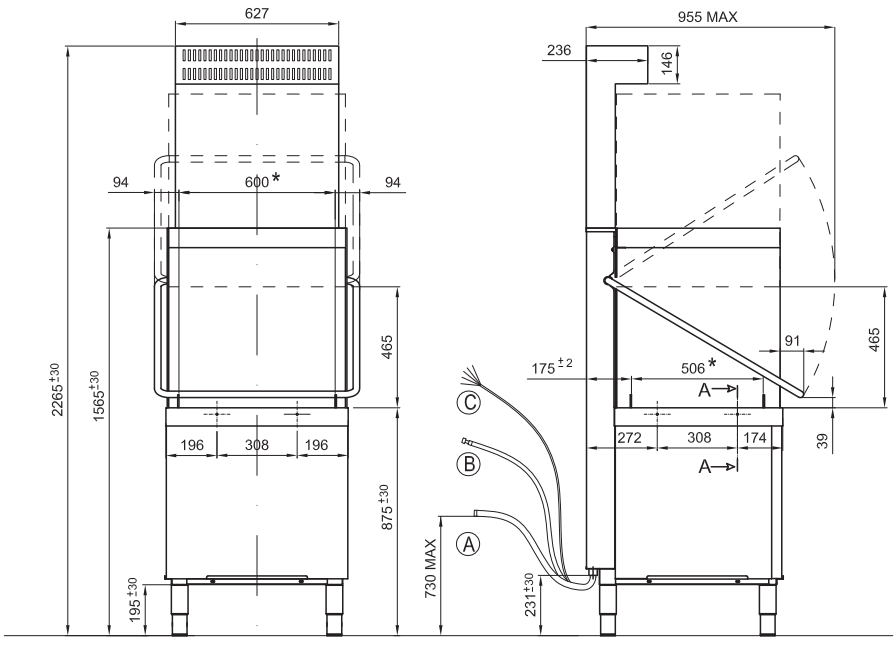
TT162 REC ABT **Zmywarka kapturowa z rekuperacją** **42 790,-**
TTA162 REC ABT **Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją** **44 490,-**
TT162 REC ABT OSMO **Zmywarka kapturowa z rekuperacją** **51 550,-**
TTA162 REC ABT OSMO **Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją** **53 250,-**

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 600 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki - 430 mm, talerza - 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **ZMYWARKA Z JEDNOSTKĄ REKUPERACYJNĄ**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

TT162 REC ABT OSMO / TTA162 REC ABT OSMO
- zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025334	TT162 REC ABT	788 x 835 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	11	143	42 790,-
00025336	TTA162 REC ABT	788 x 835 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	11	143	44 490,-
00025554	TT162 REC ABT OSMO	788 x 835 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	11	143	51 550,-
00025552	TTA162 REC ABT OSMO	788 x 835 x 2265	400 V /3N/ 50 Hz	11	143	53 250,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.



Zmywarki do garnków linii S



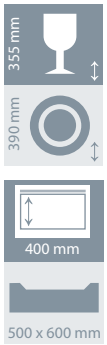
Nowa seria zmywarek do garnków o różnorodnym zastosowaniu zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy. Jej wzornictwo zostało specjalnie zaprojektowane tak, aby zaspokoiło potrzeby placówek produkujących żywność (piekarni, cukierni, rzeźni, lokali gastronomicznych).

Główne cechy to dwuwarstwowa konstrukcja, tłoczone wanny, gładkie ściany i komora myjąca, nierdzewne filtry zbiornika głównego, nierdzewne filtry pompy, łatwo wyjmowane wyłapywacze zanieczyszczeń, masywne podwójne drzwi i zawiasy, zabezpieczona instalacja elektryczna.

- **NOWOŚĆ - zmywarki z systemem rekuperacji**
- **NOWOŚĆ - zmywarki z pompą odpływu**
- **ABT - pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- Sterowany elektronicznie dozownik środka do mycia i do płukania
- Sterowanie elektroniczne
- Górne i dolne obrotowe ramiona myjące
- Kontrolki pracy i nagrzewania
- Wykonanie ze stali nierdzewnej z tłoczoną wanną
- Regulowany termostat bojlera

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii S należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.





Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7, ProPlates, ProSan, ProSteel

S97 ABT Zmywarka do garnków — 18 900,-

S97 P ABT Zmywarka do garnków — 19 900,-



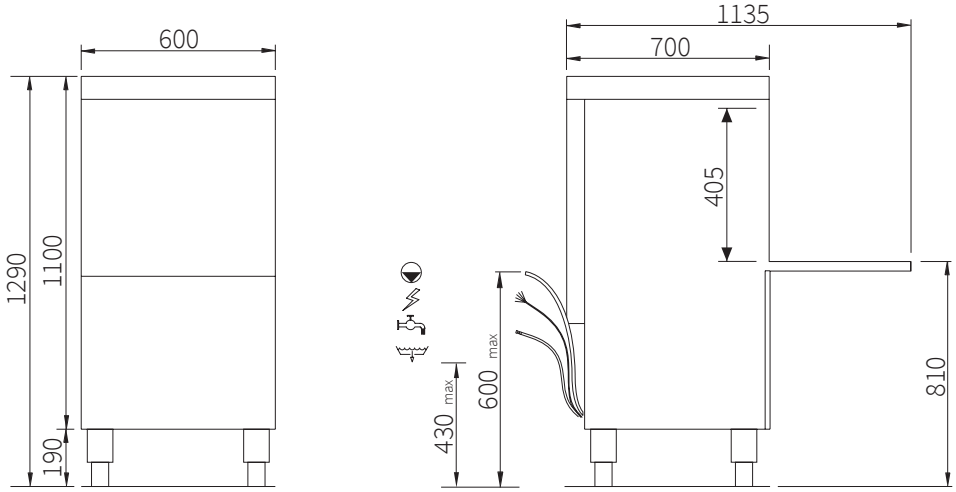
- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 500 x 600 mm (możliwość używania koszy 500 x 500 mm)
- wysokość otworu drzwi - 405 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy

S97 P ABT:
- z pompą odpływu

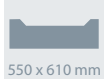
Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027073	S97 ABT	600 x 700 x 1290	500 x 600 x 405	400 V /3N/ 50 Hz	8,8	74	18 900,-
00026817	S97 P ABT	600 x 700 x 1290	500 x 600 x 405	400 V /3N/ 50 Hz	8,8	74	19 900,-

DIGITAL CONTROL | 400/3N



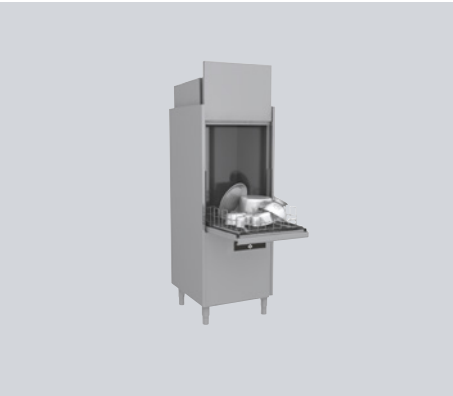








Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S107 ABT **Zmywarka do garnków** **27 900,-**
S107 P ABT **Zmywarka do garnków** **28 900,-**
S107 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **42 490,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 550 x 610 mm
- wysokość otworu drzwi - 650 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy owymiarach 600 x 400 mm

S107 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S107 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji

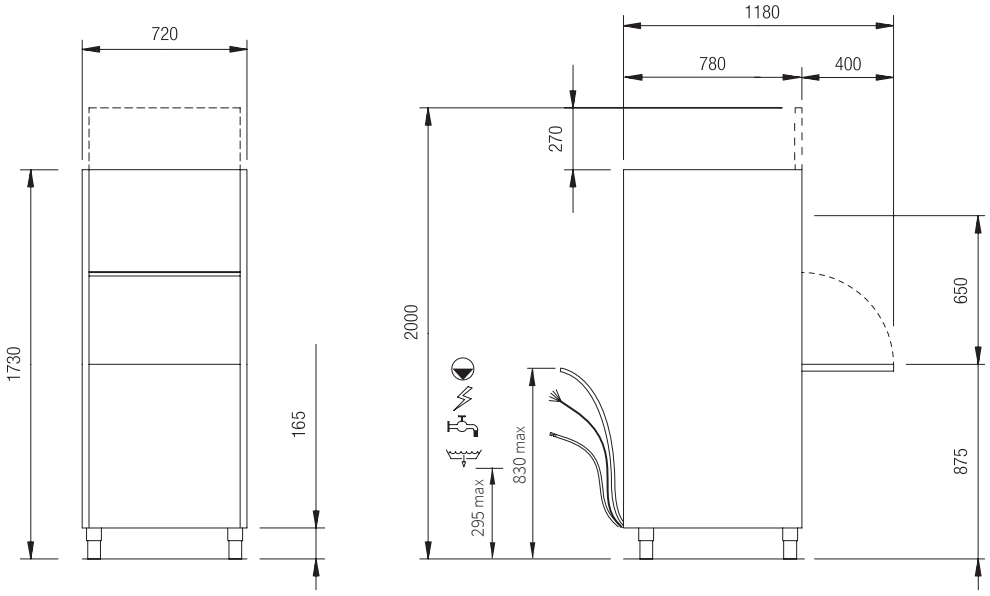
za **1+1** zł



PAKIET CHEMII

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00026818	S107 ABT	720 x 780 x 1760 (1998)	560 x 630 x 650	400 V /3N/ 50 Hz	10,5	148	27 900,-
00026819	S107 P ABT	720 x 780 x 1760 (1998)	560 x 630 x 650	400 V /3N/ 50 Hz	10,5	148	28 900,-
00026820	S107 REC ABT	720 x 780 x 1980 (1998)	560 x 630 x 650	400 V /3N/ 50 Hz	10,5	174	42 490,-

DIGITAL CONTROL | 400/3N



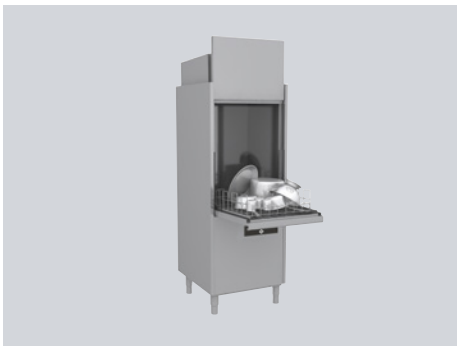








Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S157 ABT **Zmywarka do garnków** **31 900,-**

S157 P ABT **Zmywarka do garnków** **32 290,-**

S157 REC ABT **Zmywarka do garnków** **45 790,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 550 x 600 mm
- wysokość otworu drzwi - 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy owymiarach 600 x 400 mm

S157 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S157 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji

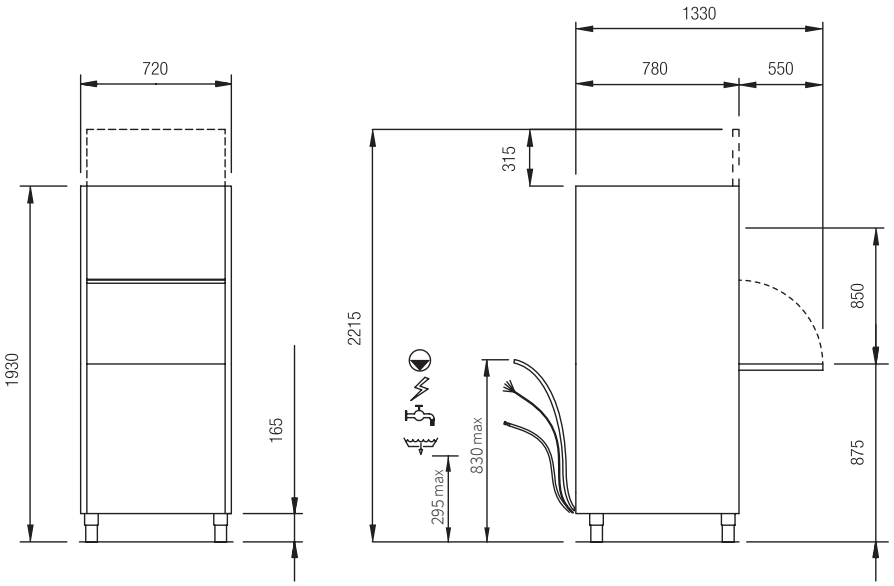
za **1+1** zł



PAKIET CHEMII

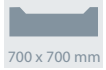
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00026821	S157 ABT	720 x 780 x 1930 (2243)	400 V /3N/ 50 Hz	10,5	173	31 900,-
00026822	S157 P ABT	720 x 780 x 1930 (2243)	400 V /3N/ 50 Hz	10,5	173	32 290,-
00026823	S157 REC ABT	720 x 780 x 2150 (2243)	400 V /3N/ 50 Hz	10,5	199	45 790,-

DIGITAL CONTROL 400/3N











Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S202 ABT **Zmywarka do garnków** **47 500,-**
S202 P ABT **Zmywarka do garnków** **49 300,-**
S202 REC ABT **Zmywarka do garnków** **62 700,-**

za 1+1 zł



PAKIET CHEMII

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 700 x 700 mm
- wysokość otworu drzwi - 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

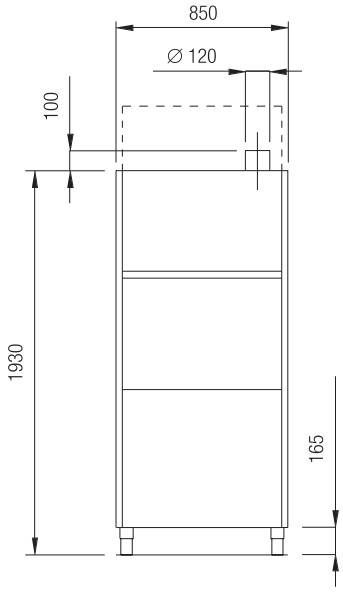
OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy owymiarach 600 x 400 mm

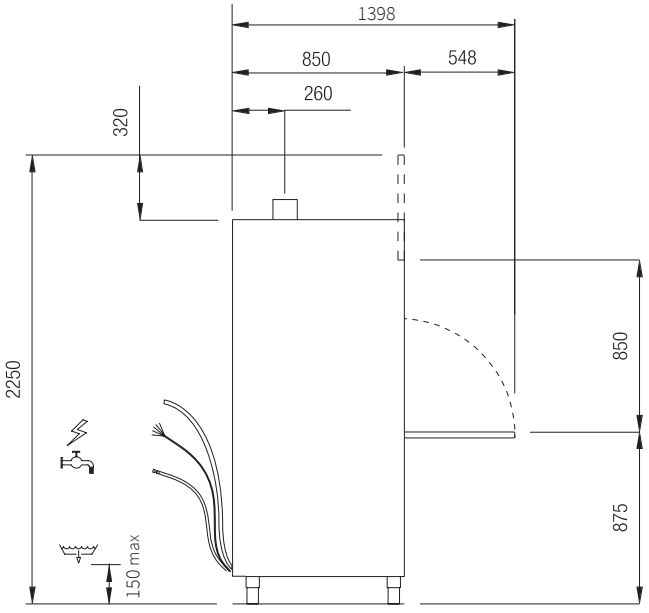
S202 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S202 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027074	S202 ABT	850 x 850 x 1960 (2274)	400 V /3N/ 50 Hz	18,7	181	47 500,-
00026824	S202 P ABT	850 x 850 x 1960 (2274)	400 V /3N/ 50 Hz	18,7	181	49 300,-
00026825	S202 REC ABT	850 x 850 x 2180 (2274)	400 V /3N/ 50 Hz	18,7	207	62 700,-

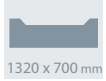
DIGITAL CONTROL | 400/3N















Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S302 ABT **Zmywarka do garnków** **72 300,-**

S302 P ABT **Zmywarka do garnków** **73 990,-**

S302 REC ABT **Zmywarka do garnków** **88 100,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 1320 x 700 mm
- wysokość otworu drzwi - 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 6 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy owymiarach 600 x 400 mm

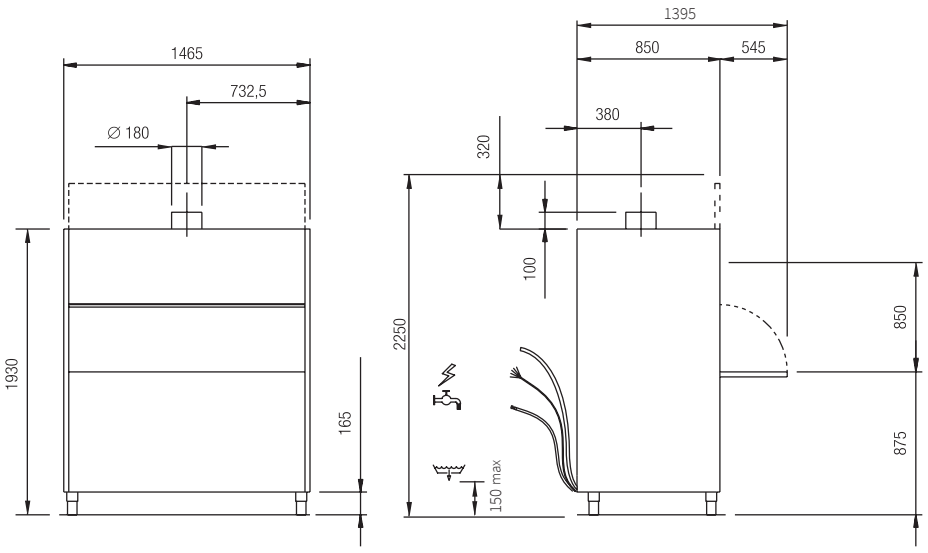
S302 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S302 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PL
00026826	S302 ABT	1465 x 850 x 1940 (2250)	400 V /3N/ 50 Hz	15,9	301	72 300,-
00026827	S302 P ABT	1465 x 850 x 1940 (2250)	400 V /3N/ 50 Hz	15,9	301	73 990,-
00026828	S302 REC ABT	1465 x 850 x 2180 (2250)	400 V /3N/ 50 Hz	15,9	327	88 100,-

DIGITAL CONTROL 400/3N















Kosze do zmywarek S

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena
00026829	324660	50x50	tace o gr. 40 mm	769,-
00026830	712028	50x50	tace o gr. 65 mm	879,-
00026831	706129	50x60	zmywarka S-97	959,-
00026832	41305	56x63	zmywarka S-107	1 049,-
00026833	42305	70x70	zmywarka S-202	1 249,-
00026834	43305	131x70	zmywarka S-302	2 539,-



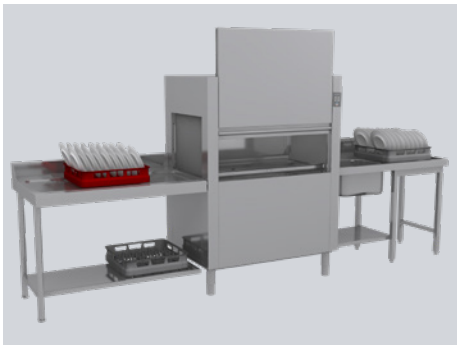
Zmywarki tunelowe linii CT

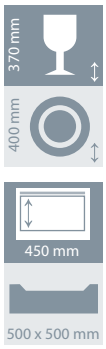


Zmywarki tunelowe serii CT mają interesującą pojemność mycia i obniżone wymogi dotyczące obsługi. Są przeznaczone do ekstremalnych obciążeń. Najlepiej sprawdzają się w kuchniach stołówkowych, szpitalnych i hotelowych. Potrafią umyć 120 do 270 koszy w ciągu godziny. Elektronicznie sterowany panel z prostymi symbolami ułatwia obsługę zmywarki.
Oryginalne rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwą zmianę kierunku przesuwania koszy. Stół wyjściowy jest wyposażony w mikroprzełącznik służący do zakończenia mycia, jeśli kosz znajduje się na końcu toru. Mycie w zmywarkach serii CT jest ekonomiczne, a dzięki zastosowaniu systemu mycia czasowego i STAND-BY urządzenie CT 120 jest w stanie ciągłej gotowości do mycia. Płukanie realizowane jest przez bojler (z nową konstrukcją) zapewniający wodę do płukania o temperaturze ponad 80 °C podczas mycia ciągłego.
Dzięki automatycznemu włącznikowi płukania zużycie wody na jeden kosz wynosi ok. 1,3 litrów. Urządzenie jest wyposażone w duże przesuwne drzwi z mikroprzełącznikiem oraz w tłoczoną wannę ułatwiającą czyszczenie. Zmywarkę można wyposażyć w dodatkowe moduły, np. tunel suszący lub moduł mycia wstępnego. Dzięki narożnym elementom systemu myjącego stoły robocze można ustawić w kształcie litery L lub U.
Model CT-270 ABT dla podniesienia efektywności wyposażony jest w moduł mycia wstępnego w standardzie.

- Łatwa zmiana kierunku przesuwania koszy
- Sterowanie elektroniczne
- Mikroprzełącznik zakończenia mycia
- Płukanie ciągłe wodą o temperaturze ponad 90 °C
- Wykonanie ze stali nierdzewnej z tłoczoną wanną
- Możliwość uzupełnienia o dodatkowe moduły

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii CT należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.





CT 120 Zmywarka tunelowa 46 900,-

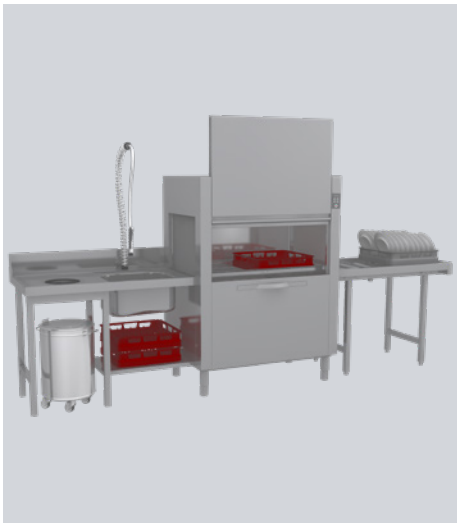
- prędkość: 120/60 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler: ciśnieniowy
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00022140	CT 120	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	22 (woda ciepła) 28,5 (woda zimna)	200	50 x 50

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.









CT 160 ABT Zmywarka tunelowa 52 000,-

- prędkość: 160/120/80/60 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler: atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00022139	CT 160 ABT	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	22,2 (woda ciepła) 28,5 (woda zimna)	200	50 x 50

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.









CT 270 ABT Zmywarka tunelowa 79 000,-

- prędkość: 270/200/135/110 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler: atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **strefa przedmycia (820 mm)**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00022138	CT 270 ABT	1968 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	29,7 (woda ciepła) 41 (woda zimna)	260	50 x 50

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.



Zmywarki tunelowe linii A



Zmywarki serii A zajmują szczytowe pozycje w naszej ofercie. W serii tej znajdą Państwo zmywarki tunelowe A200 i A270. Modele zmywarek tunelowych A200 i A270 są wyposażone w trzy prędkości podawania, co daje maksymalną wydajność godzinową 270 koszy (A270) i przekłada się na teoretyczną wydajność 5040 talerzy na godzinę. Przy tej wydajności zmywarki muszą być oczywiście wyposażone w strefę mycia wstępnego. Elektroniczna jednostka sterująca umożliwia podłączenie urządzenia do PC i monitorowanie wszystkich parametrów związanych z wymogami HACCP. Zużycie wody 1 l / kosz.

- Elektroniczny panel sterowania
- Możliwość podłączenia do PC w celu monitorowania wszystkich parametrów i danych
- Strefa mycia wstępnego
- Wykonanie ze stali nierdzewnej z powłoką powierzchniową odporną na zanieczyszczenia
- Możliwość przystawienia dodatkowych modułów

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii A należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.















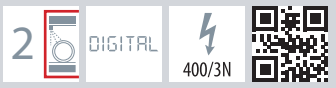
A 200 ABT Zmywarka tunelowa 78 400,-

- prędkość: 200 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- moduł myjący wysokiej mocy
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy- elektroniczna kontrola prędkości
- bojler: atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania (interfejs ProSmart)**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- multipłukanie UltraRinse
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- cztery programy mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00022141	A 200 ABT	2001 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	23,7 (woda ciepła) 30,2 (woda zimna)	340	50 x 50

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

















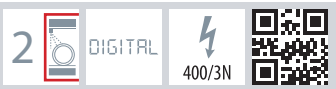
A 270 ABT Zmywarka tunelowa 104 990,-

- prędkość: 270 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- moduł myjący wysokiej mocy
- moduł przedmycia XL o wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy- elektroniczna kontrola prędkości
- bojler: atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania (interfejs ProSmart)**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- multipłukanie UltraRinse
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- cztery programy mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00022142	A 270 ABT	2819 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,2 (woda ciepła) 37,7 (woda zimna)	400	50 x 50

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.



Specjalne programy w zmywarkach NT i TT:

NT - łatwa obsługa za pomocą czterech przycisków dotykowych i czterocyfrowego wyświetlacza LED z dwoma bocznymi wskaźnikami. Starannie dobrane kombinacje kolorów i symboli graficznych zapewniają przegląd aktualnego stanu urządzenia i cyklu mycia. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wody w wannie i bojlerze lub liczba wykonanych cykli mycia, panel pozwala również na wyświetlanie komunikatów systemu autodiagnostyki za pomocą kodów, tekstu lub wskaźników graficznych i kolorów.

TT - łatwa obsługa za pomocą czterech przycisków dotykowych i dużego podświetlanego, polichromatycznego wyświetlacza LCD. W przeciwieństwie do innych marek na rynku nie tylko przycisk, ale cały ekran zmienia kolor w zależności od bieżącego trybu pracy i fazy mycia. Ułatwia to podgląd wyświetlacza i rozpoznanie aktualnego cyklu pracy z dużej odległości. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wody w wannie i bojlerze oraz liczby wykonanych cykli mycia, panel pozwala również na wyświetlenie komunikatów systemu autodiagnostyki (za pomocą tekstu i ikon).

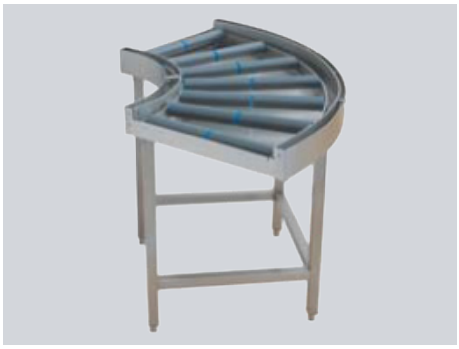
Zarówno w zmywarkach NT jak i TT można ustawić temperaturę wody w komorze i bojlerze oraz ilość chemii do mycia i płukania, a autoryzowany serwis może dostosować wszystkie pozostałe parametry operacyjne.

Programy standardowe:

ProSpeed	Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.
ProFessional	Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.
ProTemp	Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.
ProDrain	Cykl opróżniania. (NT z pompą)
ProClean	Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny i bojlera (zawartość 80%).

Programy standardowe:

ProEco	Program o zmniejszonym zużyciu energii, mycie w niższej temperaturze wody i mniejszej ilości niż w przypadku programów konwencjonalnych. Dobre rezultaty zmywania osiąga się przez dłuższy czas trwania programu.
ProNew	Polecany, jeśli chcemy myć z pełną wymianą wody w komorze. Szczególnie nadaje się do ciągłego mycia tłustych i brudnych naczyń. Całkowita wymiana wody zwiększa długość trwania cyklu.
ProLong	Jest to wydłużony cykl, czas trwania zależy od modelu, można go zmienić, naciskając START w dowolnym momencie podczas mycia, aby zatrzymać mycie i rozpocząć fazę płukania.
ProGlass	Specjalny program do szkła o nietypowych kształtach. Czas cyklu jest dłuższy (płukanie o 20%) w optymalnej temperaturze 65 ° C.
ProCold	Specjalny program płukania zimną wodą po normalnym cyklu płukaniu gorącą wodą.
ProWater	Specjalny cykl mycia szkła z wodą osmotyczną. Zaprojektowany do współpracy z filtrem odwróconej osmozy WS140 przy użyciu Pro-Wash Crystal i Pro-Rinse Crystal. Wszystkie parametry są modyfikowane, aby zoptymalizować ostateczny wynik mycia szkła.
ProActive	Bardzo intensywny cykl mycia bardzo brudnych, a nawet przypalonych naczyń. Program składa się z dwóch faz mycia i dwóch faz płukania.
ProSteel	Cykl mycia sztućców obejmuje kilka etapów pracy w wyższej temperaturze mycia - do 70 °C i końcowe płukanie w temperaturze 85 °C. Zużycie wody wynosi 5,5 litra/cykl, a czas cyklu: 6 minut.
ProSan	Dezynfekcja termiczna zgodnie z EN ISO 15883-1 / 3; mycie w temperaturze 72 ° C i płukanie w temperaturze 85 ° C; czas cyklu jest regulowany elektronicznie i zależy od wybranej wartości A0 (z A0 = 30, około 12 ,). poziom A0 regulowany w zakresie od 20 do 60.
ProPlates	Cykl do talerzy. Płukanie jest skrócone o 17%, a optymalna temperatura to 78 °C.



CT - 168 Transporter rolkowy 90° 8 690,-

- wejściowy lub wyjściowy

Indeks	Model	Wymiary mm
00000203	CT - 168	1100 x 1100 x 875



CT - 166 Transportery wałeczkowe 5 990,-

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000204	CT - 166	1145 x 630 x 875	5 990,-
00000205	CT - 167	1645 x 630 x 875	7 990,-
00000206	CT - 186	2145 x 630 x 875	10 500,-



CT - 171 Transporter rolkowy 90° z podajnikiem 15 800,-

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

Indeks	Model	Wymiary mm
00000207	CT - 171	800 x 800 x 875



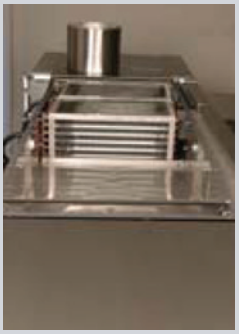
RMS - 1151 Stół załadowczy ze zlewem

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008307	RMS - 1151 / 10	1000 x 760 x870	2 550,-
00008308	RMS - 1151 / 12	1200 x 760 x870	2 720,-
00008309	RMS - 1151 / 14	1400 x 760 x870	2 930,-
00008310	RMS - 1151 / 16	1600 x 760 x870	3 190,-



RMS - 1152 Stół wyładowczy do zmywarki

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	1000 x 760 x870	1 999,-
00008312	RMS - 1152 / 12	1200 x 760 x870	2 199,-
00008313	RMS - 1152 / 14	1400 x 760 x870	2 399,-
00008314	RMS - 1152 / 16	1600 x 760 x870	2 649,-



CTRC **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT/A** **16 650,-**
CTRC Z1 **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT** **29 000,-**
CTRC Z2 **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla A** **36 000,-**

- wentylator elektryczny 0,18 kW

CTRC Z1 / CTRC Z2

- dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Cena netto PLN
00000208	CTRC	16 650,-
00028710	CTRC Z1	29 000,-
00028709	CTRC Z2	36 000,-



CTAV **Jednostka wentylacyjna** **5 050,-**

- do wyciągania wilgoci
- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Model
00000209	CTAV



CTPWR **Tunel rogowy przedmycia** **10 400,-**

- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze**

Indeks	Model	Wymiary mm
00000210	CTPWR	820 x 990 x 1565±300



CTTA **Tunel suszenia** **20 250,-**

- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Model	Wymiary mm
00000211	CTTA	600 x 770 x 1775±300



CTTAR **Tunel suszenia rogowy** **38 900,-**

- wentylator elektryczny 0,18 kW
- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze**

Indeks	Model	Wymiary mm
00000212	CTTAR	820 x 879 x 1775±300



RM - C RM Myjący - 12 kg 183,-
RM - C 25 RM Myjący - 25 kg 349,-

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- przy opakowaniu 25 kg - 1 kg GRATIS
- większa wygoda

DOZOWANIE:

- 1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	183,-
00009751	RM - C 25	25	349,-



RM - R RM Płuczący - 10 kg 173,-

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

DOZOWANIE:

- 0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001510	RM - R	10



RM - S RM Kamień Wodny - 5 kg 129,-

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

DOZOWANIE:

- 15- 30 ml środka na 1 l wody w zależności od grubości osadów mineralnych

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001511	RM - S	5



RM - G RM Grill - 5 kg 119,-

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

SPOSÓB UŻYCIA:

- Równomiernie polać albo spryskać- rozgrzaną do 50 °C- czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne, albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą.
- W celu usunięcia pozostałości środka należy dodać do wody trochę octu przy ostatnim płukaniu.
- Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne.

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001512	RM - G	5



Uzdatniacze wody

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX 2019/2020

Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Uzdatnienie wody

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	799,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	999,-
00024066	R - 8M	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 249,-
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 299,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 259,-
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250	2 459,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	2 949,-

WARUNKI HANDLOWE REDFOX



RM Chłodnictwo

Kostkarki do lodu	319
Łuskarki	322
Zestaw do czyszczenia kostkarek	322
Stoły chłodnicze	324
Stoły mroźnicze	325
Szafy chłodnicze	326
Szafy mroźnicze	328
Szafy chłodniczo - mroźnicze	330
Szafy chłodnicze specjalne	331
Szafy mroźnicze specjalne	332
Akcesoria do szaf	332

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kostkarki do lodu



Kostkarki do lodu są niezastąpionym pomocnikiem małych i dużych lokali gastronomicznych. Znajdują szerokie zastosowanie poczynając od bezpośredniego wykorzystania podczas przygotowania potraw lub napojów aż po krótkotrwałe zewnętrzne chłodzenie pojemników gastronomicznych. Kostkarki do lodu są dostępne w dwóch opcjach w zależności od typu lodu - w kostkach lub lodu kruszonego.

Jeśli w lokalu panują warunki niekorzystne dla chłodzenia za pomocą powietrza, istnieje możliwość dostarczenia identycznych modeli z chłodzeniem za pomocą wody.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Drzwiczki z tworzywa sztucznego ABS.
- Chłodzenie za pomocą powietrza lub wody.
- Ilość produkowanego lodu na dobę podawana szacunkowo przy temperaturze wody 15°C i temperaturze otoczenia 21°C







IMC - 2104 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **4 099,-**

IMC - 2104 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **4 099,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 21 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 4 kg / 310 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006301	IMC - 2104 A	355 x 404 x 590	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,35	4,5	4 099,-
00006302	IMC - 2104 W	355 x 404 x 590	wodą	230 V / 50 Hz	0,35	20	4 099,-

R290 230/1N







IMC - 2809 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **5 099,-**

IMC - 2809 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **5 099,-**

IMC - 2809 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **5 990,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 29 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 9 kg / 530 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC- 2809 ADP:

- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006242	IMC - 2809 A	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	5 099,-
00006311	IMC - 2809 W	390 x 460 x 690	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	14	5 099,-
00026969	IMC - 2809 ADP	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	5 990,-

R290 230/1N







IMC - 3316 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **5 849,-**

IMC - 3316 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **5 849,-**

IMC - 3316 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **6 990,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 38 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 16 kg / 950 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC- 3316 ADP:

- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006312	IMC - 3316 A	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	5 849,-
00006313	IMC - 3316 W	500 x 580 x 820	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	13	5 849,-
00026970	IMC - 3316 ADP	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	6 990,-

R290 230/1N







IMC - 4625 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **6 349,-**

IMC - 4625 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **6 349,-**

IMC - 4625 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **7 640,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 48 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 25 kg / 1470 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC- 4625 ADP:

- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006316	IMC - 4625 A	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	6 349,-
00006341	IMC - 4625 W	500 x 580 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,5	14	6 349,-
00026971	IMC - 4625 ADP	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	7 640,-

R290 230/1N



40 kg
2350 szt.
72 kg/24h



IMC - 6540 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **8 189,-**
IMC - 6540 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **8 189,-**
IMC - 6540 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **9 790,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 72 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC- 6540 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006318	IMC - 6540 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	8 189,-
00006319	IMC - 6540 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	12,8	8 189,-
00026972	IMC - 6540 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	9 790,-

R290 230/1N



40 kg
2350 szt.
80 kg/24h



IMC - 8040 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **8 699,-**
IMC - 8040 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **8 699,-**
IMC - 8040 APD **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **10 190,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 80 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.

IMC- 8040 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006320	IMC - 8040 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	8 699,-
00006321	IMC - 8040 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,8	14,4	8 699,-
00026973	IMC - 8040 APD	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	10 190,-

R290 230/1N



65 kg
3830 szt.
130 kg/24h



IMC - 13065 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **11 999,-**
IMC - 13065 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **11 999,-**
IMC - 13065 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **13 690,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 130 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC- 13065 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

IMC- 13065 W:
- czynnik chłodniczy R452A

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006342	IMC - 13065 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	11 999,-
00006325	IMC - 13065 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,05	15,3	11 999,-
00026974	IMC - 13065 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	13 690,-

R290 230/1N



65 kg
3830 szt.
155 kg/24h



IMC - 15565 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **12 799,-**
IMC - 15565 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **12 799,-**
IMC - 15565 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **14 390,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 155 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC- 15565 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006326	IMC - 15565 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	12 799,-
00006327	IMC - 15565 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,4	13	12 799,-
00026975	IMC - 15565 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	14 390,-

R452A 230/1N



20 kg
3000 szt.
62 kg/24h



N - 60 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **7 199,-**

N - 60 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **7 199,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie amerykańskiego lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- zasobnik lodu: 20 kg / 3000 kostek
- wydajność: 150 kostek/cykl

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009861	N - 60 A	540 x 600 x 800	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,43	52	7 199,-
00009862	N - 60 W	540 x 600 x 800	wodą	230 V / 50 Hz	0,43	52	7 199,-

R290 230/1N



215 kg/24h



N - 215 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **14 399,-**

N - 215 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **14 399,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009863	N - 215 A	760 x 620 x 500	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	14 399,-
00009864	N - 215 W	760 x 620 x 500	wodą	230 V / 50 Hz	1,2	14 399,-

R290 230/1N



200 kg
30000 szt.

N - zasobnik **Zasobnik do N - 215** **6 699,-**

- wykonanie nierdzewne
- pojemność: 200 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00009865	N - zasobnik	762 x 820 x 1071	80



200 kg
30000 szt.
215 kg/24h



N - 215 AC **Kostkarka chłodzona powietrzem + zasobnik** **20 999,-**

N - 215 AW **Kostkarka chłodzona wodą + zasobnik** **20 999,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zasobnika: 200 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009866	N - 215 AC	762 x 820 x 1571	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	20 999,-
00009867	N - 215 AW	762 x 820 x 1571	wodą	230 V / 50 Hz	1,2	20 999,-

R290 230/1N



30 kg

113 kg/24h



IMG - 9030 A Łuskarka chłodzona powietrzem 10 999,-

IMG - 9030 W Łuskarka chłodzona wodą 10 999,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 113 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 30 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006350	IMG - 9030 A	500 x 660 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,55	1	10 999,-
00006351	IMG - 9030 W	500 x 660 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,55	6,3	10 999,-

R290 230/1N



55 kg

153 kg/24h



IMG - 15055 A Łuskarka chłodzona powietrzem 12 799,-

IMG - 15055 W Łuskarka chłodzona wodą 12 799,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 153 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 55 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006352	IMG - 15055 A	738 x 690 x 1150	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	1	12 799,-
00006353	IMG - 15055 W	738 x 690 x 1150	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	6,4	12 799,-

R290 230/1N

ZESTAW DO CZYSZCZENIA KOSTKAREK



KPS Zestaw do czyszczenia kostkarek 469,-

W skład zestawu wchodzą:

- 1 litr środka czyszczącego i 1 litr środka dezynfekującego (czyli 60 l środka po rozcieńczeniu według instrukcji)
- gąbka i szczotka
- rękawice i okulary ochronne
- instrukcja obsługi

Indeks	Model
00009860	KPS

Stoły chłodnicze i mroźnicze
Szafy chłodnicze i mroźnicze





Szafy chłodnicze i mroźnicze dostępne są w pojemnościach od 560 do 1 400 litrów w kilku seriach - dopasowane do wszystkich typów lokali gastronomicznych.

Do dyspozycji szafy wykonane ze stali nierdzewnej z agregatem umieszczonym na górze. Poszczególne komory z 2-4 zasuwami z rusztami i możliwością regulacji wysokości. Dużą zaletą wszystkich wymienionych szaf jest funkcja automatycznego rozmrażania oraz możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony.
Chłodzenie powierzchni przechowywania we wszystkich modelach zapewnia wymuszony obieg powietrza.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43 °C.
- Agregat chłodniczy umieszczony na górze.
- Monoblokowa jednostka chłodnicza.
- Izolacja o grubości 70 mm.
- Elektroniczna jednostka sterowania.

Stoły chłodnicze i mroźnicze są przeznaczone do wszystkich lokali gastronomicznych, poszukujących kompleksowych rozwiązań, łączących w sobie powierzchnie robocze z technologią chłodzenia lub mrożenia.

Podstawowym elementem klasyfikacji stołów jest liczba drzwi w poszczególnych modelach. W ofercie znajdą Państwo stoły dwu-, trzy- i czterodrzwiowe. W razie potrzeby drzwi można zastąpić szufladami. Powierzchnia przechowywania wyposażona jest w prowadnice do umieszczenia rusztów lub GN 1/1.
Blaty stołów wykonane są ze stali nierdzewnej z dwoma opcjami zakończenia tylnej części blatu – z rantem lub bez.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Miejsce do umieszczenia pojemników gastronomicznych o wymiarach GN1/1.
- Wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43 °C.
- Agregat chłodniczy umieszczony z prawej lub lewej strony.
- Izolacja o grubości 70 mm.
- Elektroniczna jednostka sterująca.



2x GN 1/1
265 L



SCH - 2D/N Stół chłodniczy dwudrzwiowy 9 250,-
SCH - 2D/Z Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem 10 175,-

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- temp. robocza - 2 °C / +8 °C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **agregat chłodzący po prawej stronie (po stronie lewej bez dopłaty)**
- blat z tylnym rantem
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- ⊕ **inne opcje wykonania stołu na zamóweinie (tabelka na dole strony)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008713	SCH - 2D/N	1380 x 700 x 850	-	230 V / 50 Hz	0,32	100	9 250,-
00008714	SCH - 2D/Z	1380 x 700 x 850	40 x 40 x 25	230 V / 50 Hz	0,32	100	10 175,-

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N



3x GN 1/1
420 L



SCH - 3D/N Stół chłodniczy trzydrzwiowy 11 338,-
SCH - 3D/Z Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem 12 307,-

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- temp. robocza - 2 °C / +8 °C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **agregat chłodzący po prawej stronie (po stronie lewej bez dopłaty)**
- blat z tylnym rantem
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- ⊕ **inne opcje wykonania stołu na zamóweinie (tabelka na dole strony)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008716	SCH - 3D/N	1880 x 700 x 850	-	230 V / 50 Hz	0,38	120	11 338,-
00008717	SCH - 3D/Z	1880 x 700 x 850	40 x 40 x 25	230 V / 50 Hz	0,38	120	12 307,-

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N



4x GN 1/1
575 L



SCH - 4D/N Stół chłodniczy czterodrzwiowy 13 470,-
SCH - 4D/Z Stół chłodniczy czterodrzwiowy ze zlewem 14 342,-

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- temp. robocza - 2 °C / +8 °C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **agregat chłodzący po prawej stronie (po stronie lewej bez dopłaty)**
- blat z tylnym rantem
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- ⊕ **inne opcje wykonania stołu na zamóweinie (tabelka na dole strony)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008719	SCH - 4D/N	2380 x 700 x 850	-	230 V / 50 Hz	0,43	150	13 470,-
00008720	SCH - 4D/Z	2380 x 700 x 850	40 x 40 x 25	230 V / 50 Hz	0,43	150	14 342,-

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N

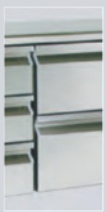
Model	SCH 2D		SCH 3D		SCH 4D	
Korpus SCH	00009812	6 299,-	00009814	7 316,-	00009816	8 431,-
Drzwi - 1szt.	00009818 713,-					
Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2	00001469 2 423,-					
Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 +1/3	00001470 3 221,-					
Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3	00008908 2 917,-					
Płyta z tylnym rantem	00009875	1 482,-	00009876	1 983,-	00009877	2 304,-
Płyta ze zlewem	00009881	2 451,-	00009882	3 003,-	00009883	3 222,-
Zamek do drzwi stołu	00001471 157,-					
Agregat chłodzący po lewej stronie	00001486 371,-					
Prowadnica rusztu	00001490 98,-					
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	00001487 89,-					



Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2



Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 +1/3



Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3





SM - 2D/N Stół mroźniczy dwudrzwiowy 10 271,-

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- temp. robocza- 18 °C /-24 °C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **agregat chłodzący po prawej stronie (po stronie lewej bez dopłaty)**
- blat z tylnym rantem
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- ⊕ **inne opcje wykonania stołu na zamóweinie (tabelka na dole strony)**
- brak możliwości instalacji szuflad

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00008722	SM - 2D/N	1380 x 700 x 850	230 V / 50 Hz	0,32	110

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N





SM - 3D/N Stół mroźniczy trzydrzwiowy 12 597,-

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- temp. robocza- 18 °C /-24 °C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **agregat chłodzący po prawej stronie (po stronie lewej bez dopłaty)**
- blat z tylnym rantem
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- ⊕ **inne opcje wykonania stołu na zamóweinie (tabelka na dole strony)**
- brak możliwości instalacji szuflad

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00008725	SM - 3D/N	1880 x 700 x 850	230 V / 50 Hz	0,38	130

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N





SM - 4D/N Stół mroźniczy czterodrzwiowy 14 826,-

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- temp. robocza- 18 °C /-24 °C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **agregat chłodzący po prawej stronie (po stronie lewej bez dopłaty)**
- blat z tylnym rantem
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- ⊕ **inne opcje wykonania stołu na zamóweinie (tabelka na dole strony)**
- brak możliwości instalacji szuflad

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00008728	SM - 4D/N	2380 x 700 x 850	230 V / 50 Hz	0,43	160

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

Model	SM 2D		SM 3D		SM 4D	
Korpus SM	00009813	7 400,-	00009815	8 550,-	00009817	9 750,-
Drzwi - 1szt.	00009818 749,-					
Płyta z tylnym rantem	00009878	1 550,-	00009879	1 950,-	00009880	2 250,-
Zamek do drzwi stołu	00001471 159,-					
Prowadnica rusztu	00001490 139,-					
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	00001487 129,-					



Szuflada + prowadnica rusztu + ruszt GN 1/1

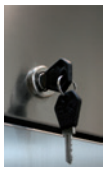


Zamek do drzwi stołu









LS - 50 Szafa chłodnicza GN 2/1 — 8 450,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

OPCJE:
- kółka

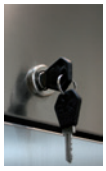
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024043	LS - 50	710 x 700 x 2000	0,43	450	140	230 V / 50 Hz











LS - 50 SV Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 — 10 490,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

OPCJE:
- kółka

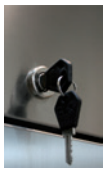
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024044	LS - 50 SV	710 x 700 x 2000	0,43	450	150	230 V / 50 Hz











LS - 70 Szafa chłodnicza GN 2/1 — 8 850,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001482	LS - 70	710 x 800 x 2000	0,43	650	150	230 V / 50 Hz







LS - 70 SV Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 — 10 700,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się sklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024045	LS - 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	160	230 V / 50 Hz







LS - 140 Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 — 13 700,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00001484	LS - 140	1420 x 700 x 2000	1300	230 V / 50 Hz	0,64	250







LS - 140 SV Szafa chłodnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 — 16 800,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

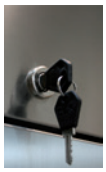
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024046	LS - 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,53	1300	250	230 V / 50 Hz





3x GN 2/1
450 L



MS - 50 Szafa mroźnicza GN 2/1 — 9 620,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-18 °C /-24 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

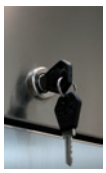
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024047	MS - 50	710 x 700 x 2000	0,5	450	152	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N



3x GN 2/1
450 L



MS - 50 SV Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1 — 13 890,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-18 °C /-22 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

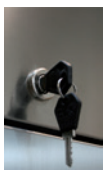
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024048	MS - 50 SV	710 x 700 x 2000	0,5	450	160	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -22 | 230/1N



4x GN 2/1
650 L



MS - 70 Szafa mroźnicza GN 2/1 — 9 999,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-18 °C /-24 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

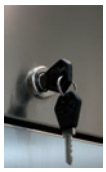
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001483	MS - 70	710 x 800 x 2000	0,6	650	162	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N



4x GN 2/1
650 L



MS - 70 SV Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1 — 14 130,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-18 °C /-22 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

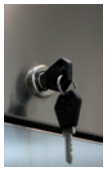
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024049	MS - 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	170	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -22 | 230/1N



8x GN 2/1
1300 L



MS - 140 Szafa mroźnicza dwudrzwiowa GN 2/1 — 14 990,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-18 °C /-24 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

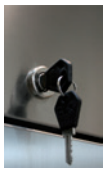
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001485	MS - 140	1420 x 700 x 2000	0,7	1300	245	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N



8x GN 2/1
1300 L



MS - 140 SV Szafa mroźnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 — 21 190,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza -18 °C /-22 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

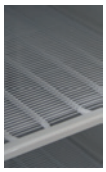
OPCJE:
- kółka

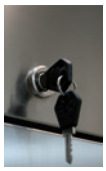
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024050	MS - 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,9	1300	270	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -22 | 230/1N









LS/MS - 140 Szafa chłodniczo - mroźnicza 2x GN 2/1 21 990,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca (2x kompresor)**
- ⊕ **2 oddzielne komory**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C oraz-18 °C /-24 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

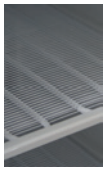
OPCJE:
- kółka

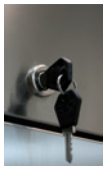
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024051	LS/MS - 140	1420 x 800 x 2000	0,85	1300	254	230 V / 50 Hz











LS/MS - 140 SV Szafa chł. - mroź. przeszklona 2x GN 2/1 28 990,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca (2x kompresor)**
- ⊕ **2 oddzielne komory**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U- wsporniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C oraz-18 °C /-22 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

OPCJE:
- kółka

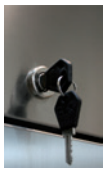
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024052	LS/MS - 140 SV	1420 x 800 x 2000	1,025	1300	245	230 V / 50 Hz







12x 600x400
505 L



LS - 50 R Szafa chłodnicza na ryby 600x400 — 10 800,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **12x pojemnik PVC 600x400x70 mm**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- temp. robocza-3 °C /+10 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

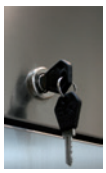
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024053	LS - 50 R	780 x 680 x 2000	0,43	505	140	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -3 / +10 | 230/1N



20x 600x400
505 L



LS - 50 B Szafa chłodnicza piekarnicza 600x400 — 12 299,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **20x ruszt 600x400x70 mm z prowadnicami L**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- temp. robocza-3 °C / +10 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

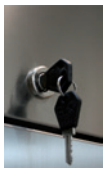
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024054	LS - 50 B	780 x 680 x 2000	0,43	505	140	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -3 / +10 | 230/1N



10x
650 L



LS - 70 CAMP Szafa chłodnicza campingowa — 13 500,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **10x półka z zamkiem**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- temp. robocza-2 °C / +8 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

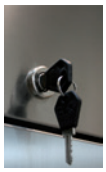
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024057	LS - 70 CAMP	710 x 800 x 2000	0,425	650	180	230 V / 50 Hz

R404A | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N



20x 600x400
550 L



MS - 50 B Szafa mroźnicza piekarnicza 600x400 14 450,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **20x ruszt 600x400 mm z prowadnicami L**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
  ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- temp. robocza -5 °C /-30 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

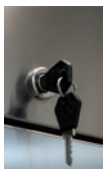
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024055	MS - 50 B	780 x 680 x 2000	0,6	550	150	230 V / 50 Hz





8x 600x800
770 L



MS - 90 L Szafa mroźnicza 600x800 na lody 16 990,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **8x ruszt 600x800 mm z prowadnicami**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43 °C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
  ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- temp. robocza -5 °C /-30 °C
- czynnik chłodniczy: R404a

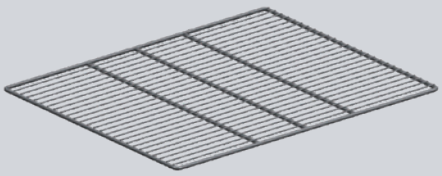
OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024056	MS - 90 L	780 x 980 x 2000	0,7	770	180	230 V / 50 Hz



AKCESORIA DO SZAF

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis	Cena netto PLN
00001489	LSP	650 x 530 x 30	Ruszt powlekany GN 2/1	119,-
00001488	LS	650 x 530 x 30	Ruszt nierdzewny GN 2/1	199,-
00001491	VL - LS		Prowadnica rusztów do szafy chłodniczej - 2 szt.	122,-
00001492	KS		Kółka - zestaw 2x z hamulcem + 2x bez hamulca	399,-



RM Schładzarko--zamrażarki szokowe

Schładzarko - zamrażarki szokowe 335
Multifunkcyjne urządzenia INFINITY 343
Akcesoria 350

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Schładzarko-zamrażarki szokowe IS

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA

Od mrożenia do podgrzewania za pomocą jednego dotyku.

Schładzarko-zamrażarka RM to wielofunkcyjne urządzenie chłodnicze o wysokiej mocy i oszczędnej eksploatacji. Funkcje urządzenia zaspokajają oczekiwania nawet najbardziej wymagających Klientów. Jej zastosowanie gwarantuje wysoką jakość potraw oraz świeżość i wartości odżywcze. Dzięki funkcji przechowywania chłodzonej lub mrożonej żywności przez dłuższy czas, użytkownik nie traci powierzchni przechowywania w innych szafach chłodniczych. Wszystkie typy oferowanych schładzarko-zamrażarek szokowych umożliwiają pracę w trybie chłodzenia lub zamrażania, a po zakończeniu cyklu pracy przełączają się na tzw. tryb utrzymywania.

Żywność przechowywana w schładzarko-zamrażarkach szokowych umieszczona jest w pojemnikach gastronomicznych o głębokości 40 lub 65 mm, w zależności od typu urządzenia. W przypadku produktów o większej objętości, do kontroli temperatury można wykorzystać wbijaną sondę, która zapewnia wyłączenie schładzarko-zamrażarki po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rdzenia potrawy.
Masywna konstrukcja i wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantują długą żywotność urządzenia. Wentylatory o maksymalnych rozmiarach i przemyślana konstrukcja prowadnic umożliwiają swobodną cyrkulację powietrza, zapewniając wysokiej jakości szybkie schładzanie i zamrażanie potraw.



- **Szybkie obniżanie temperatury produktu - schładzanie, mrożenie**
- **Niskotemperaturowa obróbka termiczna**
- **Kontrolowane rozmrażanie**
- **Duży, dotykowy, kolorowy panel sterujący o wielkości 9”**
- **Prosta autodiagnostyka bez przerywania pracy urządzenia**
- **Wysoka wydajność - schładzanie szokowe do 200 kg żywności w ciągu 90 min**
- **Funkcja FOOD SCAN z wielopunktową, wbijaną sondą**

- **Dotykowy panel LCD**
  9 - calowy, intuicyjny ekran dotykowy ze złączem USB do pobierania danych HACCP.
- **Obudowa ze stali nierdzewnej**
  Całe urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304.
- **Przemyślana konstrukcja**
  Urządzenia zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby zapewnić maksimum wydajności i komfortu użytkowania.
- **Modułowość i wszechstronność**
  Różnorodna gama modeli - pojemność od 5 GN do komór chłodniczych na wózki.
- **Izolacja**
  Pianowa izolacja PUR wykonana pod wysokim ciśnieniem, wolna od halonów FCKW.
- **Nogi**
  Kompaktowe, mocne nogi o regulowanej wysokości.











IS 0511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1 — 22 999,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 25 kg /cykl
- zamrażanie - 15 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

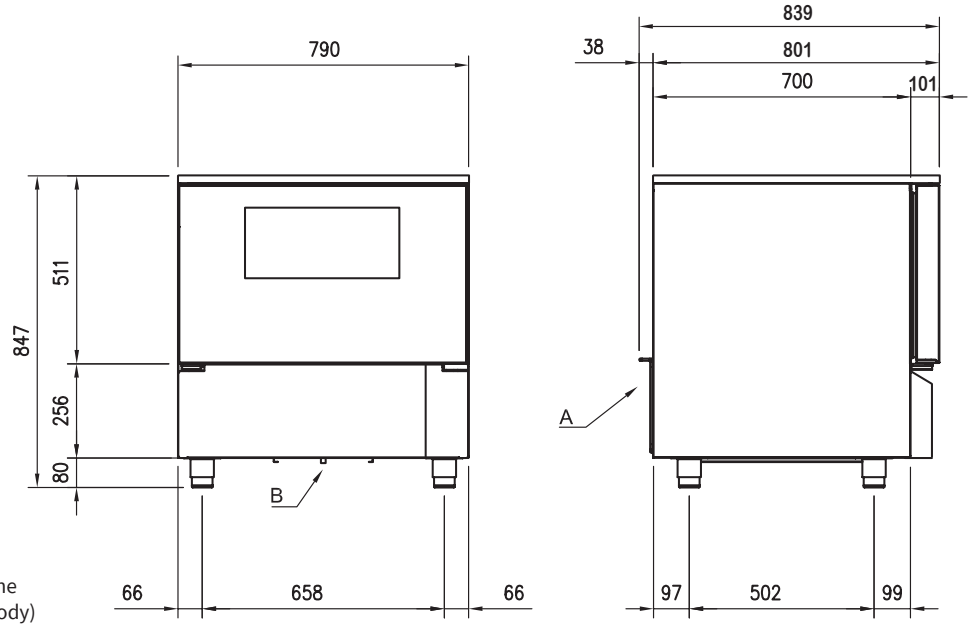
POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**
- ⊕ **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- ⊕ **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016785	IS 0511	790 x 839 x 847	0,578	100	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



35 kg
+90°C » +3°C
90 min.

25 kg
+90°C » -18°C
240 min.





IS 0811 Schładzarko-zamrażarka szokowa 8x GN 1/1 28 999,-

- pojemność: 8x GN 1/1 gł. 65 mm lub 8x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 35 kg /cykl
- zamrażanie - 25 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

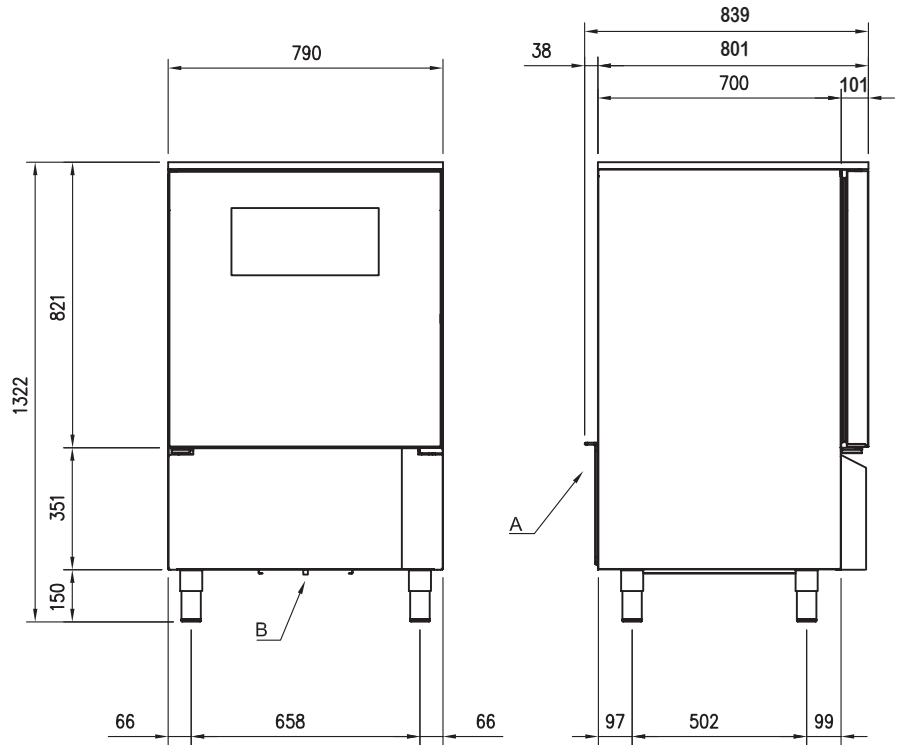
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 13 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016638	IS 0811	790 x 839 x 1322	0,787	126	8x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | DIGITAL | 230/1N



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)











IS 1011 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 37 999,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 45 kg /cykl
- zamrażanie - 30 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

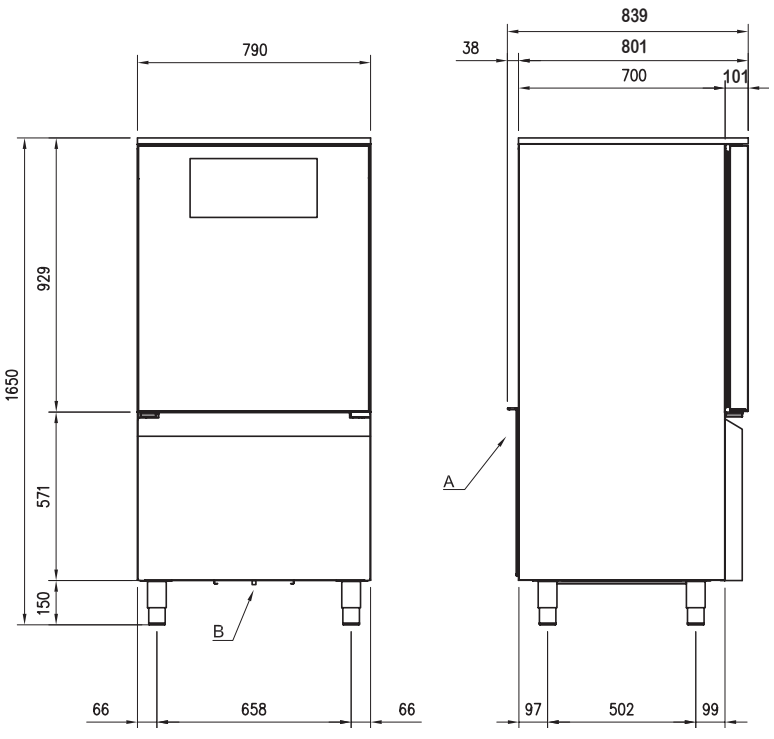
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**
- ⊕ **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- ⊕ **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016594	IS 1011	790 x 839 x 1650	1,59	179	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | DIGITAL | 400/3N



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)











IS 1021 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1 51 950,-

- pojemność: 10x GN 2/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

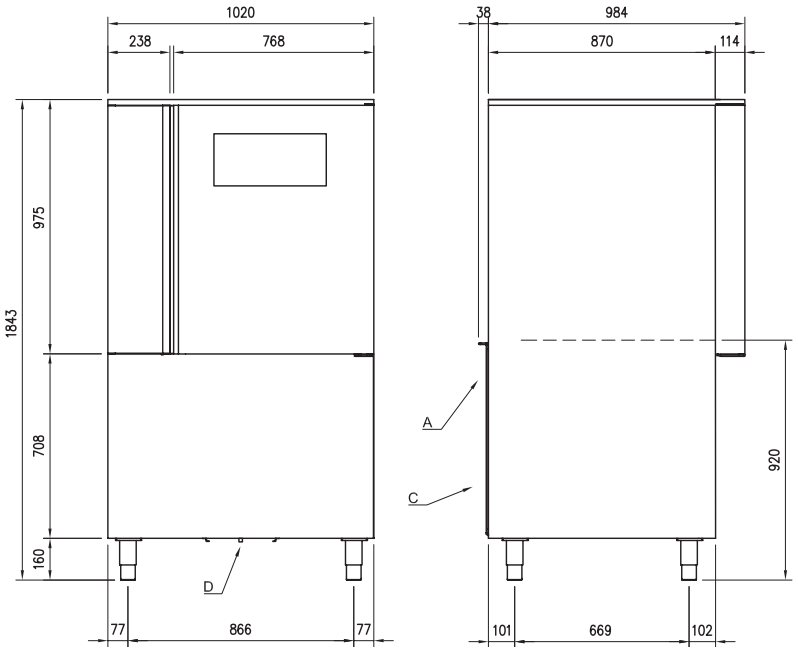
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00024005	IS 1021	1020 x 984 x 1843	2,39	190	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | TOUCH CONTROL | 400/3N



A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody)











IS 1511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 15x GN 1/1 44 399,-

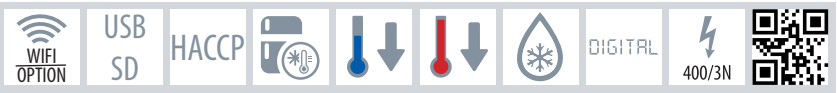
- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

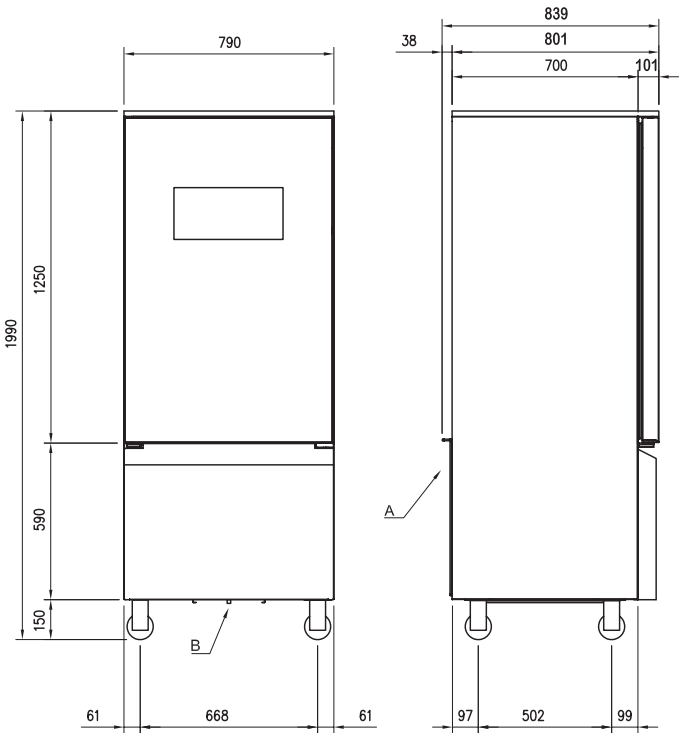
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 25 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016897	IS 1511	790 x 839 x 1990	2,39	225	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



80 kg
+90°C » +3°C
90 min.

65 kg
+90°C » -18°C
240 min.

110 kg
+90°C » +3°C
90 min.

95 kg
+90°C » -18°C
240 min.

IS 2011 4HP	**Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1**	**95 000,-**
IS 2011 4HP SILENT	**Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1**	**95 000,-**
IS 2011 9HP	**Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1**	**95 000,-**
IS 2011 9HP SILENT	**Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1**	**95 000,-**

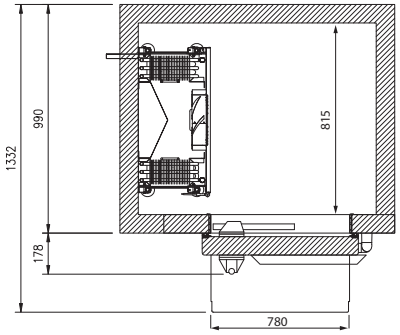
IS 2011 4HP:
- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie- 110 kg /cykl**
- zamrażanie- 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

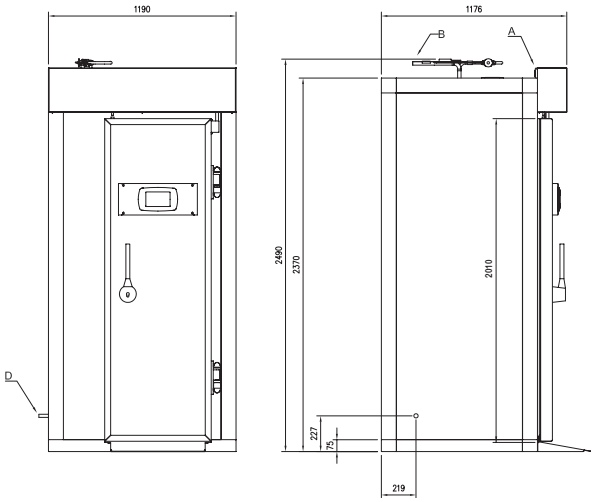
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time- graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

IS 2011 4HP SILENT / IS 2011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**

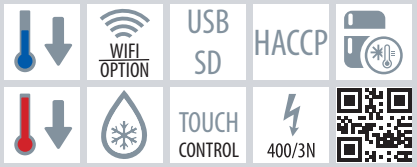




A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026794	IS 2011 4HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/240	wózek 20x GN1/1	95 000,-
00026795	IS 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/240	wózek 20x GN1/1	105 000,-
00026796	IS 2011 9HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	404/430	wózek 20x GN1/1	114 000,-
00026797	IS 2011 9HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	404/430	wózek 20x GN1/1	126 000,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory





150 kg
+90°C » +3°C
90 min.

135 kg
+90°C » -18°C
240 min.

200 kg
+90°C » +3°C
90 min.

175 kg
+90°C » -18°C
240 min.

IS 4011 9HP **Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1** **125 000,-**

IS 4011 9HP SILENT **Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1** **144 000,-**

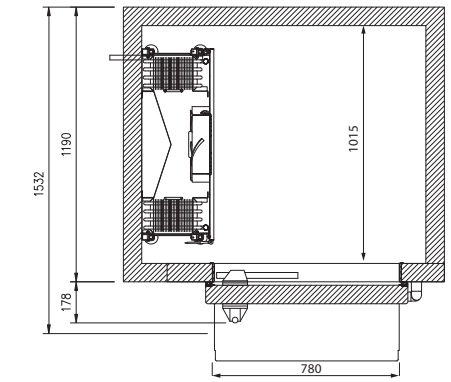
IS 4011 9HP:
- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie- 200 kg /cykl**
- zamrażanie- 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

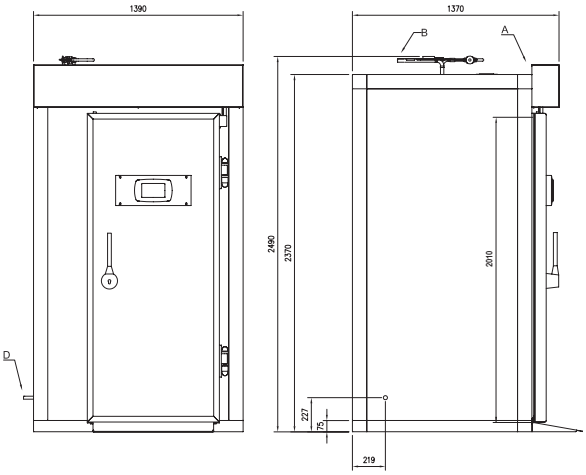
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy
- ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time- graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel- umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

IS 4011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**





A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026798	IS 4011 9HP	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/430	wózek 40x 1/1	125 000,-
00026799	IS 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	7,5	461/430	wózek 40x 1/1	144 000,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory

Multifunkcyjne urządzenia INFINITY



Gotowanie czy pieczenie? INFINITY pozwala wybrać program, który najlepiej pasuje do Twojej pracy. Dwa warianty oprogramowania i siedem cykli pozwalają na nieskończone możliwości obróbki. Możesz zaufać doświadczeniu INFINITY, wybierając automatyczny program chłodzenia lub zamrażania dla poszczególnych produktów. Możesz również ręcznie ustawić wszelkie parametry, a nawet połączyć cykle, aby przejść z niskotemperaturowego gotowania wprost w cykl schładzania, a następnie mrożenia szokowego. Od efektu końcowego dzieli Cię tylko kilka kroków, które ustawiasz po włożeniu produktu.

Rozmrażanie, utrzymywanie, wolne gotowanie, chłodzenie, mrożenie szokowe i przechowywanie – jednym słowem INFINITY. To urządzenie świetnie poradzi sobie z niskotemperaturowym gotowaniem nawet rozpoczynając proces od produktu głęboko zamrożonego, co pozwoli nie tylko oszczędzić czas kucharza, ale też zmniejszyć obciążenie pieca konwekcyjno-parowego. Równie doskonale potrafi przygotować produkty zapakowane próżniowo, automatycznie włączając obróbkę w czasie przestojów lub nocą, kiedy korzystać można z tańszej energii. Wszystko po to, by uczynić pracę w kuchni sprawną i ekonomiczną.

To jednak nie wszystko. Wiemy, że w interesie naszych klientów leży zadowolenie ich klientów, toteż dostarczamy urządzenia pozwalające na obróbkę najwyższej jakości – zdrową, smaczną i dającą doskonały efekt. Lecz to jeszcze nie koniec korzyści, jakie niesie INFINITY.

Gotowanie niskotemperaturowe pozwala zmniejszyć o 20% ubytek masy produktów w porównaniu z tradycyjnym pieczeniem, jednocześnie pozwalając obniżyć zużycie energii nawet do 50%.

- **Dotykowy panel sterujący o wielkości 9” z 16 mln kolorów, rozdzielczością 800x480 WVGA i pamięcią DDR RAM 128MB.**
  - **szybsze ustawianie parametrów**
  - **dokładny podgląd przebiegających procesów**
- Łatwa konserwacja, bez zatrzymywania pracy urządzenia.
- Wysoka wydajność – chłodzenie szokowe do 200 kg w ciągu 90 min.
- Cykl obróbki cieplnej oraz utrzymywania w cieple w modelu INFINITY.
- Funkcja FOOD SCAN przy użyciu wielopunktowej sondy funkcyjnej.
- Duży wyświetlacz pokazuje cykl, czas i temperaturę w czasie rzeczywistym.
- Zużycie energii jest zawsze pod kontrolą.
- Stała jakość produktów spożywczych i niezawodna praca.











Infinity 0511 Multifunkcyjne urządzenie 5x GN 1/1 29 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 25 kg /cykl
- zamrażanie - 15 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40 °C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

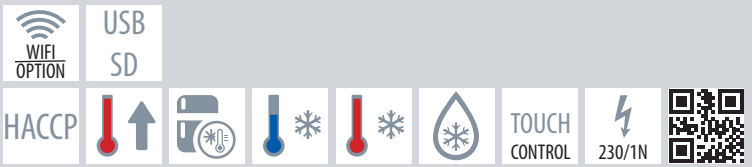
POZOSTAŁE FUNKCJE:

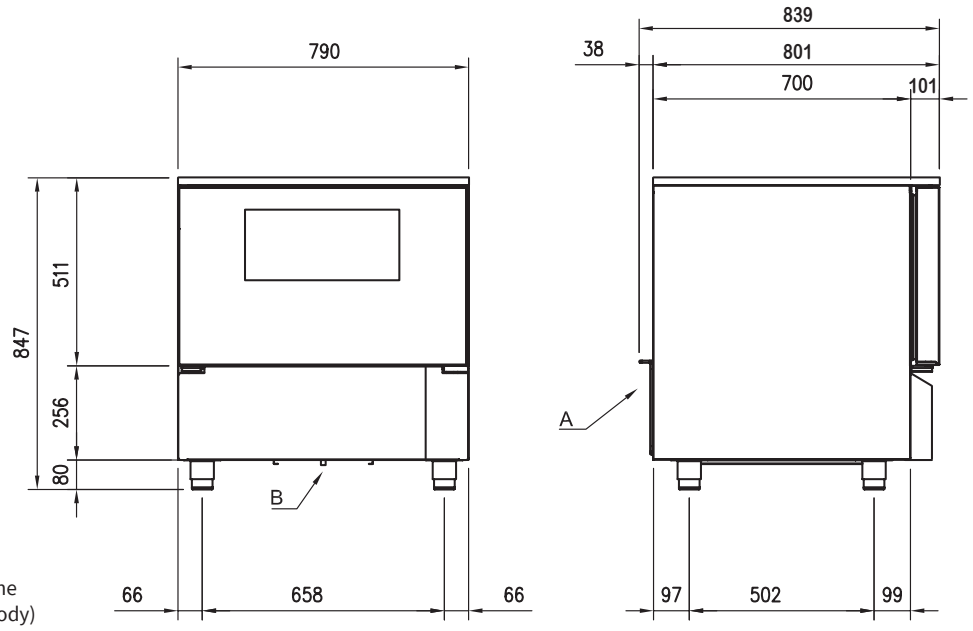
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024002	Infinity 0511	790 x 839 x 847	0,578	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	100





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)











Infinity 0811 Multifunkcyjne urządzenie 8x GN1/1 35 800,-

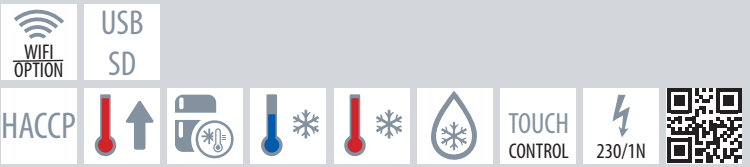
- pojemność: 8x GN 1/1 gł. 65 mm lub 8x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 35 kg /cykl
- zamrażanie - 25 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

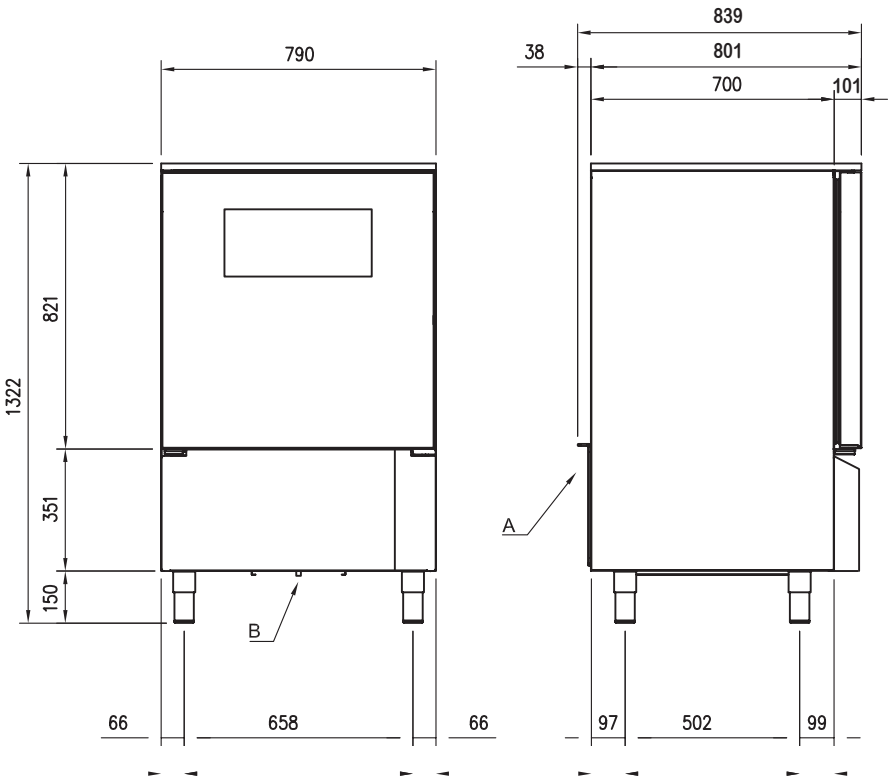
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40 °C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 13 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024003	Infinity 0811	790 x 839 x 1322	0,787	8x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	126





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)











Infinity 1011 Multifunkcyjne urządzenie 10x GN1/1 47 690,-

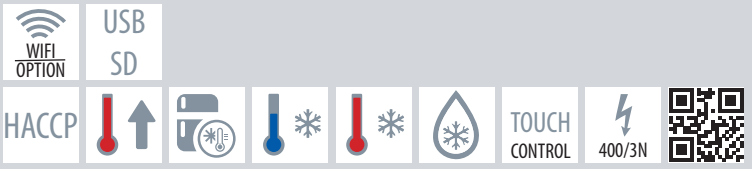
- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 45 kg /cykl
- zamrażanie - 30 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

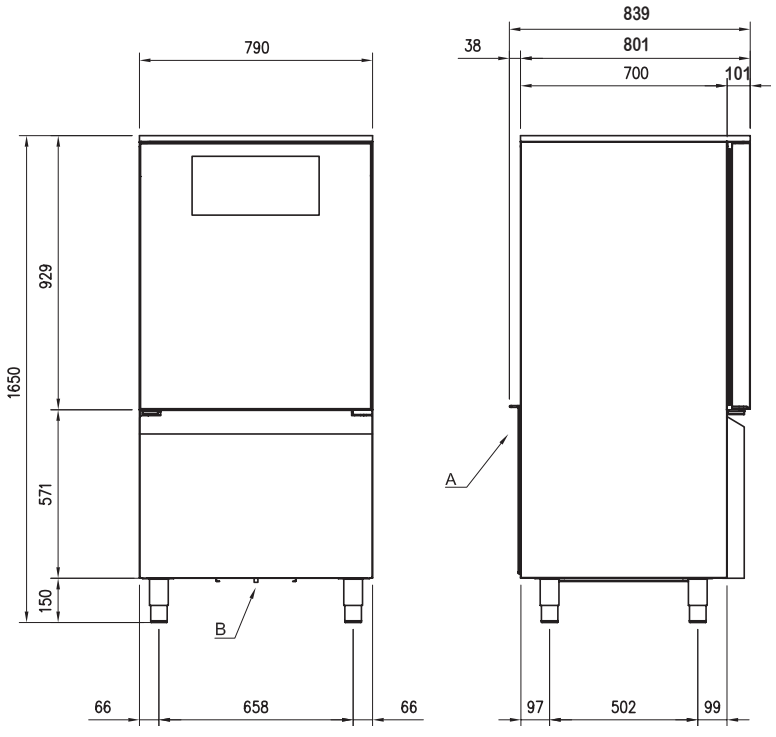
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40 °C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024004	Infinity 1011	790 x 839 x 1650	1,59	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	179





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



70 kg
+90°C » +3°C
90 min.

50 kg
+90°C » -18°C
240 min.





Infinity 1021 Multifunkcyjne urządzenie 10x GN2/1 63 900,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

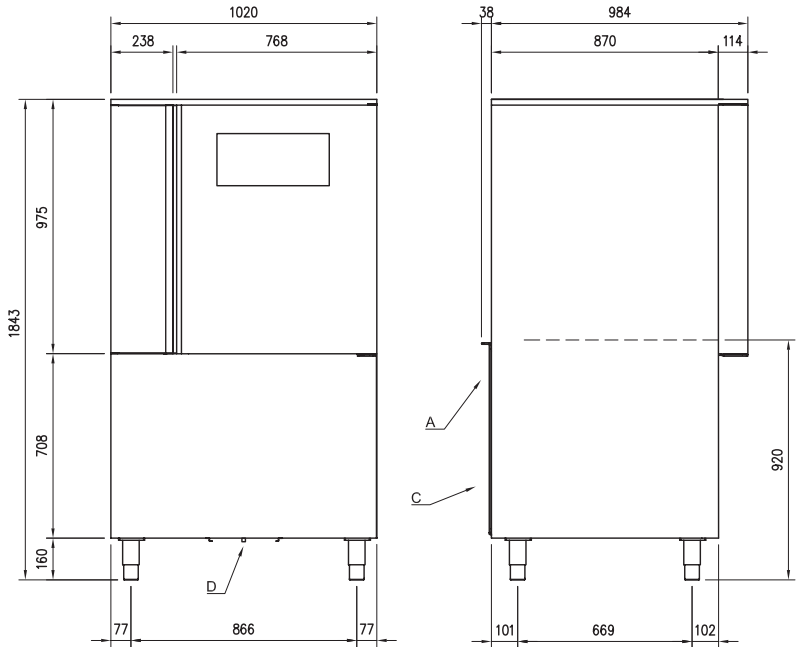
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40 °C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024006	INFINITY 1021	1020 x 984 x 1843	2,39	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800	190

WIFI OPTION · USB SD · HACCP · TOUCH CONTROL · 400/3N



A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm











Infinity 1511 Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1 61 500,-

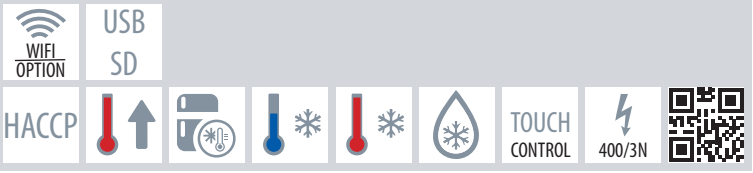
- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

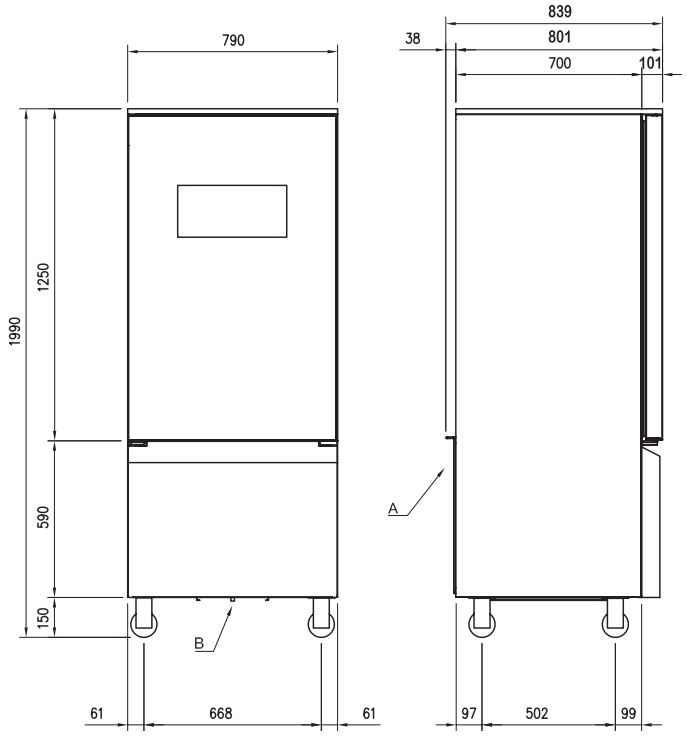
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40 °C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 25 blach piekarniczych EN 600x400- 40h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024007	Infinity 1511	790 x 839 x 1990	2,39	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	225





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody) Ø14 Ø18



110 kg
+90°C » +3°C
90 min.

95 kg
+90°C » -18°C
240 min.

Infinity 2011 4HP	**Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1**	**119 000,-**
Infinity 2011 4HP SILENT	**Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1**	**128 000,-**
Infinity 2011 9HP	**Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1**	**136 000,-**
Infinity 2011 9HP SILENT	**Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1**	**149 000,-**

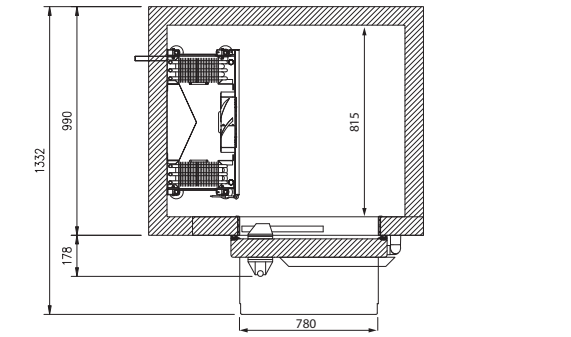
Infinity 2011 4HP:
- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie- 110 kg /cykl**
- zamrażanie- 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

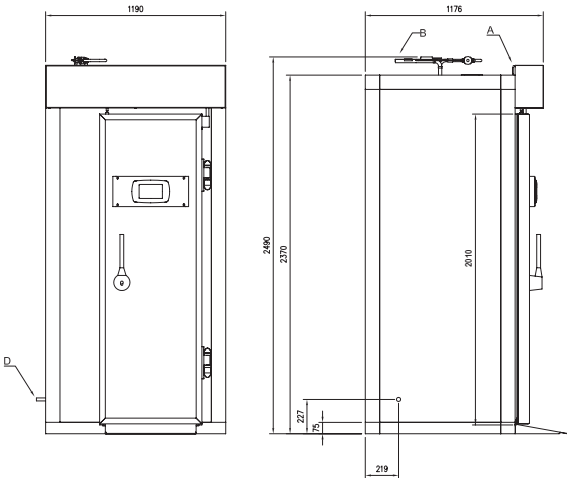
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40 °C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time- graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel- umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

Infinity 2011 4HP SILENT / Infinity 2011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**





A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026800	Infinity 2011 4HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/240	119 000,-
00026801	Infinity 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/240	128 000,-
00026802	Infinity 2011 9HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 20x GN1/1	404/430	136 000,-
00026803	Infinity 2011 9HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 20x GN1/1	404/430	149 000,-

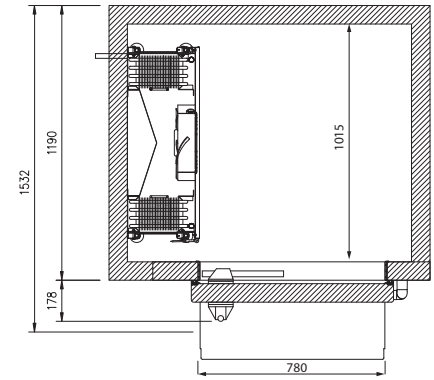
* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory

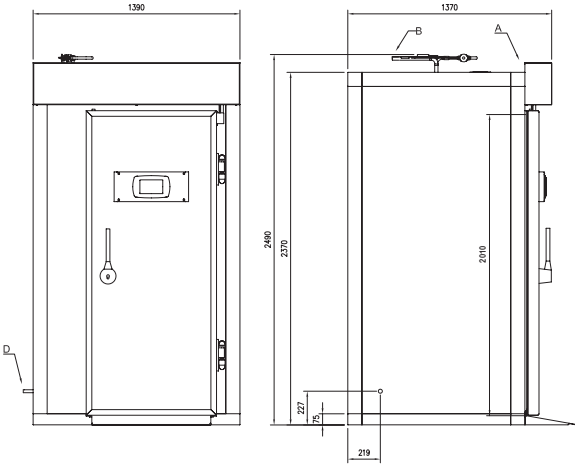




200 kg
+90°C » +3°C
90 min.

175 kg
+90°C » -18°C
240 min.





Infinity 4011 9HP — **Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1** — **169 000,-**

Infinity 4011 9HP SILENT — **Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1** — **179 990,-**

Infinity 4011 9HP:
- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie- 200 kg /cykl**
- zamrażanie- 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy
- ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time- graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel- umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

Infinity 4011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**

A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026804	Infinity 4011 9HP	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/430	169 000,-
00026805	Infinity 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/430	179 990,-

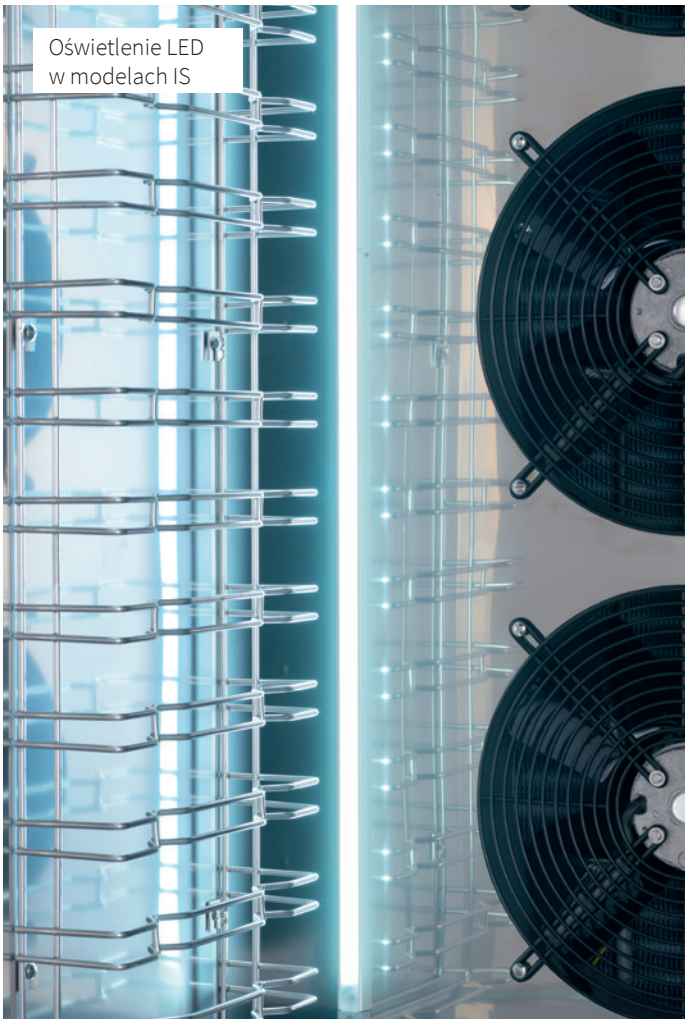
* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



Akcesoria

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00016902	HISON	Podgrzewana sonda termiczna*	1 450,-
00024175	WISON	Sonda bezprzewodowa*	2 990,-
00016903	ISTRL	Sterylizator*	1 990,-
00024178	IRO 0515	Odwrotne drzwi dla Infinity 0511 - 1511*	290,-
00024179	IRO 2040	Odwrotne drzwi dla Infinity 2011 i 4011*	1 250,-
00016907	IWIFIS	System WiFi supervisor	1 590,-
00016911	ITRA	PC Software Tracer	460,-
00024188	IKOL 0508	Zestaw kółek 0511 - 1511	420,-
00024189	IKOL 1011	Zestaw kółek 1011	420,-
00024191	IVZ 11	Wózek GN 1/1 (383x540x1750 mm)	2 650,-
00024192	IVZ 21	Wózek GN 2/1 (590x660x1750 mm)	2 750,-
00024193	IVZ EN	Wózek EN 400x600 (460x624x1750 mm)	2 850,-

* należy określić przy zamówieniu urządzenia





RM Pizza System

Piece do pizzy 352
Piece do pizzy gazowe 359
Podstawy pod piece do pizzy 360
Miksery spiralne 362
Wałkownice 364

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



Piece do pizzy



Piece do pizzy to urządzenia nadające się do wszelkiego rodzaju placówek. Najlepsze zastosowanie znajdują w pizzeriach oraz lokalach oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju potrawy.
Piece do pizzy serii P są dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej. Są to piece umożliwiające maksymalną eksploatację. Oznaczenie numeryczne pieców wskazuje na liczbę pizz o średnicy od 25 do 35 cm, które można umieścić na jednym poziomie. Każda komora posiada samodzielne sterowanie, górną i dolną grzałkę, górny i dolny termostat z temperaturą wyłączania 500 °C oraz samodzielne oświetlenie poszczególnych komór. Na górnej i dolnej ścianie komory osadzone są płyty szamotowe. Panel sterowania wyposażony w termometr cyfrowy.
Dzięki niezależnym termostatom dla poszczególnych grzałek można indywidualnie regulować temperaturę i zagwarantować dzięki temu równomierne pieczenie pizzy od góry i od dołu. W razie potrzeby do poszczególnych pieców można zamówić podstawy.

- Górna i dolna płyta szamotowa
- Kominek odprowadzający parę
- Niezależnie sterowane grzałki
- Tłoczone, doskonale uszczelnione drzwiczki
- Termometr cyfrowy
- Oświetlenie wewnętrzne
- Szerokie uchwyty







P - 4 Piec do pizzy — 5 999,-

- pojemność: 4x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 700 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00010236	P - 4	983 x 906 x 412	4,8	80,8

SZAMOT | 700x700x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 4x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 6 Piec do pizzy — 7 649,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 700 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019379	P - 6	982 x 1252 x 412	7,2	114,6

SZAMOT | 700x1050x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 6x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 6 L Piec do pizzy — 8 549,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 1050 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019380	P - 6 L	1313 x 910 x 412	8	118

SZAMOT | 1050x700x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 6x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 9 Piec do pizzy — 10 499,-

- pojemność: 9x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 1050 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019381	P - 9	1313 x 1253 x 412	12	145,3

SZAMOT | 1050x1050x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 9x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 8 Piec do pizzy — 9 999,-

- pojemność: 8x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (700 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00015995	P - 8	983 x 902 x 763	9,6	160

SZAMOT | 700x700x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 8x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 12 Piec do pizzy — 13 399,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (700 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019383	P - 12	983 x 1255 x 763	14,4	205,3

SZAMOT | 700x1050x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 12x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 12 L Piec do pizzy — 14 499,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (1050 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00018934	P - 12 L	1313 x 903 x 763	16	211,1

SZAMOT | 1050x700x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 12x Ø33cm | 50-450 | 400/3N







P - 18 Piec do pizzy — 18 199,-

- pojemność: 18x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (1050 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

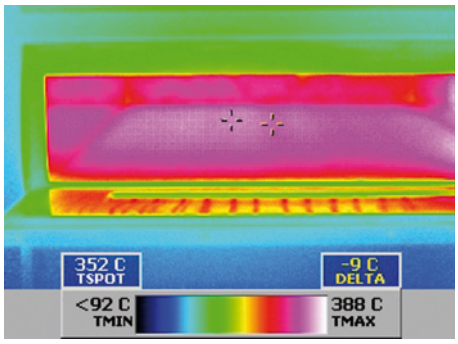
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019040	P - 18	1313 x 1273 x 763	24	288,6

SZAMOT | 1050x1050x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 18x Ø33cm | 50-450 | 400/3N

Innowacyjna technologia nagrzewania komory

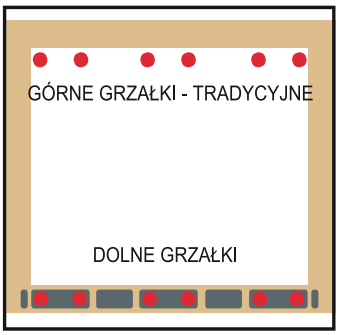


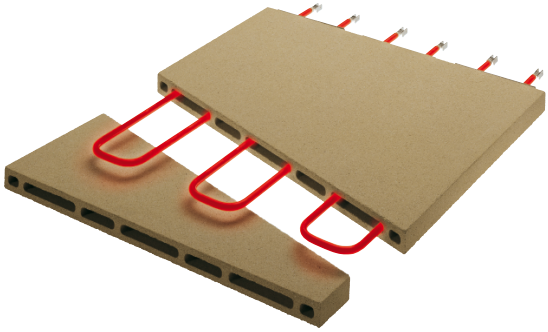
25 % mniejsze zużycie energii,
dzięki nowemu systemowi izolacji oraz rozmieszczenia grzałek.



Badanie termograficzne w komorze ogrzewanej:

obraz podkreśla doskonałe rozprowadzenie ciepła i krótszy czas osiągnięcia żądanej temperatury.





Cyfrowe sterowanie

Piece są zaprojektowane i wykonane, aby pracować z najwyższą wydajnością i efektywnością, zużywając jednocześnie minimum energii i oszczędzając maksimum czasu (szybkie nagrzewanie, łatwy dostęp do wszystkich części = łatwa konserwacja i czyszczenie).

1. Front ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej, pojedyncze lub podwójne komory na 4 - 18 ciast. Wymiar powierzchni roboczej jest wielokrotnością 33 cm.
2. Termostat regulacji temperatury, niezależny dla górnych i dolnych grzałek. Dla ułatwienia pracy piece wyposażone są w cyfrowy termometr oraz elektroniczny panel sterowania umożliwiający między innymi zaprogramowania opóźnionego startu, zakończenia pieczenia dla każdej komory z osobna i dwa programy pracy.
3. Izolowany panel sterowania gwarantuje niezawodną pracę i funkcjonalność dzięki chłodzeniu wentylatorem.
4. Komory pieczenia o wysokości 15 cm wykonane ze stali pokrytej aluminium. Dno i górna część komory wykonane z płyt certyfikowanych do pracy z żywnością.
5. Stalowe drzwi z szybą, nienagrzewające się uchwyty
6. Podwójne oświetlenie komory pieczenia (poza modelem 4- i 8-półkowym), manualne otwieranie klapki odprowadzania pary.
7. Płyty szamotowe umieszczone na wszystkiech ściankach komory.





D-4 P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 12 490,-

- pojemność: 4x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 670 x 685 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 6x górna, 6x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024131	D - 4 P	1090 x 1010 x 400	6,6	136





D-6 P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 14 690,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 670 x 1035 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 6x górna, 6x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024132	D-6 P	1090 x 1360 x 400	8,88	158





D-6L P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 15 990,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 1020 x 685 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024133	D-6L P	1440 x 1010 x 400	9	168





D-9 P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 18 590,-

- pojemność: 9x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 1020 x 1035 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024134	D-9 P	1440 x 1360 x 400	13,32	200





D-8 P Piec do pizzy dwupoziomowy 21 890,-

- pojemność: 8x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (670 x 685 x 150 mm)
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 6x górna, 6x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024135	D-8 P	1090 x 1010 x 720	13,2	225

SZAMOT | 670x685x150 | DIGITAL | 8x Ø33cm | 50-450 | 400/3N



D-12 P Piec do pizzy dwupoziomowy 25 790,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (670 x 1035 x 150 mm)
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024136	D-12 P	1090 x 1360 x 720	17,76	275

SZAMOT | 670x1035x150 | DIGITAL | 12x Ø33cm | 50-450 | 400/3N



D-12L P Piec do pizzy dwupoziomowy 28 290,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (1020 x 685 x 150 mm)
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024137	D-12L P	1440 x 1010 x 720	18	289

SZAMOT | 1020x685x150 | DIGITAL | 12x Ø33cm | 50-450 | 400/3N



D-18 P Piec do pizzy dwupoziomowy 32 790,-

- pojemność: 18x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar 2x (1020 x 1035 x 150 mm)
- regulacja temperatury 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024138	D-18 P	1440 x 1360 x 720	26,64	372

SZAMOT | 1020x1035x150 | DIGITAL | 18x Ø33cm | 50-450 | 400/3N



FL - 4 Piec do pizzy gazowy - Flame 4 — 14 590,-

- pojemność: 4x pizza Ø 350 mm
- wewnętrzny wymiar 700 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-420°C
- średnie zużycie gazu- GZ: 1,21kg/h; PB: 0,94kg/h
- manualny panel sterowania
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne 20 mm**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- szybkie rozgrzewanie- obniżenie kosztów eksploatacji
- specjalna izolacja- niskie starty ciepła
- precyzyjny dobór temperatury pieczenia
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców- max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca
- średnica kominka 150 mm
- **urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009838	FL - 4	1130 x 840 x 470	14	132

SZAMOT | 700x700x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 4x Ø35cm | 50-420 | GAS | 230/1N



FL - 6 Piec do pizzy gazowy - Flame 6 — 16 299,-

- pojemność: 6x pizza Ø 350 mm
- wewnętrzny wymiar 700 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-420°C
- średnie zużycie gazu- GZ: 2,12kg/h; PB: 1,58kg/h
- manualny panel sterowania
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne 20 mm**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- szybkie rozgrzewanie- obniżenie kosztów eksploatacji
- specjalna izolacja- niskie starty ciepła
- precyzyjny dobór temperatury pieczenia
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców- max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca
- średnica kominka 150 mm
- **urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009839	FL - 6	1130 x 1260 x 470	20	164

SZAMOT | 700x1050x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 6x Ø35cm | 50-420 | GAS | 230/1N



FL - 9 Piec do pizzy gazowy - Flame 9 — 18 900,-

- pojemność: 9x pizza Ø 350 mm
- wewnętrzny wymiar 1050 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury 50-420°C
- średnie zużycie gazu- GZ: 2,85kg/h; PB: 2,12kg/h
- manualny panel sterowania
- energooszczędne grzałki górne- dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne 20 mm**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- szybkie rozgrzewanie- obniżenie kosztów eksploatacji
- specjalna izolacja- niskie starty ciepła
- precyzyjny dobór temperatury pieczenia
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców- max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca
- średnica kominka 180 mm
- **urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009840	FL - 9	1480 x 1260 x 470	29	196

SZAMOT | 1050x1050x150 | DIGITAL | THERMOSTAT | 9x Ø35cm | 50-420 | GAS | 230/1N



PC - 46 Płyta utrzymująca do pizzy 1 699,-

- ceramiczna płyta robocza
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zakres temp. °C
00000480	PC - 46	440 x 660 x 70	0,35	60 - 90

CERAMIC | 60-90 | 230/1N



SN/DS Podstawy nierdzewne - piec elektryczny

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiar min / max mm	Waga kg	Cena netto PLN
00007958	S/D - 4	1070 x 890 x 1010/1070	34	2 999,-
00007959	S/D - 6	1070 x 1240 x 1010/1070	44	2 499,-
00007960	S/D - 6S	1420 x 890 x 1010/1070	44	2 499,-
00007961	S/D - 9	1420 x 1240 x 1010/1070	50	2 699,-
00009841	S/D - 8	1070 x 890 x 810/870	31	2 199,-
00009842	S/D - 12	1070 x 1204 x 810/870	42	2 449,-
00009843	S/D - 12S	1420 x 890 x 810/870	42	2 499,-
00009844	S/D - 18	1420 x 1240 x 810/870	48	2 699,-



S/FL Podstawy nierdzewne - piec gazowy Flame

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiar min / max mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008775	S/FL - 4	1120 x 890 x 1010/1080	34	2 349,-
00008776	S/FL - 6	1120 x 1240 x 1010/1080	40	2 549,-
00008777	S/FL - 9	1470 x 1240 x 1010/1080	42	2 749,-
00009849	S/FL - 44	1120 x 890 x 810/880	32	2 199,-
00009850	S/FL - 66	1120 x 1240 x 810/880	38	2 449,-
00009851	S/FL - 99	1470 x 1240 x 810/880	40	2 749,-

Miksery do ciasta
Wałkownice do ciasta



Miksery do ciasta są urządzeniami specjalizującymi się w opracowaniu różnorodnych rodzajów ciężkich ciast. Dzięki wytrzymałej i prostej konstrukcji potrafią dokonać obróbki znacznych ilości ciasta. Ciasto jest przygotowywane w obracającej się dzieży nierdzewnej, w której spirala do ugniatania rotuje wokół własnej osi.

- Wyjmowana dzieża
- Uchylana pokrywa ochronna

Wałkownice ciasta to urządzenia przeznaczone do wałkowania ciasta na odpowiednią grubość przy określonej strukturze. Znajdą one zastosowanie w każdej placówce, w której często przygotowywane są różne rodzaje ciast. Oszczędzają czas i zwiększają efektywność pracy w lokalach z dużą mocą przerobową.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Proste lub ukośne ustawienie wałka







HTS 15 **Mikser spiralny 15 l** **6 499,-**
HTS 15 T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l** **6 499,-**
HTS 15 2T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy** **7 499,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022143	HTS 15	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,9	78	1	6 499,-
00022147	HTS 15 T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,75	78	1	6 499,-
00022146	HTS 15 2T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,6 / 0,8	78	2	7 499,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N







HTS 20 **Mikser spiralny 20 l** **6 799,-**
HTS 20 T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l** **6 799,-**
HTS 20 2T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy** **7 799,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022144	HTS 20	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,9	83	1	6 799,-
00022149	HTS 20 T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,75	83	1	6 799,-
00022148	HTS 20 2T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,6 / 0,8	83	2	7 799,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N







HTS 33 **Mikser spiralny 33 l** **8 299,-**
HTS 33 T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l** **8 299,-**
HTS 33 2T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy** **9 199,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022145	HTS 33	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	8 299,-
00022150	HTS 33 T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	8 299,-
00022151	HTS 33 2T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1 / 1,4	113	2	9 199,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N









HTS 42 T **Mikser spiralny trójfazowy 42 l** **9 299,-**

HTS 42 2T **Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy** **9 799,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022152	HTS 42 T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5	128	1	9 299,-
00022153	HTS 42 2T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5 / 2,2	128	2	9 799,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N







HTS 53 T **Mikser spiralny trójfazowy 53 l** **9 899,-**

HTS 53 2T **Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy** **10 299,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022154	HTS 53 T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5	128	1	9 899,-
00022155	HTS 53 2T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5 / 2,2	138	2	10 299,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N







HTS 75 T **Mikser spiralny trójfazowy 75 l** **23 699,-**

HTS 75 2T **Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy** **25 799,-**

- ⊕ **stała dzieża**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

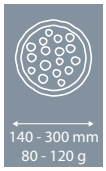
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022157	HTS 75 T	583 x 966 x 847	ø55 x 37 h	2,6	250	1	23 699,-
00022156	HTS 75 2T	583 x 966 x 847	ø55 x 37 h	2,6 / 3,4	270	2	25 799,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N









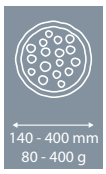
DL-30 Wałkownica — 3 999,-

- średnica pizzy: 14- 30 cm
- waga pizzy: 80- 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009855	DL-30	420 x 450 x 650	0,375	35

230/1N







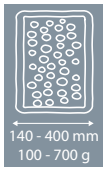
DL-40 Wałkownica — 4 769,-

- średnica pizzy: 14- 40 cm
- waga pizzy: 80- 400 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009856	DL-40	520 x 450 x 712	0,375	45

230/1N







DL-40P Wałkownica — 5 159,-

- średnica pizzy: 14- 40 cm
- waga pizzy: 100- 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równolegle
- sterowanie przyciskiem nożnym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009857	DL-40P	520 x 450 x 750	0,375	45

230/1N



WN Włącznik nożny — 139,-

- służy do uruchamiania urządzenia

Indeks	Model
00010119	WN

RM Urządzenia dynamiczne

Miksery zanurzeniowe	366
Pakowarki próżniowe	371
Krajalnice	373
Wilki do mięsa	376
Miksery uniwersalne	378
Akcesoria do mikserów uniwersalnych	382
Obieraczki do ziemniaków	385
Szatkownica RG-50S i RG-50	388
Szatkownica RG-100	390
Szatkownica RG-200	392
Szatkownica RG-250	394
Szatkownica RG-350	396
Szatkownica RG-300i	398
Szatkownica RG-400i	400
Combi Cutter CC-32S i CC-34	406
Kuter/blender VCB-32, VCM-41 i VCM-42	408
Blender SB-4	410
Kuter PSP	411

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Miksery zanurzeniowe



Miksery zanurzeniowe RM PMF to profesjonalne urządzenia do szerokiej gamy prac gastronomicznych, od stołówek o dużej pojemności, poprzez restauracje, hotele i bary po kawiarnie i cukiernie.

Solidne, trwałe urządzenie, które posiada
- Pokrywę silnika ze stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie termiczne przed przeciążeniem
- Wentylowany silnik
- Wysokiej jakości złącza wykonane z polimeru

Wygodne użytkowanie oszczędza czas i wysiłek
- ergonomiczny uchwyt
- uchwyty do umieszczenia miksera na kotle lub duzym garnku, ułatwia pracę przy dłuższym użytkowaniu
- wsporniki do zawieszenia na ścianie
- dołączenie nasadki za pomocą precyzyjnie prowadzonej nakrętki śrubowej zawsze zapewnia dokładne dopasowanie, jest wygodne dla użytkownika, a jednocześnie gwarantuje wysoką sztywność całego zestawu
- cyfrowy wyświetlacz LED pokazuje ustawioną prędkość mieszania

Optymalne urządzenie do każdej kuchni
- szeroka gama modeli zarówno do mniejszych jak i większych zapleczy gastronomicznych
- bogata gama akcesoriów, różne rozmiary i rodzaje przystawek pozwalają na stworzenie delikatnego przecieru, doskonale ubitej śmietany lub płynnie mieszanej emulsji
- stosowanie jednego urządzenia do różnych operacji przy pomocy przystawki do ubijania, homogenizatora, przystawki emulsyjnej

Zawsze doskonały wynik nawet podczas mieszania mocno mrożonych potraw
- dzięki elektronicznie sterowanej technologii zasilania SRS, która zapewnia stałą prędkość mieszania nawet w przypadku potraw o bardzo twardych cząstkach, urządzenie może pracować stabilnie i bezawaryjnie
- sprzęgło bagnetowe w kształcie gwiazdy zapewnia doskonałe przenoszenie momentu obrotowego, a jednocześnie jest odporne na pękanie
- wysokowydajne ostrze ze stali nierdzewnej



Silnik do miksera

907,-

- pokrywa silnika wykonana ze specjalnego tworzywa
- silnik wentylowany
- termiczne zabezpieczenie przed przeciążeniem
- ergonomiczny uchwyt do wygodnego użytkowania
- możliwość zamocowania przystawki do miksowania, homogenizowania i ubijania

PMF M25
- regulator prędkości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Dla miksera obr/min	Dla rózgi obr/ min	Cena netto PLN
00028367	PMF M25	Ø75 x 285	0,25	1,4	15 000	2 500 - 15 000	907,-
00028368	PMFF M25	Ø75 x 285	0,25	1,45	15 000	-	733,-

230/1N



Przystawka miksująca do PMF M

319,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 220, 270
- do łatwego homogenizowania płynów
- bardzo łatwa w utrzymaniu czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028369	PMF N20	Ø75 x 220	0,45	319,-
00028370	PMF N25	Ø75 x 270	0,45	372,-



Nadstawka homogenizująca do PMFF N

571,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 220, 270
- do łatwego homogenizowania płynów
- bardzo łatwa w utrzymaniu czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028374	PMF H20	Ø45 x 220	0,35	571,-
00028375	PMF H25	Ø45 x 270	0,4	624,-



Przystawka ubijająca do PMF M i PMFF M

624,-

- elementy ubijające wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 290 mm
- do prostego ubijania np. śmietany, białka
- bardzo łatwa w utrzymaniu czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028371	PMF SM	Ø90 x 290	10	0,45	624,-

NOWOŚĆ



Silnik do miksera

1 253,-

- pokrywa silnika wykonana ze stali nierdzewnej
- silnik wentylowany
- termiczne zabezpieczenie przed przeciążeniem
- ergonomiczny uchwyt do wygodnego użytkowania
- wyświetlacz cyfrowy
- 9 stopniowy regulator prędkości
- przełącznik obrotów mikser / rózga
- możliwość zamocowania przystawki do miksowania, homogenizowania i ubijania
- płyta sterująca wyposażona w urządzenie SRS (samoregulujące prędkość) do stabilizacji mocy i prędkości

Indeks	Wymiary mm	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Dla miksera obr/min	Dla rózgi obr/min	Cena netto PLN
00028358	PMF M35	130 x 130 x 360	0,35	2,8	2 000 - 9 000	2 000 - 15 000	1 253,-
00028359	PMF M45	130 x 130 x 380	0,45	3,3	2 000 - 11 000	2 000 - 17 000	1 515,-
00028360	PMF M55	130 x 130 x 390	0,55	3,4	2 000 - 9 000	2 000 - 15 000	1 714,-
00028361	PMF M65	130 x 130 x 400	0,65	3,9	2 000 - 9 000	2 000 - 13 000	1 934,-

230/1N

NOWOŚĆ



Przystawka miksująca do PMF

529,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300, 400, 500, 600
- do prostego i szybkiego przygotowania zup, sosów, dipów, miksów
- bardzo łatwa w utrzymaniu czystości

Indeks	Wymiary mm	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028362	PMF N30	95 x 330	30 - 80	1,3	529,-
00028363	PMF N40	95 x 430	80 - 120	1,5	582,-
00028364	PMF N50	95 x 530	150 - 230	1,75	655,-
00028365	PMF N60	95 x 630	250 - 330	1,95	708,-

NOWOŚĆ



Nadstawka homogenizująca do PMF N

885,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300, 400, 500, 600
- do łatwego homogenizowania płynów
- bardzo łatwa w utrzymaniu czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028376	PMF H30	Ø60 x 330	1,2	885,-
00028377	PMF H40	Ø60 x 430	1,5	950,-
00028378	PMF H50	Ø60 x 530	1,7	1015,-
00028379	PMF H60	Ø60 x 630	1,9	1070,-

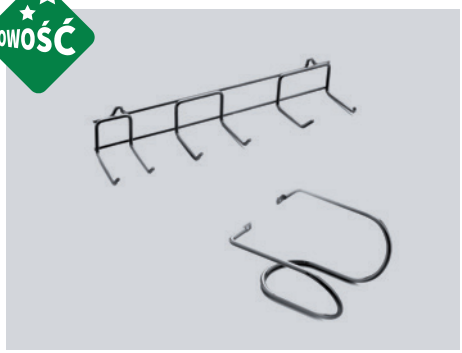


Przystawka ubijająca do PMF

729,-

- elementy ubijające wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300 mm
- do prostego ubijania np. śmietany, białka
- bardzo łatwa w utrzymaniu czystości

Indeks	Wymiary mm	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028366	PMF S	120 x 300	80	0,9	729,-

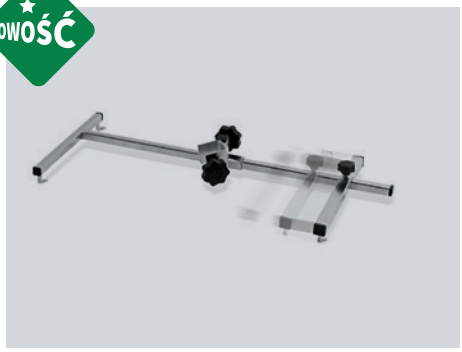


Uchwyt ścienny

79,-

- uchwyty do zaiweszania mikserów lub zestawów mikserów na ścianie

Indeks	Model	Zastosowanie	Cena netto PLN
00028381	PMF PSM	pojedynczy uchwyt do miksera PMF M25 lub PMFF M25	79,-
00028382	PMF PS	pojedynczy uchwyt do miksera PMF M35 - M65	110,-
00028380	PMF PCM	uchwyt do zestawu - mikser PMF M25 lub PMFF M25	121,-
00028383	PMF PC	uchwyt do zestawu - mikser PMF M35 - M65	141,-



Uchwyt na kocioł PMF K

802,-

- nasadka na duże garnki i kotły
- regulowana szerokość
- możliwość montażu miksera
- ułatwia pracę zmniejszając obciążenie rąk

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028384	PMF K04	400	802,-
00028385	PMF K06	600	802,-
00028386	PMF K08	800	949,-
00028387	PMF K10	1000	949,-
00028388	PMF K12	1200	949,-

Pakowarki próżniowe

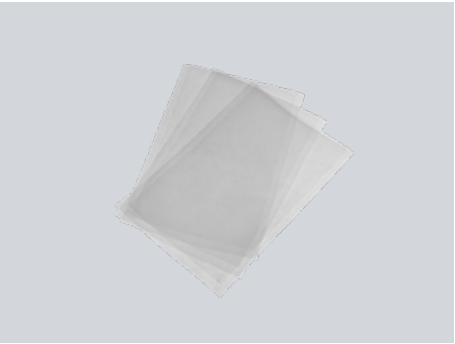


Umożliwiają doskonałą ochronę żywności. Wyroby pakowane próżniowo są hermetycznie zamknięte w próżniowej torebce z nieprzepuszczalnej folii. Główną zaletą jest fakt, że w zamkniętej torebce nie ma powietrza. W przypadku żywności oznacza to spowolniony rozwój mikroorganizmów, co znacząco przedłuża ich trwałość. Towar pakowany próżniowo jest chroniony przed zepsuciem, wyschnięciem, zmianą smaku, zanieczyszczeniem i utratą masy.

Pakowarki próżniowe można wykorzystać do przygotowania poszczególnych porcji surowców przed rozpoczęciem właściwej obróbki, podczas przygotowań do bankietów czy w celu przyspieszenia realizacji zamówień. Pakowarki można wykorzystać do pakowania wędlin, serów, ryb i warzyw. Urządzenia te mają szerokie zastosowanie również w przypadku pakowania obranych ziemniaków i suchych owoców. Coraz częściej wykorzystywane są w gastronomii do gotowania sous vide i pakowania półproduktów, gotowych dań, zup czy sosów.

GAZ - jaki i do czego?

Produkt	Skład mieszanin gazowych [%]		
	Tlen	Dwutlenek węgla	Azot
Mięso czerwone	60-85	15-40	-
Gotowane/ konserwowane mięso	-	20-35	65-80
Drób	-	25	75
Ryby (białe)	30	40	30
Ryby (w oleju)	-	60	40
Łosoś	20	60	20
Sery twarde	-	100	-
Sery miękkie	-	30	70
Chleb	-	60-70	30-40
Ciastka bez składników mleczarskich	-	60	40
Ciastka ze składnikami mleczarskimi	-	-	100
Żywność suszona i prażona	-	-	100



WPP - 1 Worki do pakowarki próżniowej

- przeźroczyste
- specjalna folia dostosowana do pakowarek próżniowych
- **opakowanie 100 szt**.

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007927	WPP - 1	160 x 240	22,-
00000323	WPP - 2	237 x 318	46,-
00007928	WPP - 3	400 x 400	93,-



VBD - 6 **Pakowarka próżniowa 6 m³/h** **7 690,-**

VBD - 6 SB **Pakowarka próżniowa 6 m³/h + gaz** **9 350,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 270 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027062	VBD - 6	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35	7 690,-
00028496	VBD - 6 SB	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35	9 350,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N



VBD - 8 **Pakowarka próżniowa 8 m³/h** **7 990,-**

VBD - 8 SB **Pakowarka próżniowa 8 m³/h + gaz** **9 700,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028497	VBD - 8	395 x 465 x 450	320 x 350 x 115+ 60 h	0,35	47	7 990,-
00028498	VBD - 8 SB	395 x 465 x 450	320 x 350 x 115+ 60 h	0,35	47	9 700,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N



VBD - 12 **Pakowarka próżniowa 12 m³/h** **9 790,-**

VBD - 12 SB **Pakowarka próżniowa 12 m³/h + gaz** **11 300,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 350 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028499	VBD - 12	435 x 520 x 450	360 x 405 x 115 + 60 h	0,45	55	9 790,-
00028500	VBD - 12 SB	435 x 520 x 450	360 x 405 x 115 + 60 h	0,45	55	11 300,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N



VBD - 20 **Pakowarka próżniowa 20 m³/h** **11 500,-**

VBD - 20 SB **Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz** **12 990,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 410 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028501	VBD - 20	510 x 570 x 525	435 x 455 x 115 + 60 h	0,75	80	11 500,-
00028502	VBD - 20 SB	510 x 570 x 525	435 x 455 x 115 + 60 h	0,75	80	12 990,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N





VBD - 20B Pakowarka próżniowa 20 m³/h 13 600,-
VBD - 20B SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 15 400,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 460 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028503	VBD 20B	545 x 655 x 540	470 x 530 x 115 + 95 h	0,75	90	13 600,-
00028504	VBD 20B SB	545 x 655 x 540	470 x 530 x 115 + 95 h	0,75	90	15 400,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N





VBD - 20C Pakowarka próżniowa 20 m³/h 13 800,-
VBD - 20C SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 15 800,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028505	VBD - 20C	605 x 655 x 525	530 x 530 x 115 + 95 h	0,75	98	13 800,-
00028506	VBD - 20C SB	605 x 655 x 525	530 x 530 x 115 + 95 h	0,75	98	15 800,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N





VBD - 25 Pakowarka próżniowa 25 m³/h 18 690,-
VBD - 25 SB Pakowarka próżniowa 25 m³/h + gaz 20 800,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028507	VBD - 25	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	0,90	120	18 690,-
00028508	VBD - 25 SB	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	0,90	120	20 800,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N





VBD - 40 Pakowarka próżniowa 40 m³/h 25 800,-
VBD - 40 SB Pakowarka próżniowa 40 m³/h + gaz 28 100,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028509	VBD - 40	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	1,1	120	25 800,-
00028510	VBD - 40 SB	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	1,1	120	28 100,-

TIMER DIGITAL CONTROL 400/3N

Krajalnice



W kompleksowej ofercie krajalnic znajdą Państwo urządzenia z przekładnią ślimakową oraz krajalnice półautomatyczne.

Podstawowa seria krajalnic GMS oferuje, za przystępną cenę, przekładnię ślimakową i nierdzewny nóż ze specjalną powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów. Kwestią oczywistą są w tej serii silniki z wentylatorem oraz zabezpieczeniem przed przegrzaniem. Otwarta konstrukcja ułatwia okresową konserwację i czyszczenie. Budowa wyłącznika zapobiega samowolnemu ponownemu uruchomieniu maszyny w razie przerwy w dostawie prądu.

W przypadku krojenia dużych ilości produktów najlepszym wyborem są urządzenia półautomatyczne GXE 300 i GXL 350. Przesuwanie tacy podawczej odbywa się automatycznie, a podawanie do krojenia zapewnia podwójny stół ze sprężynami dociskającymi. Wszystkie typy krajalnic są wyprodukowane z odlewów ciśnieniowych z aluminium z powłoką powierzchniową.

- Przekładnia ślimakowa
- Ukośna pozycja noża









GMS - 220 **Krajalnica - nóż gładki** **2 690,-**
NG 220 **Nóż gładki** **249,-**
NZ 220 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **489,-**
NT 220 **Nóż teflonowy do sera** **439,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 19 x 20
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000412	GMS - 220	380 x 445 x 370	220	0,14	2 690,-
00008829	NG 220		220		249,-
00008833	NZ 220		220		489,-
00008827	NT 220		220		439,-









GMS - 250 **Krajalnica - nóż gładki** **3 290,-**
NG 250 **Nóż gładki** **319,-**
NZ 250 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **549,-**
NT 250 **Nóż teflonowy do sera** **559,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 21,5 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000413	GMS - 250	425 x 525 x 380	250	0,16	3 290,-
00008830	NG 250		250		319,-
00008834	NZ 250		250		549,-
00007703	NT 250		250		559,-









GMS - 275 XL **Krajalnica - nóż gładki** **4 499,-**
NG 275 XL **Nóż gładki** **839,-**
NZ 275 XL **Nóż zębaty do twardych wędlin** **830,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 23 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00010672	GMS - 275 XL	480 x 510 x 400	275	0,23	4 499,-
00011290	NG 275 XL		275		839,-
00011291	NZ 275 XL		275		830,-





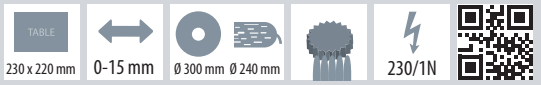




GMS - 300 **Krajalnica - nóż gładki** **5 559,-**
NG 300 **Nóż gładki** **649,-**
NZ 300 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **849,-**
NT 300 **Nóż teflonowy do sera** **899,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 23 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000415	GMS - 300	480 x 580 x 515	300	0,22	5 559,-
00008832	NG 300		300		649,-
00008836	NZ 300		300		849,-
00007705	NT 300		300		899,-





GXE 300 DP **Krajalnica ślimakowa** **8 999,-**

- konstrukcja aluminiowa
- grubość cięcia 0-15 mm
- maksymalna średnica cięcia 240 mm
- wymiar stołu w cm: 28 x 21
- napęd ślimakowy
- system ostrzący
- ⊕ **specjalna płyta przesuwnego stołu**
- ⊕ **dosunięcie ciętego produktu za pomocą mechanizmu dociskowego**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000426	GXE 300 DP	670 x 460 x 450	0,3	8 999,-





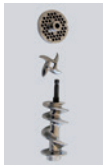
GXL 350 DP **Krajalnica ślimakowa półautomatyczna** **19 499,-**

- automatyczny posuw stołu
- grubość cięcia 0-15 mm
- maksymalna średnica cięcia 320 mm
- podwójna płyta robocza
- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 29 x 25
- napęd ślimakowy
- system ostrzący
- ⊕ **specjalna płyta przesuwnego stołu**
- ⊕ **dosunięcie ciętego produktu za pomocą mechanizmu dociskowego**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000427	GXL 350 DP	850 x 520 x 500	0,34	19 499,-









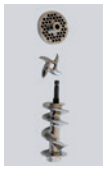
S - 12 Wilk do mięsa 3 199,-

- ślimak, nóż, sitko- wykonanie nierdzewne
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- korpus mielący- polerowane aluminium
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 160 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka- 7 cm
- obudowa napędu- polerowane aluminium

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000305	S - 12	400 x 250 x 500	230 V / 50 Hz	0,75

1 | 160kg/h | 230/1N







TS - 12 / 230V Wilk do mięsa 3 679,-
TS - 12 / 400V Wilk do mięsa 3 569,-
TS - 12D / 230V Wilk do mięsa dwuzakresowy 4 279,-
TS - 12D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy 4 119,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko- wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 160 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka- 7 cm
- obudowa napędu- polerowane aluminium

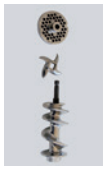
TS- 12D:

- ⊕ **system Unger**- szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000306	TS - 12 / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75	3 679,-
00000307	TS - 12 / 400V	400 x 290 x 510	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	3 569,-
00000308	TS - 12D / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75	4 279,-
00000309	TS - 12D / 400V	400 x 290 x 510	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	4 119,-

2 UNGER | 1 | 160kg/h | 400/3N | 230/1N







TE - 22 / 230V Wilk do mięsa 4 099,-
TE - 22 / 400V Wilk do mięsa 3 999,-
TE - 22D / 230V Wilk do mięsa dwuzakresowy 4 999,-
TE - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy 4 829,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko- wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka- 8 cm
- obudowa napędu- polerowane aluminium

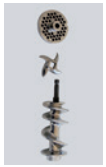
TE- 22D:

- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000312	TE - 22 / 230V	450 x 290 x 520	230 V / 50 Hz	1,1	4 099,-
00000314	TE - 22 / 400V	450 x 290 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	3 999,-
00000313	TE - 22D / 230V	450 x 290 x 520	230 V / 50 Hz	1,1	4 999,-
00000315	TE - 22D / 400V	450 x 290 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	4 829,-

2 UNGER | 1 | 300kg/h | 400/3N | 230/1N







TS - 22 / 400V Wilk do mięsa — 5 499,-

TS - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 6 389,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko- wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- ⊕ **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka- 8 cm
- obudowa napędu- wykonanie nierdzewne

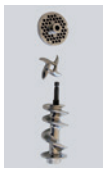
TS- 22D:

- ⊕ **system Unger**- szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000310	TS - 22 / 400V	420 x 300 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	5 499,-
00000311	TS - 22D / 400V	420 x 300 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	6 389,-

2 UNGER | 1 | 300kg/h | 400/3N







TS - 32 / 400V Wilk do mięsa — 7 099,-

TS - 32D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 7 999,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko- wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- ⊕ **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 500 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka- 10 cm
- obudowa napędu- wykonanie nierdzewne

TS- 32D:

- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000316	TS - 32 / 400V	520 x 320 x 550	400 V /3N/ 50 Hz	2,2	7 099,-
00000317	TS - 32D / 400V	520 x 320 x 550	400 V /3N/ 50 Hz	2,2	7 999,-

2 UNGER | 1 | 500kg/h | 400/3N

Sitka i noże do wilków jednozakresowych

Model wilka	S -12, TS-12		TE-22, TS-22		TS-32	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002438	219,-	00002472	268,-	00002504	384,-
3	00002439	158,-	00002473	197,-	00002505	259,-
3,5	00006573	158,-	00008789	197,-	00008794	258,-
4,5	00002440	149,-	00002474	172,-	00002506	220,-
6	00002441	149,-	00002475	172,-	00002507	220,-
8	00002442	149,-	00002476	172,-	00002508	220,-
nóż	00002449	86,-	00002483	100,-	00002516	119,-



Sitka o innej średnicy otworu - informacja telefoniczna.

Sitka i noże do wilków dwuzakresowych

Model wilka	TS-12D		TE-22D, TS-22D		TS-32D	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002459	181,-	00002481	209,-	00002517	269,-
2,5	00008796	182,-	00008801	210,-	00008805	268,-
3	00002460	147,-	00002497	153,-	00002518	210,-
3,5	00008797	147,-	00008802	154,-	00008806	210,-
4,5	00002461	130,-	00002498	138,-	00002519	168,-
5	-	-	00002495	138,-	-	-
6	00002462	130,-	00002499	138,-	00002520	168,-
8	00002463	130,-	00002496	138,-	00002521	168,-
szarpak	00002466	176,-	00002494	177,-	00002526	191,-
nóż	00002458	125,-	00002493	148,-	00002515	182,-



Sitka o innej średnicy otworu - informacja telefoniczna.

Miksery uniwersalne



- Uniwersalne roboty RM to cała seria maszyn, spośród których większość klientów może dobrać rozmiar i wykonanie urządzenia dostosowane do własnych potrzeb. Do dyspozycji są urządzenia o pojemności dzieży 8, 10, 20, 24, 30, 50, 60 i 80 litrów.
- Zestaw obejmuje dzieżę, rózgę, mieszadło i hak, wystarczy więc rozpakować urządzenie, podłączyć je do sieci elektrycznej, dokonać podstawowego czyszczenia maszyny i zacząć z niej korzystać. Do wszystkich mikserów, z wyjątkiem RM 800, można dokupić dodatkowe akcesoria – przystawkę do szatkowania warzyw i do mielenia mięsa. Dzięki takiemu wyposażeniu urządzenie stanie się wszechstronnym pomocnikiem kuchennym.
- Masywna konstrukcja maszyny zapewnia jej dobrą stabilność i wytrzymałość. Urządzenia z dzieżą o pojemności 50, 60 i 80 litrów są dostarczane wraz z wózkiem manipulacyjnym na dzieżę. Do poszczególnych urządzeń, poczynając od RM 200 i wyżej, można dokupić dzieże redukcyjne, których użycie jest korzystne podczas obróbki mniejszych porcji żywności. Dzieże redukcyjne są dostarczane z trzema narzędziami i zaczepem redukcyjnym. Podczas obróbki żywności pojemnik pozostaje stabilny, a narzędzie obraca się planetarnie.
- Możliwość podłączenia dodatkowego wyposażenia
- Pokrywa ochronna z wsypem
- Wybrane modele wyposażone w timer
- Masywna konstrukcja







RM - 800 Mikser uniwersalny — 4 499,-

- ⊕ **cyfrowy timer**
- 3 stopnie prędkości (132/235/421 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- napęd za pomoca przekładni zębatej
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000045	RM - 800	346 x 442 x 579	8	0,18	25,5

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N







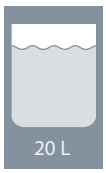
RM - 100 Mikser uniwersalny — 8 199,-

- 3 stopnie prędkości (106/196/358 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000046	RM - 100	431 x 488 x 766	10	0,25	78

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N







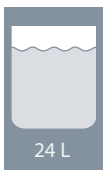
RM - 200 Mikser uniwersalny — 9 399,-

- 3 stopnie prędkości (106/196/358 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000047	RM - 200	513 x 523 x 874	20	0,375	92

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N







RM - 22/230V Mikser uniwersalny — 10 399,-

- 3 stopnie prędkości (108/183/352 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000054	RM - 22/230V	540 x 557 x 922	24	0,565	116	10 399,-
00000048	RM - 22	540 x 557 x 922	24	0,565	116	10 399,-

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N | 400/3N







RM - 30 Mikser uniwersalny 15 299,-

- 3 stopnie prędkości
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000049	RM - 30	576 x 668 x 1172	30	0,75	195







RM - 50 Mikser uniwersalny 21 599,-

- 3 stopnie prędkości (99/176/320 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 20 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000050	RM - 50	638 x 738 x 1316	50	1,5	275







RM - 60 Mikser uniwersalny 23 999,-

- 3 stopnie prędkości (99/176/320 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 30 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000051	RM - 60	638 x 778 x 1316	60	2,25	285







RM - 80A Mikser uniwersalny 45 199,-

- 4 stopnie prędkości (69/121/204/356 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- automatyczne unoszenie dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- automatyczne (elektryczne) podnoszenie dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000052	RM - 80A	788 x 1088 x 1559	80	2,24	400

AUTO | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 4 SPEED | 400/3N







RM - 80B Mikser uniwersalny 38 999,-

- 4 stopnie prędkości (69/121/204/356 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- ręczne (mechaniczne) podnoszenie dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000053	RM - 80B	788 x 1088 x 1559	80	2,24	392

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 4 SPEED | 400/3N





WKK Wózek do dzieży RM 619,-

- do dzieży 40/50/60/80 l

Indeks	Model
00000055	WKK

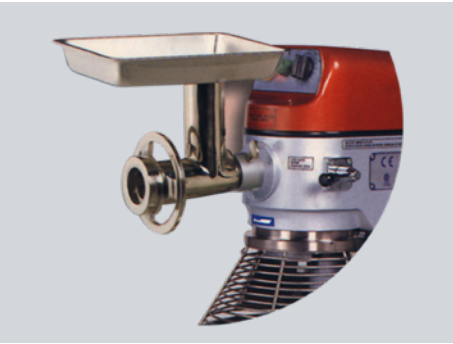




V 99 S Przystawka szatkująca do RM 4 499,-

- zestaw tarcz: tnące na plasterki (grubości cięcia 2, 3, 8 mm)
- szatkujące (Ø otworu: 2, 3, 4, 7, 12 mm)

Indeks	Model
00000068	V 99 S







VH - 12 Przystawka do mielenia mięsa 1 999,-

Indeks	Model	Wymiary mm
00000065	VH - 12	205 x 300 x 290

Hak do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003089	RM-800	249,-
00003111	RM-100	409,-
00003125	RM-200	519,-
00003141	RM-22	619,-
00003163	RM-30	729,-
00003189	RM-50	849,-
00003212	RM-60	1 090,-
00003213	RM-80	1 269,-



Mieszadło do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003088	RM-800	249,-
00003113	RM-100	409,-
00003114	RM-200	519,-
00007739	RM-30	729,-
00003190	RM-50	839,-
00007938	RM-80	1 100,-
00007817	RM-60	1 090,-



Rózga do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003090	RM-800	299,-
00003115	RM-100	569,-
00003142	RM-22	779,-
00003164	RM-30	879,-
00003191	RM-50	989,-
00003214	RM-60	1 249,-
00003215	RM-80	1 259,-
00003126	RM-200	679,-



Dzieża do miksera RM

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00003091	D - RM-800	8l do RM- 800	459,-
00003116	D - RM-100	10l do RM-100	729,-
00003127	D - RM-200	19l do RM-200	799,-
00003143	D - RM-22	24l do RM-22	959,-
00003165	D - RM-30	30l do RM-30	1 590,-
00003192	D - RM-50	50l do RM-50	1 890,-
00003216	D - RM-60	60l do RM-60	2 049,-
00006126	D - RM-80	80l do RM-80	2 990,-



Redukcja do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00000056	10l - RM-200	2 699,-
00000057	10l - RM-22	2 699,-
00000063	20l - RM-50	4 899,-
00000064	30l - RM-60	6 799,-
00007940	40l - RM-80	7 890,-

Ze względu na różne wymiary mocowań akcesoriów, nie stosuje się ich zamiennie pomiędzy różnymi modelami.

Prędkości pracy poszczególnych narzędzi:

Narzędzie	Prędkość
Rózga 	1-2-3
Mieszadło 	1-2
Hak 	1-2

UWAGA

Prędkość zmieniamy przy zatrzymanym urządzeniu!
Półprodukty należy dodawać sukcesywnie!

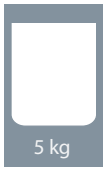
Możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne):

Produkt	RM-800	RM-100	RM-200	RM-22	RM-30	RM-50	RM-60	RM-80
Purée ziemniaczane	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,7 kg
Biszkopt	1,4 kg	3 kg	5 kg	9,5 kg	11 kg	17 kg	22 kg	28 kg
Bite kremy	2,31 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonez	2,3 l	2,5 l	7 l	11 l	15 l	18 l	22 l	25 l
Ciasto chlebowe	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizzę ciężkie	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Ciasto na pizzę średnie	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	40,7 kg
Ciasto na pizzę lekkie	1,8 kg	5 kg	9,1 kg	11 kg	18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Wafle i gorące ciasta	2 l	6 l	11 l	13 l	11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Kołacze	3 kg	5 kg	7 kg	9 kg	14 kg	21 kg	25 kg	31,8 kg
Ciasto drożdżowe	4 kg	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Piana z białek	0,4 l	0,5 l	1 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Makarony	1 kg	2 kg	3 kg	5 kg	8 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Dobór urządzenia i prędkości pracy do planowanego typu obróbki:

Produkt	RM-800			RM-100			RM-200			RM-22			RM-30			RM-50			RM-60			RM-80		
Prędkość	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Purée ziemniaczane		•			•			•			•			•			•			•			•	
Biszkopt	•	•		•	•		•				•		•			•			•			•		
Bite kremy	•			•			•			•			•			•			•			•		
Majonez	•			•			•			•			•			•			•			•		
Ciasto chlebowe			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę ciężkie			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę średnie			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę lekkie		•			•				•			•			•			•			•			•
Wafle i gorące ciasta		•			•			•			•			•			•			•			•	
Kołacze		•			•		•	•			•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Ciasto drożdżowe		•			•			•			•			•			•			•			•	
Piana z białek	•			•			•			•			•			•			•			•		
Makarony			•			•			•			•			•			•			•			•







C/E PP5 Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 5 999,-
C/E PP5-1 Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 6 999,-
C/E PP5T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 7 499,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 100-150 kg / h
- (przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Waga kg	Cena netto PLN
00009890	C/E PP5	402 x 610 x 561	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,27	1355	26	5 999,-
00024210	C/E PP5-1	402 x 610 x 561	5	230 / 50 Hz	0,42	1355	26	6 999,-
00010541	C/E PP5T	402 x 610 x 800	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,27	1355	29	7 499,-

2-3 min. | 230/1N | 400/3N







C/E PP10T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 7 599,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 200-300 kg / h
(przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min
00009892	C/E PP10T	442 x 686 x 945	10	400 V /3N/ 50 Hz	0,735	45	1429

2-3 min. | 400/3N







C/E PP20T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 8 999,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 400-600 kg / h
(przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min
00010542	C/E PP20T	505 x 737 x 1078	20	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	59	1389

2-3 min. | 400/3N

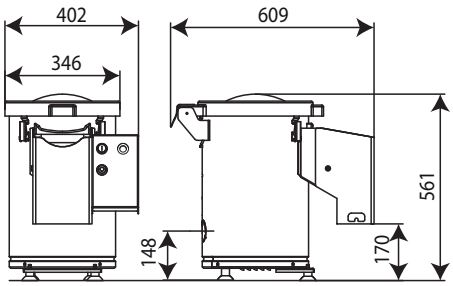


LS 3N Separator do obierzyn 899,-

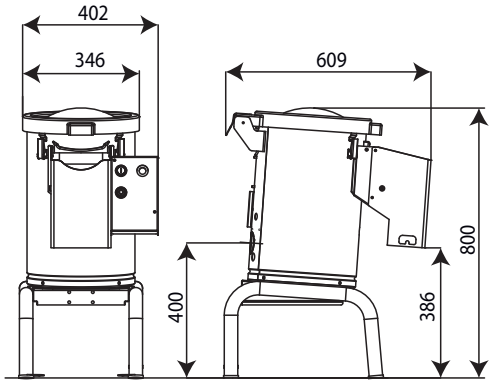
- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model
00010543	LS 3N

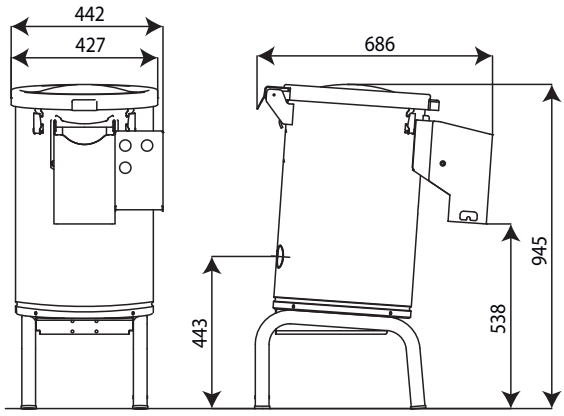
Wymiary obieraczek



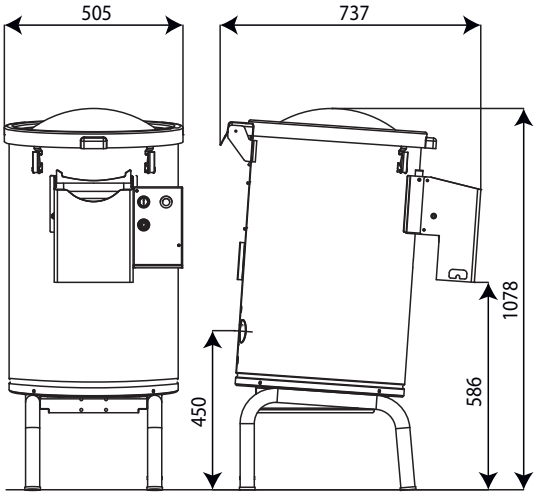
C/E PP5 ▪ C/E PP5-1



C/E PP5T



C/E PP10T



C/E PP20T

Panel sterujący obieraczek

przycisk START

przycisk STOP



regulator czasowy

Szatkownice do warzyw, kutry i blendery



CC-32S
– 80 porcji
– 2 kg/min

RG-50S
– 80 porcji
– 2 kg/min

RG-50
– 80 porcji
– 2 kg/min

HALLDE oferuje cztery rodzaje maszyn do użytku profesjonalnego
Szatkownice, Kutry, Kombi Kutry i Blendery ze szczególną uwagą poświęconą:

- Wyjątkowej jakości
- Wzorowemu bezpieczeństwu
- Wybitnie ergonomicznym i przyjaznym dla użytkownika rozwiązaniom konstrukcyjnym
- Szerokiemu zakresowi zastosowania
- Bardzo wysokiej pojemności
- Doskonałym wynikom przetwarzania
- Szybkiemu i prostemu czyszczeniu
- Prostemu przenoszeniu i praktycznemu przechowywaniu

Wszystkie produkty HALLDE spełniają wymogi standardów higieny, bezpieczeństwa i jakości (NSF, UL, EEC, CE).

Szatkownice do warzyw przeznaczone są do szybkiej i prostej obróbki warzyw w lokalach gastronomicznych.
Znajdują one zastosowanie wszędzie tam, gdzie oferowany jest szeroki asortyment różnego rodzaju sałatek warzywnych, półmisków z przekąskami i dodatków warzywnych. W tym wypadku urządzenie ułatwia pracę i zapewnia estetyczne podanie potraw. Wykonanie ze stali nierdzewnej z głowicą z anodowanego odlewu z aluminium gwarantuje długą żywotność całego urządzenia.
Do dyspozycji jest ponad 70 rodzajów tarcz umożliwiających tarcie, rozdrabnianie i krojenie w plastry, paski, kostki lub słupki.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Mikroprzełącznik zabezpieczający w odchylanej głowicy i dźwigni dociskowej



RG-100
– 400 porcji
– 5 kg/min

RG-200
– 700 porcji
– 7 kg/min

RG-250
– 1000 porcji
– 10 kg/min

RG-250 diwash
– 1000 porcji
– 10 kg/min

RG-350
– 1500 porcji
– 15 kg/min

RG-300i
– 3000 porcji
– 40 kg/min

RG-400i
– 5000 porcji
– 60 kg/min



plastry



plastry karbowane



słupki



wiórki



RG-50S Szatkownica 3 500,-

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium.
- jedna prędkość.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa abs.
- komora robocza z plastiku.

AKCESORIA
- do urządzenia RG-50S pasują tarcze z modelu RG-50 oraz RG-100 (oprócz tarcz do krojenia w kostkę)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00022114	RG-50S	350 x 285 x 465	podajnik: 0,9	1	24680	do 2	13	3 500,-

230/1N



plastry



plastry karbowane



słupki



wiórki



kostki



RG-50 Szatkownica 4 080,-

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

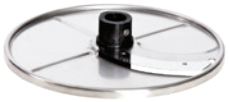
CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium.
- jedna prędkość.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS.
- komora robocza z anodowanego aluminium.

AKCESORIA
- do urządzenia RG-50 pasują wszystkie tarcze z modelu RG-50S oraz RG-100

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00009055	RG-50	350 x 285 x 465	podajnik: 0,9	1	24730	do 2	13	4 080,-

230/1N



Tarcza do krojenia w cienkie plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009405	85001	Plastry 1 mm	185,-
00009406	85002	Plastry 2 mm	185,-
00009426	85004	Plastry 4 mm	185,-
00009407	85006	Plastry 6 mm	185,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009410	85044	Wiórki 2 mm	185,-
00009344	85040	Wiórki 4 mm	185,-
00009411	85045	Wiórki 6 mm	185,-



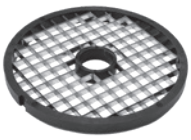
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009389	85057	Słupki 2x2 mm	245,-
00009408	85050	Słupki 4x4 mm	245,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009409	85048	Plastry karbowane 4 mm	185,-



Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry z modelu RG-100
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	761,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	761,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	761,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009646	63159	Plastry 0,5 mm	473,-
00009647	63157	Plastry 1 mm	473,-
00009648	63109	Plastry 1,5 mm	473,-
00009649	63114	Plastry 2 mm	473,-
00009650	63161	Plastry 3 mm	473,-
00009651	63089	Plastry 4 mm	473,-
00009652	63163	Plastry 5 mm	473,-
00009653	63094	Plastry 6 mm	473,-
00009654	63165	Plastry 7 mm	473,-
00009655	63099	Plastry 8 mm	473,-
00009656	86030	Plastry 9 mm	473,-
00009657	63104	Plastry 10 mm	473,-
00022166	83373	Delikatne plastry 15 mm	1 132,-

Akcesoria do szatkownicy **RG-50S** i **RG-50**



1076 **Wieszak ścienny na trzy tarcze** **80,-**

Indeks	Model
00009151	1076





RG-100 **Szatkownica 230 V** **5 420,-**
RG-100 **Szatkownica 400 V** **5 480,-**

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 20 do 400 porcji dziennie.
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- dostępny podajnik do krojenia pod kątem- patrz akcesoria
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.
- jedna prędkość.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00009178	RG-100	425 x 215 x 495	podajnik: 1,65	230 V / 50 Hz	0,25	1002	do 5	16	5 420,-
00009179	RG-100	425 x 215 x 495	podajnik: 1,65	400 V /3N/ 50 Hz	0,25	1504	do 5	16	5 480,-

230/1N 400/3N

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-100**



1076 **Wieszak ścienny na trzy tarcze** **80,-**

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009151	1076	80,-



1345 **Podajnik do cięcia pod kątem** **2 010,-**

Indeks	Model	Zastosowanie
00009180	1345	RG-100 / 200



40721 **Wózek z pojemnikiem** **2 360,-**

Indeks	Model
00009183	40721



25270 **Podstawa pod maszynę** **2 105,-**

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350


plastry


plastry karbowane


słupki


wiórki


kostki



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009646	63159	Plastry 0,5 mm	473,-
00009647	63157	Plastry 1 mm	473,-
00009648	63109	Plastry 1,5 mm	473,-
00009649	63114	Plastry 2 mm	473,-
00009650	63161	Plastry 3 mm	473,-
00009651	63089	Plastry 4 mm	473,-
00009652	63163	Plastry 5 mm	473,-
00009653	63094	Plastry 6 mm	473,-
00009654	63165	Plastry 7 mm	473,-
00009655	63099	Plastry 8 mm	473,-
00009656	86030	Plastry 9 mm	473,-
00009657	63104	Plastry 10 mm	473,-
00022166	83373	Delikatne plastry 15 mm	1 132,-



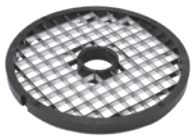
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009641	63122	Słupki 2x2 mm	518,-
00016930	63350	Słupki 3x3 mm	518,-
00010741	63346	Słupki 2x6 mm	518,-
00009659	63128	Słupki 4x4 mm	518,-
00009642	63138	Słupki 6x6 mm	518,-
00009660	63146	Słupki 8x8 mm	518,-
00009661	63154	Słupki 10x10 mm	518,-



Tarcza do plastrów delikatnych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022166	83373	Delikatne plastry 15 mm	1 132,-



Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	761,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	761,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	761,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016923	63362	Plastry karbowane 2 mm	473,-
00016926	63363	Plastry karbowane 3 mm	473,-
00009658	63141	Plastry karbowane 4 mm	473,-
00016929	63365	Plastry karbowane 5 mm	473,-
00009637	63149	Plastry karbowane 6 mm	473,-



Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009198	83215	Tarcza do dokładnego rozdrabniania, drobna	368,-
00009172	83284	Tarcza do dokładnego rozdrabniania, bardzo drobna	589,-
00009173	83249	Tarcza do ścierania twardego sera	368,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022185	83375	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	671,-
00022342	83364	Plastry do miękkich warzyw 10 mm	671,-
00022186	83385	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	671,-
00022343	83383	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	671,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009187	83210	Tarcza do wiórków 1,5 mm	368,-
00009026	83211	Tarcza do wiórków 2 mm	368,-
00009195	83212	Tarcza do wiórków 3 mm	368,-
00009196	83213	Tarcza do wiórków 4,5 mm	368,-
00009027	83216	Tarcza do wiórków 6 mm	368,-
00009197	83214	Tarcza do wiórków 8 mm	368,-
00009171	83272	Tarcza do wiórków 10 mm	368,-



RG-200 Szatkownica 9 050,-

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie do 700 porcji dziennie.
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- dostępny podajnik do krojenia pod kątem- patrz odwrotna strona.
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.
- jedna prędkość.

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN	
00009036	RG-200	475 x 215 x 515	podajnik: 3	230 V / 50 Hz	0,25	1204	do 7	18,6	9 050,-	400/3N 230/1N
00028834	RG-200	475 x 215 x 515	podajnik: 3	400 V / 3N / 50 Hz	0,25	12020	do 7	18,6	9 540,-	

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-200**



1076 Wieszak ścienny na trzy tarcze 80,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009151	1076	80,-



1345 Podajnik do cięcia pod kątem 2 010,-

Indeks	Model	Zastosowanie
00009180	1345	RG-100 / 200



40721 Wózek z pojemnikiem 2 360,-

Indeks	Model
00009183	40721



25270 Podstawa pod maszynę 2 105,-

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350


plastry


plastry karbowane


słupki

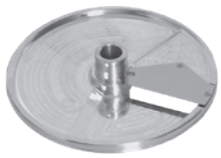

wiórki


kostki



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009662	63133	Plastry 0,5 mm	518,-
00009663	63058	Plastry 1 mm	518,-
00009664	63111	Plastry 1,5 mm	518,-
00009665	63116	Plastry 2 mm	518,-
00009667	63162	Plastry 3 mm	518,-
00009668	63091	Plastry 4 mm	518,-
00009669	63164	Plastry 5 mm	518,-
00009673	63096	Plastry 6 mm	518,-
00010125	86028	Plastry 7 mm	518,-
00010047	63101	Plastry 8 mm	518,-
00009680	86036	Plastry 9 mm	518,-
00009681	63106	Plastry 10 mm	518,-
00022167	82519	Delikatne plastry 15 mm	943,-
00022168	82395	Plastry standardowe 20 mm	943,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022187	82532	Plastry do miękkich warzyw 8 m	725,-
00022081	82510	Plastry do miękkich warzyw 10 mm	725,-
00019219	82557	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	725,-
00022188	82554	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	725,-



Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010752	83428	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	518,-
00010753	83429	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	518,-
00010754	83430	Tarcza do ścierania twardego sera	518,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016921	63352	Plastry karbowane 2 mm	518,-
00016924	63353	Plastry karbowane 3 mm	518,-
00009682	63117	Plastry karbowane 4 mm	518,-
00016927	63355	Plastry karbowane 5 mm	518,-
00009683	63177	Plastry karbowane 6 mm	518,-



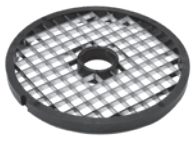
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009684	63132	Słupki 2x2 mm	585,-
00016931	63351	Słupki 3x3 mm	585,-
00010742	63347	Słupki 2x6 mm	585,-
00009685	63130	Słupki 4x4 mm	585,-
00009686	63140	Słupki 6x6 mm	585,-
00009687	63148	Słupki 8x8 mm	585,-
00009688	63156	Słupki 10x10 mm	585,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010743	83421	Tarcza do wiórków 1,5 mm	518,-
00010744	83422	Tarcza do wiórków 2 mm	518,-
00010745	83423	Tarcza do wiórków 3 mm	518,-
00010746	83424	Tarcza do wiórków 4,5 mm	518,-
00010749	83425	Tarcza do wiórków 6 mm	518,-
00010750	83426	Tarcza do wiórków 8 mm	518,-
00010751	83427	Tarcza do wiórków 10 mm	518,-



Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	761,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	761,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	761,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-



NOWOŚĆ

RG-250	**Szatkownica 230 V**	**12 230,-**
RG-250	**Szatkownica 400 V**	**12 230,-**
RG-250 diwash	**Szatkownica 230 V**	**14 200,-**
RG-250 diwash	**Szatkownica 400 V**	**14 200,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 50 do 800 porcji dziennie.
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetwarzenie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia
- uchwyt dźwigni dociskowej „Hallde ErgoLoop" w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami.
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- solidny uchwyt z tyłu urządzenia i uchwyt przy wylocie umożliwiają łatwe i bezpieczne przenoszenie urządzenia.
- model stacjonarny
- jedna prędkość.

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.
- szatkownice diwash- możliwość mycia wszystkich wyjmowanych części w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00009206	RG-250	450 x 285 x 586	podajnik: 4	230 V / 50 Hz	0,55	25005	do 8	22	12 230,-
00009205	RG-250	450 x 285 x 586	podajnik: 4	400 V /3N/ 50 Hz	0,55	25021	do 8	22	12 230,-
00028713	RG-250 diwash	450 x 285 x 586	podajnik: 4	230 V / 50 Hz	0,55	25050	do 8	22	14 200,-
00028565	RG-250 diwash	450 x 285 x 586	podajnik: 4	400 V /3N/ 50 Hz	0,55	25060	do 8	22	14 200,-

230/1N 400/3N

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-250**



1076 Wieszak ścienny na trzy tarcze **80,-**

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009151	1076	80,-



40721 Wózek z pojemnikiem **2 360,-**

Indeks	Model
00009183	40721



25270 Podstawa pod maszynę **2 105,-**

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350

diwash

Wszystkie zdejmowane części diwash RG-250 diwash można myć w zmywarce.




plastry


plastry karbowane


słupki


wiórki


kostki



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009662	63133	Plastry 0,5 mm	518,-
00009663	63058	Plastry 1 mm	518,-
00009664	63111	Plastry 1,5 mm	518,-
00009665	63116	Plastry 2 mm	518,-
00009667	63162	Plastry 3 mm	518,-
00009668	63091	Plastry 4 mm	518,-
00009669	63164	Plastry 5 mm	518,-
00009673	63096	Plastry 6 mm	518,-
00010125	86028	Plastry 7 mm	518,-
00010047	63101	Plastry 8 mm	518,-
00009680	86036	Plastry 9 mm	518,-
00009681	63106	Plastry 10 mm	518,-
00022167	82519	Delikatne plastry 15 mm	943,-
00022168	82395	Plastry standardowe 20 mm	943,-



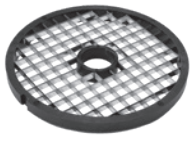
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009684	63132	Słupki 2x2 mm	585,-
00016931	63351	Słupki 3x3 mm	585,-
00010742	63347	Słupki 2x6 mm	585,-
00009685	63130	Słupki 4x4 mm	585,-
00009686	63140	Słupki 6x6 mm	585,-
00009687	63148	Słupki 8x8 mm	585,-
00009688	63156	Słupki 10x10 mm	585,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025226	86510	Tarcza do frytek - plastry 10 mm	1021,-



Tarcza do krojenia w kostkę

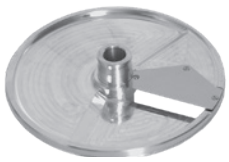
- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	761,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	761,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	761,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	761,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	761,-
00022189	83299	Kratka do krojenia w kostkę, X-niski 20x20 mm do RG-250	-	761,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016921	63352	Plastry karbowane 2 mm	518,-
00016924	63353	Plastry karbowane 3 mm	518,-
00009682	63117	Plastry karbowane 4 mm	518,-
00016927	63355	Plastry karbowane 5 mm	518,-
00009683	63177	Plastry karbowane 6 mm	518,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022187	82532	Plastry do miękkich warzyw 8 m	725,-
00022081	82510	Plastry do miękkich warzyw 10 mm	725,-
00019219	82557	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	725,-
00022188	82554	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	725,-



Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010752	83428	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	518,-
00010753	83429	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	518,-
00010754	83430	Tarcza do ścierania twardego sera	518,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010743	83421	Tarcza do wiórków 1,5 mm	518,-
00010744	83422	Tarcza do wiórków 2 mm	518,-
00010745	83423	Tarcza do wiórków 3 mm	518,-
00010746	83424	Tarcza do wiórków 4,5 mm	518,-
00010749	83425	Tarcza do wiórków 6 mm	518,-
00010750	83426	Tarcza do wiórków 8 mm	518,-
00010751	83427	Tarcza do wiórków 10 mm	518,-


plastry


plastry karbowane


słupki


wiórki


kostki


frytki



RG-350 Szatkownica + ręczna przystawka 17 970,-

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 400 do 1 200 porcji dziennie.
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetwarzanie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- uchwyt dźwigni dociskowej „Hallde ErgoLoop" w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami.
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwia przenoszenie.
- model stacjonarny.
- jedna prędkość.

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.
- przystawka do ciągłego podawania wykonana jest ze stali
- nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Opcjonalne wyposażenie	Waga kg	Cena netto PLN	230/1N	400/3N
00009248	RG-350	540 x 325 x 735	podajnik: 5,7	230 V / 50 Hz	0,75	40941	12	ręczny	32	17 970,-		
00009247	RG-350	540 x 325 x 735	podajnik: 5,7	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	40940	12	ręczny	32	17 970,-		


* patrz RG-100 i RG-200

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-350**

40881 Ręczna przystawka dociskowa do RG-350 3 600,-



- umożliwia szybkie i wygodne podawanie kapusty, sera, sałaty, marchwi i innych produktów wymagających nacisku przy podawaniu.

Indeks	Model	Opis	Zastosowanie
00009447	40881	Cylinder podawczy z ręczną przystawką dociskową	RG-350



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009689	63082	Plastry 0,5 mm	991,-
00009690	63081	Plastry 1 mm	991,-
00009691	63023	Plastry 1,5 mm	991,-
00009692	63026	Plastry 2 mm	991,-
00009693	63045	Plastry 3 mm	991,-
00009694	63056	Plastry 4 mm	991,-
00009695	63083	Plastry 5 mm	991,-
00009696	63046	Plastry 6 mm	991,-
00009697	63084	Plastry 7 mm	991,-
00009698	63042	Plastry 8 mm	991,-
00009699	63085	Plastry 9 mm	991,-
00009700	63033	Plastry 10 mm	991,-
00022169	62320	Delikatne plastry 14 mm	1 636,-



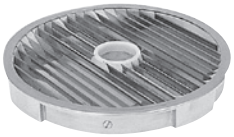
Tarcze do krojenia w plastry WW

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025582	65040	Plastry WW 2 mm	1511,-
00028826	65045	Plastry WW 3 mm	1511,-
00025583	65041	Plastry WW 4 mm	1511,-
00024845	65042	Plastry WW 6 mm	1511,-
00025584	65043	Plastry WW 8 mm	1511,-
00025581	65044	Plastry WW 10 mm	1511,-
00024846	65018	Plastry WW 12 mm	1511,-
00025039	65021	Plastry WW 15 mm	1511,-
00024430	65024	Plastry WW 20 mm	1511,-



Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010765	62637	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	991,-
00010766	62638	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	991,-
00010767	62639	Tarcza do ścierania twardego sera	991,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022172	37176	Kratka do frytek RG-400i	2 101,-



Kratka do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00021682	37177	Kostka 6x6 mm do RG-400i	Plastry 3-6 mm / Plastry WW 4-6 mm	2 102,-
00022174	37178	Kostka 8x8 mm do RG-400i	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm / Plastry WW 4-8 mm	2 102,-
00021685	37179	Kostka 10x10 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022175	37180	Kostka 12x12 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022179	37182	Kostka 15x15 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022176	37184	Kostka 20x20 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022179	37181	Kostka 12x12 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12 mm/ Plastry WW 12 mm	2 102,-
00022180	37183	Kostka 15x15 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-15 mm	2 102,-
00021683	37185	Kostka 20x20 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 102,-
00022181	37187	Kostka 25x25 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 102,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016925	63343	Plastry karbowane 3 mm	991,-
00009701	63074	Plastry karbowane 4 mm	991,-
00016928	63345	Plastry karbowane 5 mm	991,-
00009702	63039	Plastry karbowane 6 mm	991,-



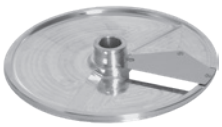
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009703	63031	Słupki 2x2 mm	1 005,-
00016932	63349	Słupki 3x3 mm	1 020,-
00010756	63348	Słupki 2x6 mm	1 020,-
00009704	63061	Słupki 4x4 mm	1 020,-
00009705	63065	Słupki 6x6 mm	1 020,-
00009706	63073	Słupki 8x8 mm	1 020,-
00009707	63080	Słupki 10x10 mm	1 020,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010758	62630	Tarcza do wiórków 1,5 mm	991,-
00010759	62631	Tarcza do wiórków 2 mm	991,-
00010760	62632	Tarcza do wiórków 3 mm	991,-
00010761	62633	Tarcza do wiórków 4,5 mm	991,-
00010762	62634	Tarcza do wiórków 6 mm	991,-
00010763	62635	Tarcza do wiórków 8 mm	991,-
00010764	62636	Tarcza do wiórków 10 mm	991,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022182	62573	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	1 058,-
00022183	62577	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	1 058,-
00021603	62579	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	1 058,-


plastry


plastry karbowane


słupki


wiórki


kostki


frytki



NOWOŚĆ

RG-300i/1 **Szatkownica z przystawką do ciągłego podawania** **29 270,-**

RG-300i/2 **Szatkownica z ręczną przystawką dociskową** **28 410,-**

RG-300i/3 **Szatkownica z wkładką 4-tulejową** **29 480,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, wiórki, frytki, słupki, plastry karbowane szatkowanie, krojenie w paski
- do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 500 do 3 000 porcji dziennie.
- kompletny system przygotowywania żywności, pozwalający na maksymalnie szybkie przetwarzanie różnych surowców, przy zachowaniu ergonomii i maksymalnym zredukowaniu wysiłku fizycznego.
- przystawka do ciągłego podawania umożliwia ciągłe krojenie ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.
- pneumatyczna przystawka dociskowa do automatycznego podawania kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych artykułów spożywczych wymagających dociskania przy podawaniu.
- silny dźwigniowy ręczny podajnik dociskowy do łatwego przygotowywania artykułów wymagających docisku przy podawaniu – jak kapusta, marchew, ser itp.
- podajnik tulejowy z czterem tulejami o różnej średnicy umożliwia ciągłe krojenie ogórków, porów, pomidorów, owoców cytrusowych itp.
- automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania pozwala na szybkie i bezpieczne podawanie.
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- dwa koła umieszczone z tyłu i uchwyt z przodu umożliwiają łatwe przenoszenie.
- model podłogowy.

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia, cylindryczne podajniki i przystawki wykonane są ze stali nierdzewnej.

RG-300i - elementy składowe*

Indeks	Model	Opis	Cena netto PLN
00028712	47000	**RG-300i - podstawa urządzenia**	17 500,-
00028716	47330	**Podajnik do podawania ciągłego** Zawiera cylinder podawczy	11 770,-
00028828	47129	**Cylinder podawczy A** Używać z podajnikiem 47120 lub 47505	6 850,-
00028714	47120	**Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop** Należy stosować z cylindrem podawczym 47129	4 060,-
00028715	47505	**Wkładka 4-tulejowa, zawiera dwa popychacze** Należy stosować z cylindrem podawczym 47129	5 130,-

* konfiguracja elementów składowych uzależniona od konfiguracji urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00028829	RG-300i/1	600 x 490 x 980 - 1240 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 23	0,75	280	do 40	48	29 270,-
00028566	RG-300i/2	600 x 490 x 980 - 1240 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 23	0,75	280	do 40	48,8	28 410,-
00028830	RG-300i/3	600 x 490 x 980 - 1240 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 23	0,75	280	do 40	48	29 480,-

400/3N





Podajnik ręczny
– minimalny wysiłek dzięki efektowi dźwigni. Nadaje się do wszystkich rodzajów produktów. Konstrukcja wykorzystuje efekt dźwigni, co ułatwia także przygotowywanie twardych produktów. Wbudowany podajnik do długich warzyw ułatwia przygotowanie długich, cienkich produktów. W celu bezpiecznej i szybkiej pracy maszyna zatrzymuje się po otwarciu podajnika i uruchamia się automatycznie po zakryciu otworu cylindra podajnika.





Wkładka 4-tulejowa
– do długich i cienkich produktów
Do łatwego cięcia długich i cienkich produktów, okrągłych produktów pod określonym kątem i pęczków świeżych ziół stosuje się wkładkę 4-tulejową. Podczas korzystania z wkładki 4-tulejowej maszyna pracuje w sposób ciągły, ponieważ narzędzie tnące jest stale osłonięte podajnikiem.





Podajnik do pracy ciągłej
– praca ciągła, napełnianie w dużych pojemników. Pozwala na ciągłe napełnianie wiaderkiem przede wszystkim do przygotowywania niedużych, okrągłych produktów. Zapewnia to bardzo wysoką wydajność, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły, grawitacyjnie popychając produkt w dół w kierunku narzędzia tnącego. RG-300i z tym podajnikiem pozwala na wyjątkową oszczędność czasu.



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009689	63082	Plastry 0,5 mm	991,-
00009690	63081	Plastry 1 mm	991,-
00009691	63023	Plastry 1,5 mm	991,-
00009692	63026	Plastry 2 mm	991,-
00009693	63045	Plastry 3 mm	991,-
00009694	63056	Plastry 4 mm	991,-
00009695	63083	Plastry 5 mm	991,-
00009696	63046	Plastry 6 mm	991,-
00009697	63084	Plastry 7 mm	991,-
00009698	63042	Plastry 8 mm	991,-
00009699	63085	Plastry 9 mm	991,-
00009700	63033	Plastry 10 mm	991,-
00022169	62320	Delikatne plastry 14 mm	1 636,-



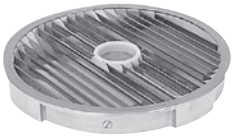
Tarcze do krojenia w plastry WW

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025582	65040	Plastry WW 2 mm	1511,-
00028826	65045	Plastry WW 3 mm	1511,-
00025583	65041	Plastry WW 4 mm	1511,-
00024845	65042	Plastry WW 6 mm	1511,-
00025584	65043	Plastry WW 8 mm	1511,-
00025581	65044	Plastry WW 10 mm	1511,-
00024846	65018	Plastry WW 12 mm	1511,-
00025039	65021	Plastry WW 15 mm	1511,-
00024430	65024	Plastry WW 20 mm	1511,-



Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010765	62637	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	991,-
00010766	62638	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	991,-
00010767	62639	Tarcza do ścierania twardego sera	991,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022172	37176	Kratka do frytek RG-400i	2 101,-



Kratka do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00021682	37177	Kostka 6x6 mm do RG-400i	Plastry 3-6 mm / Plastry WW 4-6 mm	2 102,-
00022174	37178	Kostka 8x8 mm do RG-400i	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm / Plastry WW 4-8 mm	2 102,-
00021685	37179	Kostka 10x10 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022175	37180	Kostka 12x12 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022179	37182	Kostka 15x15 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022176	37184	Kostka 20x20 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022179	37181	Kostka 12x12 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12 mm/ Plastry WW 12 mm	2 102,-
00022180	37183	Kostka 15x15 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-15 mm	2 102,-
00021683	37185	Kostka 20x20 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 102,-
00022181	37187	Kostka 25x25 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 102,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016925	63343	Plastry karbowane 3 mm	991,-
00009701	63074	Plastry karbowane 4 mm	991,-
00016928	63345	Plastry karbowane 5 mm	991,-
00009702	63039	Plastry karbowane 6 mm	991,-



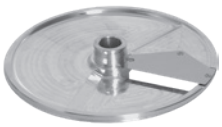
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009703	63031	Słupki 2x2 mm	1 005,-
00016932	63349	Słupki 3x3 mm	1 020,-
00010756	63348	Słupki 2x6 mm	1 020,-
00009704	63061	Słupki 4x4 mm	1 020,-
00009705	63065	Słupki 6x6 mm	1 020,-
00009706	63073	Słupki 8x8 mm	1 020,-
00009707	63080	Słupki 10x10 mm	1 020,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010758	62630	Tarcza do wiórków 1,5 mm	991,-
00010759	62631	Tarcza do wiórków 2 mm	991,-
00010760	62632	Tarcza do wiórków 3 mm	991,-
00010761	62633	Tarcza do wiórków 4,5 mm	991,-
00010762	62634	Tarcza do wiórków 6 mm	991,-
00010763	62635	Tarcza do wiórków 8 mm	991,-
00010764	62636	Tarcza do wiórków 10 mm	991,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022182	62573	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	1 058,-
00022183	62577	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	1 058,-
00021603	62579	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	1 058,-


plastry


plastry karbowane


słupki


wiórki


kostki


frytki



RG-400i/1	**Szatkownica z przystawką do ciągłego podawania**	**48 850,-**
RG-400i/2	**Szatkownica z ręczną przystawką dociskową**	**46 000,-**
RG-400i/3	**Szatkownica z pneumatyczną przystawką dociskową**	**58 300,-**
RG-400i/4	**Szatkownica z wkładką 4-tulejową**	**46 470,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 500 do 3 000 porcji dziennie.
- kompletny system przygotowywania żywności, pozwalający na maksymalnie szybkie przetwarzanie różnych surowców, przy zachowaniu ergonomii i maksymalnym zredukowaniu wysiłku fizycznego.
- przystawka do ciągłego podawania umożliwia ciągłe krojenie ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.
- pneumatyczna przystawka dociskowa do automatycznego podawania kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych artykułów spożywczych wymagających dociskania przy podawaniu.
- silny dźwigniowy ręczny podajnik dociskowy do łatwego przygotowywania artykułów wymagających docisku przy podawaniu – jak kapusta, marchew, ser itp.
- podajnik tulejowy z czterem tulejami o różnej średnicy umożliwia ciągłe krojenie ogórków, porów, pomidorów, owoców cytrusowych itp.
- automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania pozwala na szybkie i bezpieczne podawanie.
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- dwa koła umieszczone z tyłu i uchwyt z przodu umożliwiają łatwe przenoszenie.
- model podłogowy.

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia, cylindryczne podajniki i przystawki wykonane są ze stali nierdzewnej.

Wszystkie nowe RG-400i będą fabrycznie wyposażone w tackę (tray) nr katalogowy 37041, która umożliwia stosowanie tarcz do kostki z RG-350/300i. Klienci, którzy będą chcieli dokupić tarcze kostkujące do maszyn RG-400i zakupionych przed tą zmianą będą mogli je zamawiać do czasu wyczerpania magazynu, lub zakupić tackę w cenie 1475 zł, co umożliwi montaż tarcz kostkujących z RG-350/300i

RG-400i - elementy składowe*

Indeks	Model	Opis	Cena netto PLN
00022205	37062	**RG-400i - podstawa urządzenia**	32 225,-
00022206	37091	**Podajnik do podawania ciągłego** Zawiera cylinder podawczy	15 150,-
00022207	37063	**Cylinder podawczy A** Używać z podajnikiem 37105, 37060 lub 37106	7 250,-
00022208	37202	**Cylinder podawczy B** Używać z podajnikiem 37105, 37060 lub 37106	7 250,-
00022209	37060	**Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop** Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202	5 050,-
00022210	37105	**Wkładka 4-tulejowa, zawiera dwa popychacze** Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202	5 520,-
00022211	37106	**Przystawka dociskowa, pneumatyczna.** Stosować z cylindrem podawczym 37063 lub 37202 i sprężarką (10351)	17 350,-

* konfiguracja elementów składowych uzależniona od konfiguracji urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00022201	RG-400i/1	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	75	48 850,-
00022202	RG-400i/2	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	70,5	46 000,-
00022203	RG-400i/3	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	75	58 300,-
00022204	RG-400i/4	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	68	46 470,-

400/3N



Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009689	63082	Plastry 0,5 mm	991,-
00009690	63081	Plastry 1 mm	991,-
00009691	63023	Plastry 1,5 mm	991,-
00009692	63026	Plastry 2 mm	991,-
00009693	63045	Plastry 3 mm	991,-
00009694	63056	Plastry 4 mm	991,-
00009695	63083	Plastry 5 mm	991,-
00009696	63046	Plastry 6 mm	991,-
00009697	63084	Plastry 7 mm	991,-
00009698	63042	Plastry 8 mm	991,-
00009699	63085	Plastry 9 mm	991,-
00009700	63033	Plastry 10 mm	991,-
00022169	62320	Delikatne plastry 14 mm	1 636,-



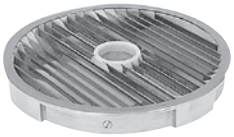
Tarcze do krojenia w plastry WW

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025582	65040	Plastry WW 2 mm	1511,-
00028826	65045	Plastry WW 3 mm	1511,-
00025583	65041	Plastry WW 4 mm	1511,-
00024845	65042	Plastry WW 6 mm	1511,-
00025584	65043	Plastry WW 8 mm	1511,-
00025581	65044	Plastry WW 10 mm	1511,-
00024846	65018	Plastry WW 12 mm	1511,-
00025039	65021	Plastry WW 15 mm	1511,-
00024430	65024	Plastry WW 20 mm	1511,-



Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010765	62637	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	991,-
00010766	62638	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	991,-
00010767	62639	Tarcza do ścierania twardego sera	991,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022172	37176	Kratka do frytek RG-400i	2 101,-



Kratka do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00021682	37177	Kostka 6x6 mm do RG-400i	Plastry 3-6 mm / Plastry WW 4-6 mm	2 102,-
00022174	37178	Kostka 8x8 mm do RG-400i	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm / Plastry WW 4-8 mm	2 102,-
00021685	37179	Kostka 10x10 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022175	37180	Kostka 12x12 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022179	37182	Kostka 15x15 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022176	37184	Kostka 20x20 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 102,-
00022179	37181	Kostka 12x12 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12 mm/ Plastry WW 12 mm	2 102,-
00022180	37183	Kostka 15x15 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-15 mm	2 102,-
00021683	37185	Kostka 20x20 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 102,-
00022181	37187	Kostka 25x25 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 102,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016925	63343	Plastry karbowane 3 mm	991,-
00009701	63074	Plastry karbowane 4 mm	991,-
00016928	63345	Plastry karbowane 5 mm	991,-
00009702	63039	Plastry karbowane 6 mm	991,-



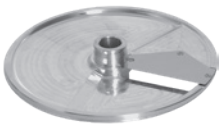
Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009703	63031	Słupki 2x2 mm	1 005,-
00016932	63349	Słupki 3x3 mm	1 020,-
00010756	63348	Słupki 2x6 mm	1 020,-
00009704	63061	Słupki 4x4 mm	1 020,-
00009705	63065	Słupki 6x6 mm	1 020,-
00009706	63073	Słupki 8x8 mm	1 020,-
00009707	63080	Słupki 10x10 mm	1 020,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010758	62630	Tarcza do wiórków 1,5 mm	991,-
00010759	62631	Tarcza do wiórków 2 mm	991,-
00010760	62632	Tarcza do wiórków 3 mm	991,-
00010761	62633	Tarcza do wiórków 4,5 mm	991,-
00010762	62634	Tarcza do wiórków 6 mm	991,-
00010763	62635	Tarcza do wiórków 8 mm	991,-
00010764	62636	Tarcza do wiórków 10 mm	991,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022182	62573	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	1 058,-
00022183	62577	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	1 058,-
00021603	62579	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	1 058,-



3208 Wózek na akcesoria 6 760,-

- wykonany ze stali nierdzewnej.
- do praktycznego przechowywania akcesoriów.
- wózek na akcesoria to idealna pomoc w utrzymaniu porządku.
- pozwala na szybkie, bezpieczne posługiwanie się narzędziami oraz ich przenoszenie.
- wózek wyposażony jest w solidne kółka, z których dwa mają możliwość blokady.

Indeks	Model
00009416	3208



10842 Wózek basenowy 85 l 7 250,-

Indeks	Model
00028567	10842



10843 Wózek na pojemniki do żywności 1 760,-
10844 Pojemnik 475,-

Indeks	Model	Nazwa
00028568	10843	wózek
00028569	10844	pojemnik



40721 Wózek na pojemniki 2 360,-

- stal nierdzewna z uchwytem
- blokowane kółka
- regulowany poziom załączonego pojemnika z poliwęglanu GN 1/1-200

Indeks	Model
00009183	40721



1076 Wieszak ścienny na 3 tarcze 80,-

Indeks	Model
00009151	1076



10351 Kompresor do pneumatycznej przystawki dociskowej RG-400i 19 050,-

Indeks	Model	Wymiary mm
00009260	10351	1060 x 370 x 963

RG-400i PRZYSTAWKI DO PODAWANIA

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022206	37091	Podajnik do podawania ciągłego, zawiera cylinder podawczy	14 465,-
00022207	37063	Cylinder podawczy A Używać z podajnikiem 37060, 37105 lub 37106.	7 020,-
00022208	37202	Cylinder podawczy B Używać z podajnikiem 37060 lub 37105.	7 020,-
00022209	37060	Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop. Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202.	4 940,-
00022210	37105	Wkładka 4-tulejowa, zawiera dwa popychacze. Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202	5 395,-
00022211	37106	Przystawka dociskowa, pneumatyczna. Stosować z cylindrem podawczym 37063 i sprężarką (10351).	16 545,-

Ręczna przystawka dociskowa



Przystawka do ciągłego podawania

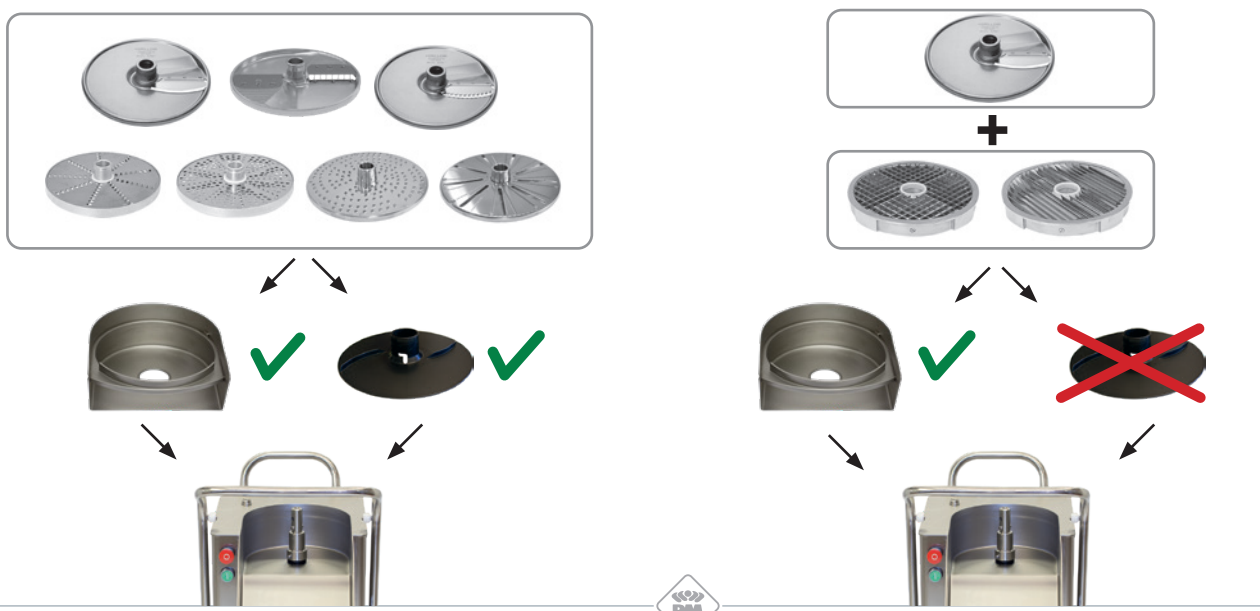


Wkładka 4-tulejowa



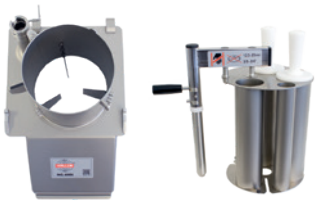
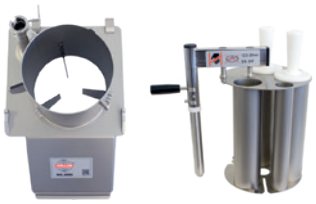
Pneumatyczna przystawka dociskowa





Zestaw	Nr. Kat	Opis	Zestaw startowy	Zestaw standardowy	Zestaw pełny
Maszyna RG-400i	37062	RG-400i Podstawa urządzenia	X	X	X
Przystawki do podawania	37063	Cylinder podawczy A	X	X	X
	37105	Wkładka 4-tulejowa zawiera dwa popychacze	X	X	X
	37060	Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop	X	X	
	37091	Podajnik do podawania ciągłego, zawiera cylinder podawczy		X	X
	37106	Przystawka dociskowa, pneumatyczna			X
Akcesoria	40721	Wózek z pojemnikiem	X	X	X
	3208	Wózek na akcesoria		X	X
	37041	Taca		X	X
	10351	Kompresor 230 1 50			X
Zestawy narzędzi tnących Wszystkie narzędzia są wykonane ze stali nierdzewnej i mogą być myte w zmywarce.	84023	6-pak Zawiera wieszak na narzędzia Plastry 1.5 mm Plastry 4 mm Plastry 6 mm Plastry 10 mm Wiórki 4.5 mm Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	X		
	84024	9-pak Zawiera wieszak na narzędzia Plastry 1.5 mm Plastry 4 mm Plastry 6 mm Plastry 10 mm Słupki 4x4 mm Wiórki 2 mm Wiórki 8 mm Tarcza do rozdrabniania, Drobna Kratka do krojenia 10x10 mm		X	X



ZESTAW STARTOWY	ZESTAW STANDARDOWY	ZESTAW PEŁNY
		
		
		
		
		
		
		



CC-32S Combi Cutter 5 250,-

CC-34 Combi Cutter 6 800,-

PRZYGOTOWANIE
- umożliwia przygotowanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- przystawka do szatkowania warzyw
- krojenie w plastry, kostkę (wersja bez S), szatkowanie, tarcie i krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek.

RODZAJ OBRÓBKI
- przystawka pionowa kuter/mikser
- służy do przygotowywania żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA
- urządzenie można zamówić razem z przystawką do szatkowania, przystawką pionowa kuter/mikser lub z obydwiema przystawkami.
- automatyczne ustawienie prędkości z wykrywaniem typu zamontowanej przystawki.
- przystawka do przygotowywania warzyw
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- podajnik wyposażony w automatyczną funkcję uruchomienia/zatrzymania, zapewniający szybkie i bezpieczne podawanie.
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium, z ostrzami, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS, podstawa z metalu.
- przystawka pionowa kuter/mikser z misą ze stali nierdzewnej.

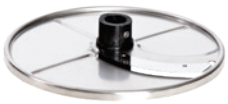
CHARAKTERYSTYKA CC-34:
- cztery prędkości umożliwiają osiągnięcie doskonałych rezultatów, lepszych niż w tradycyjnych urządzeniach wielofunkcyjnych. Funkcja automatycznego ustawienia prędkości rozpoznająca rodzaj zamontowanej przystawki.
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie.
- oryginalna funkcja PULSE bez opóźnienia umożliwiająca bezpośredni dostęp do 2 650 obr./min.
- w komplecie 1 wieszak ścienny na 3 tarcze (1076)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009400	CC-32S	350 x 285 x 465	misa: 3 / 0,9 płyn podajnik: 0,9	500 1500	24573	do 2 z przystawką do szatkowania	5 250,-
00009428	CC-34	350 x 285 x 465	misa: 3 / 1,5 płyn podajnik: 0,9	500 800 1450 2 650 puls 2650	24377	do 2 z przystawką do szatkowania	6 800,-

230/1N



Pasują wszystkie narzędzia z RG-100 (poza kostką do CC-32S).



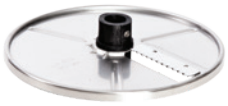
Tarcza do krojenia w cienkie plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009405	85001	Plastry 1 mm	185,-
00009406	85002	Plastry 2 mm	185,-
00009426	85004	Plastry 4 mm	185,-
00009407	85006	Plastry 6 mm	185,-



Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009410	85044	Wiórki 2 mm	185,-
00009344	85040	Wiórki 4 mm	185,-
00009411	85045	Wiórki 6 mm	185,-



Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009409	85048	Plastry karbowane 4 mm	185,-



Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009389	85057	Słupki 2x2 mm	245,-
00009408	85050	Słupki 4x4 mm	245,-





VCB-32 Kuter/blender 5 520,-

RODZAJ OBRÓBKI
- przygotowanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowywanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie (VCB-32).
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS.
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu i poliwęglanu, tworzyw wyjątkowo odpornych na uderzenia i wysoką temperaturę (115 °C).

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009144	VCB-32	335 x 285 x 440	3 / 1,4 płyn	1	1450 2650 puls 2650	24350	0,3 - 2	5 520,-

230/1N



VCM-41 Kuter/mikser 230 V 7 055,-
VCM-42 Kuter/mikser 400 V 7 055,-

RODZAJ OBRÓBKI
- przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowywanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy.
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115 °C).

W KOMPLECIE
- miska 4 l i standardowy nóż

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009142	VCM-41	290 x 260 x 440	4 / 1,4 płyn	230 V / 50 Hz	0,55	1500 puls 1500	22304	0,5 - 2,5	7 055,-
00009143	VCM-42	290 x 260 x 440	4 / 1,4 płyn	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	1500 3000 puls 1500	22370	0,5 - 2,5	7 055,-

230/1N 400/3N











VCB-61 **Kuter/blender 230 V** **10 675,-**

VCB-62 **Kuter/blender 400 V** **10 430,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA

- innowacyjna, opatentowana sekcja miksująca zapewnia każdorazowo uzyskanie doskonałych rezultatów, dzięki zachowaniu minimalnego wzrostu temperatury i mniejszego stopnia rozdzielania tłuszczu i oleju.
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie.
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- centralna piasta zespołu krojącego z aluminium, pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115 °C).

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009145	VCB-61	350 x 310 x 480	6 / 4,3 płyn	230 V / 50 Hz	0,9	1500 puls 1500	22617	0,5 - 3,5	10 675,-
00009149	VCB-62	350 x 310 x 480	6 / 4,3 płyn	400 V /3N/ 50 Hz	1,5	1500 3000 puls 1500	22646	0,5 - 3,5	10 430,-

230/1N 400/3N









SB-4 **Blender** **5 030,-**

Kompletny dzban z zespołem noży i pokrywką **1 500,-**

RODZAJ OBRÓBKI
- mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, siekanie.
- do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, majonezu, zup, deserów, koktaili mlecznych i owocowych, soków, itp.

PRĘDKOŚĆ
- precyzyjna, płynna regulacja prędkości w zakresie od 700 do 15 000 obr./min.
- oddzielny włącznik funkcji Sprinter Pulse Function (chronionej patentem) zezwalającej na bezpośredni dostęp do maksymalnej prędkości (15 000 obr./min) w trakcie pracy blendera.

CHARAKTERYSTYKA
- niewielka wysokość dzbana (355 mm) i umieszczenie silnika z tyłu zwiększa stabilność urządzenia i ułatwia jego napełnianie.
- zawieszona na zawiasach pokrywka z wyłącznikiem zabezpieczającym umożliwia szybkie zamknięcie i otwarcie pojemnika oraz bezpieczną obsługę urządzenia.
- wyjątkowo odporny na uderzenia, lekki dzban z przezroczystego tworzywa.
- dzban można myć w zmywarkach bez konieczności wymontowania sekcji miksującej.
- długie noże (72 mm) i konstrukcja dzbana zapewniają maksymalną wydajność i wyjątkowe rezultaty przy obróbce zarówno dużych jak i małych ilości pożywienia.
- lejek dozujący umożliwia stopniowe dodawanie płynu w trakcie pracy urządzenia.

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- dzban wykonany jest z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i działanie wysokiej temperatury (115 °C).

W KOMPLECIE
- naczynie, zespół noży, pokrywa i naczynie do odmierzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Cena netto PLN
00009140	SB-4	365 x 270 x 455	4	1,35	700 - 15000 puls 15000	23010	5 030,-
00009436	SB-4 Akcesoria - naczynie, zespół noży i pokrywa		4			23307	1 500,-

230/1N







PSP - 500 / 230V Kuter 3,5 l 3 999,-

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 3,5 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- gładki nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- urządzenie przeznaczone do produktów w temperaturze pokojowej
- 1400 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	
00000091	PSP - 500 / 230V	240 x 240 x 400	3,5	0,55	16	230/1N



PSP - 500 / 230V Kuter 6 l 4 699,-

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 6 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- gładki nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- urządzenie przeznaczone do produktów w temperaturze pokojowej
- 1400 obr./min

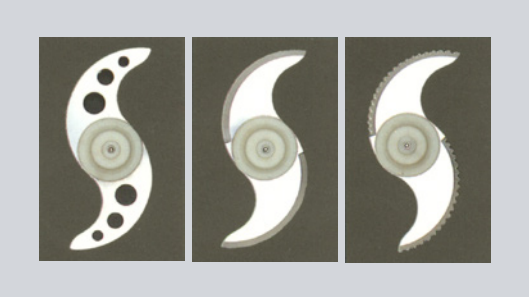
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	
00000092	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 440	6	1,1	22	230/1N



PSP - 500 / 230V Kuter 8 l 4 999,-

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 8 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- gładki nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- urządzenie przeznaczone do produktów w temperaturze pokojowej
- 1400 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	
00000093	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 550	8	1,1	23	230/1N



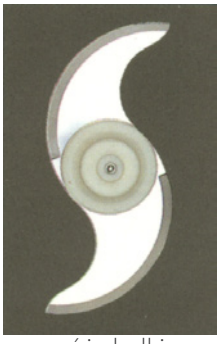
NK - P/G/Z Noże do kutra

- dodatkowe noże na zamówienie

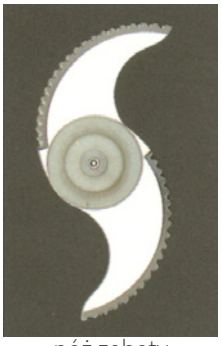
Indeks	Model	Pasuje do	Typ	Cena netto PLN
00002260	NK - 3,5 P	kuter 3,5 l	perforowany	269,-
00002261	NK - 3,5 G	kuter 3,5 l	gładki	269,-
00002259	NK - 3,5 Z	kuter 3,5 l	zębaty	299,-
00002263	NK - 6/8 P	kuter 6/8 l	perforowany	319,-
00002264	NK - 6/8 G	kuter 6/8 l	gładki	319,-
00002262	NK - 6/8 Z	kuter 6/8 l	zębaty	329,-



nóż perforowany
ubijanie
P



nóż gładki
siekanie
G



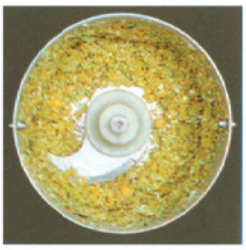
nóż zębaty
zagniatanie ciast
Z

Przykłady przygotowanych potraw

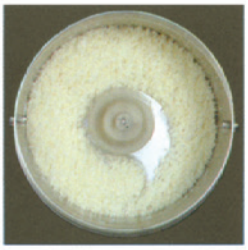
bułka tarta



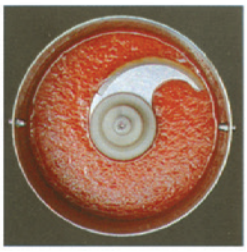
siekane warzywa



ser na pizzę



purée pomidorowe





mielone mięso



lekkie ciasto



siekana pietruszka



majonez

RM Salamandry

Salamandry cyfrowe 415

Salamandry cyfrowe automatyczne 416

Salamandry cyfrowe dotykowe 417

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Salamandry

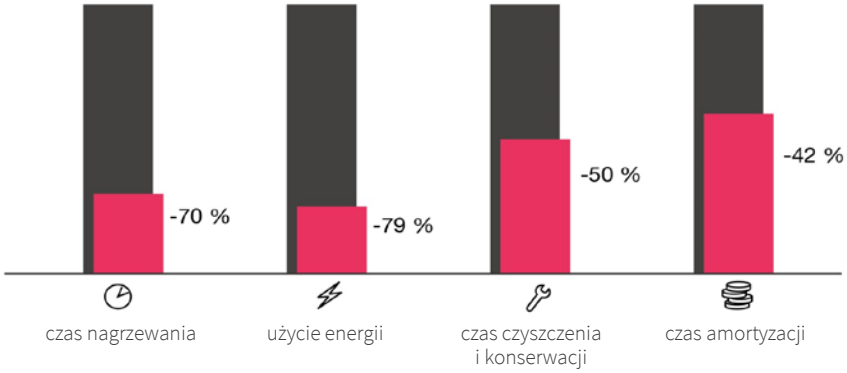


Salamandry to otwarte urządzenia, posiadające grzałki generujące ciepło przepływające przez komorę od góry do dołu. Dzięki specjalnej konstrukcji grzałek, możliwe jest ich obniżanie by zmniejszyć dystans między produktem spożywczym a źródłem ciepła. To pozwala skutecznie rozmrażać, podgrzewać i zapiekać, a nawet grillować produkty za pomocą jednego urządzenia.

Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej oraz cyfrowy panel sterowania sprawia, że urządzenie jest nie tylko trwałe, ale też łatwe w obsłudze i czyszczeniu. W połączeniu z wielofunkcyjnym zastosowaniem tworzy idealny element wyposażenia nowoczesnej, profesjonalnej kuchni.
Salamandry nie tylko w środowisku naturalnym, ale też w kuchni żyją w zgodzie z eko-systemem; osiągnęliśmy bardzo dobre dopasowanie termiczne, dzięki czemu sprawność cieplna została podniesiona bez zwiększenia zapotrzebowania energetycznego. To pozwala naszym salamandrom na oszczędności energii o 79%. Do tego łatwa konserwacja i czyszczenie podstawowymi środkami sprawia, że salamandry świetnie „współpracują” z każdym kucharzem.

salamandry tradycyjne

salamandry RM



- wysokie parametry termiczne umożliwiają osiągnięcie temperatury w rekordowo krótkim czasie
- do 79% oszczędności energii w stosunku do tradycyjnych salamandrów







SD 21 Salamander cyfrowy 6 990,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **2 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00023995	SD 21	400 x 545 x 515	3	40	390 x 300

°C do 230 | DIGITAL | 230/1N







SD 32 Salamander cyfrowy 10 790,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00023996	SD 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N





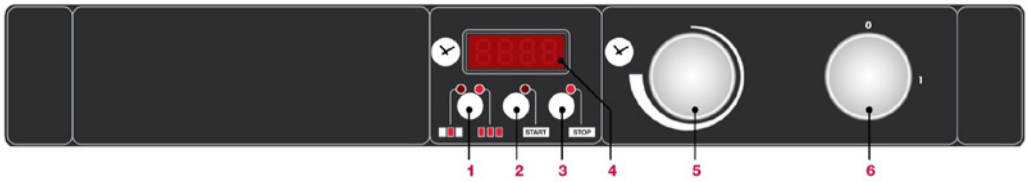


SD 42 Salamander cyfrowy 11 890,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00023997	SD 42	735 x 580 x 520	5,3	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Start cyklu grzania/powtórzenie wcześniej ustawionego cyklu.
3. Przycisk zatrzymania cyklu grzania/wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej, która informuje o końcu ustawionego cyklu.
4. Wyświetlacz cyfrowy – informuje o czasie grzania.
5. Pokrętło ustawienia czasu - od 5 sekund do 15 minut (co 5 sekund).
6. Włącznik on/off.









SD 37 Salamander cyfrowy automatyczny 11 890,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 7 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00023998	SD 37	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N







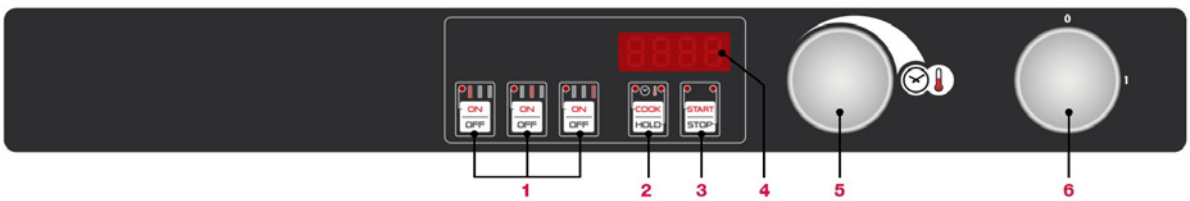


SD 46 Salamander cyfrowy automatyczny 15 890,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 6 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00023999	SD 46	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Wybór trybu gotowania (z timerem) lub utrzymywania ciepła.
3. Cykle Cook/Hold - start/stop.
4. Wyświetlanie ustawień czasu.
5. Pokrętło ustawienia czasu - do 20 minut (co 1 sekunda) i możliwość ustawienia 1 z 8 stopni temperatury podtrzymania - pomiędzy 40-70 ° C.
6. Włącznik on/off.

SD 37



SD 46



Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzejne oraz 7 lub 6 wariantów grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element









ST 32 Salamander cyfrowy dotykowy 12 690,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- ⊕ **możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00024000	ST 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N







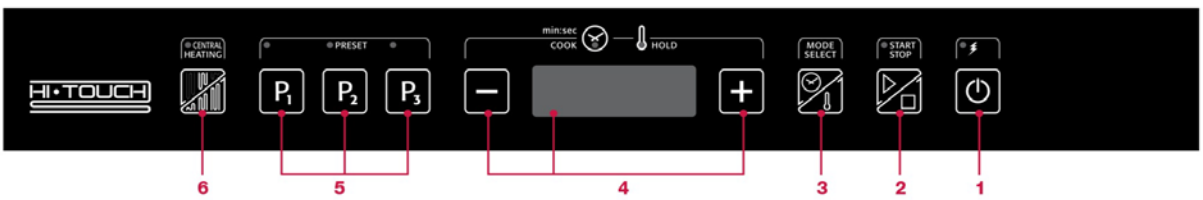


ST 42 Salamander cyfrowy dotykowy 16 890,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ⊕ **szybki przyrost temeratury do 200 °C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- ⊕ **możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00024001	ST 42	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N

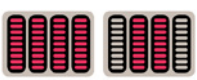


1. Przycisk włączania/wyłączania urządzenia.
2. Przycisk Start / Stop cyklu grzania / utrzymywania.
3. Wybór cyklu pracy urządzenia, czasu pracy.
4. Wyświetlacz cyfrowy – ustawianie czasu grzania, wybór jednej z 8 ustawionych temperatur (40-70°C).
5. Przyciski własnych ustawień programów.
6. Ustawianie wariantów stref grzania.

ST 32



ST 42



Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzewcze z 2 wariantami grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element

	Cyfrowy	Cyfrowy automatyczny	Cyfrowy dotykowy
Sterowanie	mechaniczne	mechaniczne	dotykowe
Detekcja potraw		•	•
Ustawienia grzałek	centralnie / wszystkie	pojedyncze grzałki	centralnie / wszystkie
Programy			•
Funkcja utrzymywania		•	•

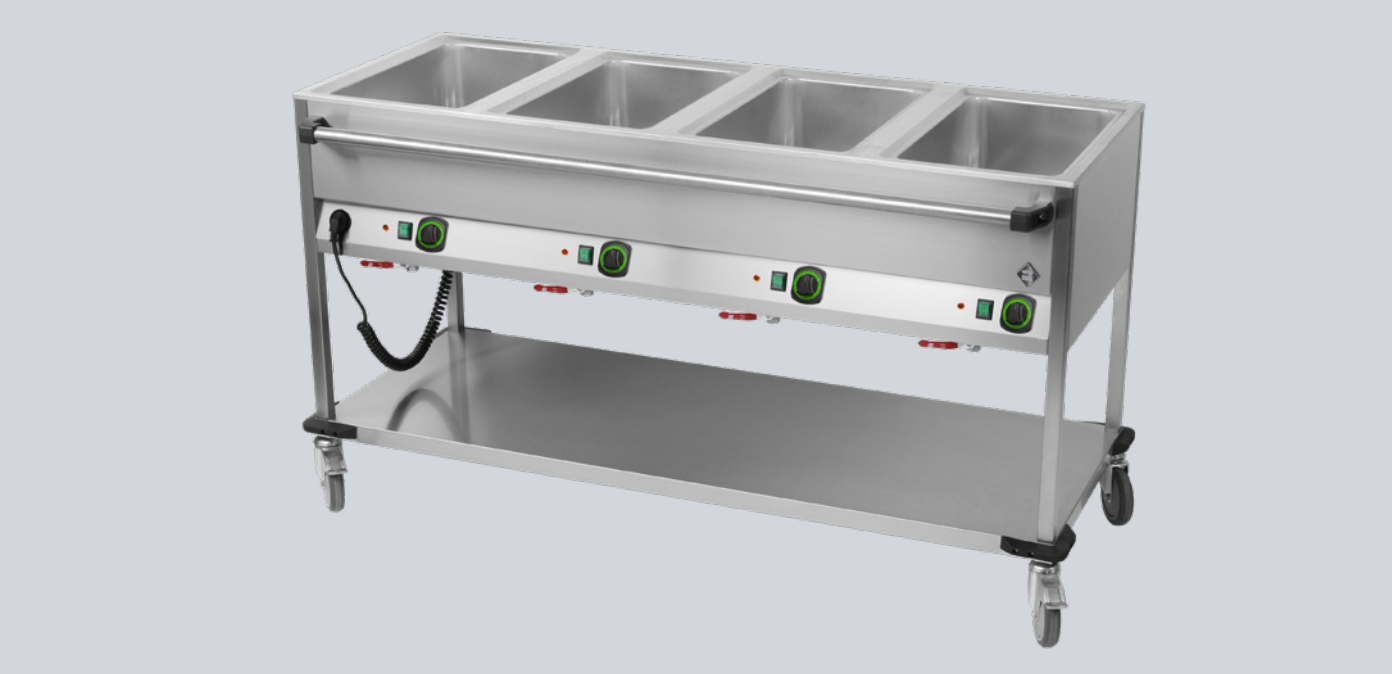


RM Bary sałatkowe i bemary

Bemary jezdne 421
Bemary stacjonarne 423
Witryny chłodnicze 426
Witryny grzewcze 428
Półki do witryn 429

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Bemary jezdne



Bemary są przeznaczone do transportu, przechowywania i wydawania ciepłych dań w restauracjach, stołówkach, fast-foodach itp.
Do dyspozycji dwa podstawowe warianty – jezdny i stacjonarny, z możliwością wyboru sterowania po krótszej lub dłuższej stronie. Oba warianty mają do dyspozycji 2, 3 lub 4 komory GN-1/1-200.
Grzałki są umieszczone pod dnem komór, co wyraźnie ułatwia konserwację i czyszczenie. Każda komora jest wyposażona w wyłącznik sieciowy, kontrolkę pracy i termostat umożliwiający regulację temperatury do 90°C.
Wszystkie warianty posiadają kran spustowy pod każdą komorą ułatwiający wypuszczanie wody.

- Tłoczone komory o głębokości 230 mm
- Górna płyta z higienicznym przetłoczeniem dla każdej komory
- Duże przednie koła skrętne z hamulcem
- Grzałki umieszczone pod komorą
- Sterowanie po krótszej lub dłuższej stronie
- Kran spustowy pod każdą komorą



3x
GN 1/1
200 mm



BMPK - 3120 CS Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 7 299,-
BMPD - 3120 CS Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 7 299,-

- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- możliwe zamontowanie drzwi z jednej lub z obu stron

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN
00009786	BMPK - 3120 CS	1300 x 650 x 900	2,1	3	krótszy bok	3x 1/1-200	98,1	7 299,-
00009787	BMPD - 3120 CS	1250 x 680 x 900	2,1	3	dłuższy bok	3x 1/1-200	98,7	7 299,-

DRAIN TAP 30-90 230/1N



2x
GN 1/1
200 mm



BMPD 2120 Bemar jezdny 2-komorowy 3 999,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 2x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000290	BMPD 2120	850 x 700 x 900	1,4	2	42	2x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N



3x
GN 1/1
200 mm



BMPD 3120 Bemar jezdny 3-komorowy 5 099,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 3x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000291	BMPD 3120	1250 x 700 x 900	2,1	3	59,1	3x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N



4x
GN 1/1
200 mm



BMPD 4120 Bemar jezdny 4-komorowy 6 199,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 4x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000292	BMPD 4120	1650 x 700 x 900	2,8	4	70,1	4x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N



2x
GN 1/1
200 mm



BMPK 2120 Bemar jezdny 2-komorowy 3 899,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 2x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000287	BMPK 2120	650 x 900 x 900	1,4	2	42	2x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N



3x
GN 1/1
200 mm



BMPK 3120 Bemar jezdny 3-komorowy 5 099,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 3x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000288	BMPK 3120	650 x 1300 x 900	2,1	3	58,1	3x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N



4x
GN 1/1
200 mm



BMPK 4120 Bemar jezdny 4-komorowy 6 469,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 4x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000289	BMPK 4120	650 x 1700 x 900	2,8	4	73	4x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N







BMSD 2120 Bemar stacjonarny 2-komorowy — 3 599,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 2x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Waga kg	Pojemność GN
00000270	BMSD 2120	800 x 670 x 900	1,4	2	30-90	38,9	2x 1/1-200

DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N







BMSD 3120 Bemar stacjonarny 3-komorowy — 4 699,-

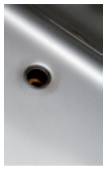
- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 3x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000271	BMSD 3120	1200 x 670 x 900	2,1	3	55,8	3x 1/1-200

DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N







BMSD 4120 Bemar stacjonarny 4-komorowy — 5 929,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 4x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000272	BMSD 4120	1600 x 670 x 900	2,8	4	67,2	4x 1/1-200

DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N







BMSK 2120 Bemar stacjonarny 2-komorowy 3 599,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 2x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000267	BMSK 2120	600 x 870 x 900	1,4	2	38,7	2x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N







BMSK 3120 Bemar stacjonarny 3-komorowy 4 699,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 3x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000268	BMSK 3120	600 x 1270 x 900	2,1	3	54,8	3x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N







BMSK 4120 Bemar stacjonarny 4-komorowy 5 929,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 4x GN 1/1 200 mm
- regulacja tempertatury: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000269	BMSK 4120	600 x 1670 x 900	2,8	4	69,7	4x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N



Witryny chłodnicze i grzewcze



Witryny chłodnicze i grzewcze to najodpowiedniejsze urządzenia do przechowywania i wydawania dań w dowolnym lokalu gastronomicznym. W przypadku witryn grzewczych ogrzewanie żywności zapewnia system łaźni wodnych oraz górne lampy halogenowe, dzięki którym można uzyskać temperaturę dań od +30°C do +90°C.

Witryna chłodnicza jest wyposażona w jednostkę chłodzącą zapewniającą temperaturę dań od +4°C do +8°C. Witrynę można z łatwością obsługiwać dzięki jednostce sterującej. Podczas eksploatacji na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura w komorze. Witryny są najlepszym rozwiązaniem dla tych z Państwa, którzy zastanawiają się nad urozmaiceniem i ulepszeniem wyposażenia swojego lokalu gastronomicznego. Dają możliwość wyeksponowania dań w formie łatwo dostępnego bufetu.

Jest to produkt tylko pod indywidualne zamówienie klienta.

- Kółka jezdne z hamulcem
- Szeroka paleta kolorów RAL
- Wybrane modele z obudową z pleksiglasu
- Szkło ceramiczne
- Jednostka sterowania z wyświetlaczem
- Płaskie grzałki
- Możliwość użytkowania w formie bufetu









TR - green+ 3 W **Witryna chłodnicza** **17 360,-**

TR - green+ 4 W **Witryna chłodnicza** **18 350,-**

TR - green+ 6 W **Witryna chłodnicza** **20 850,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026976	TR - green+ 3 W	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	17 360,-
00027090	TR - green+ 3 H	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	17 500,-
00027091	TR - green+ 3 RAL	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	19 450,-
00026977	TR - green+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	18 350,-
00027092	TR - green+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	18 540,-
00027093	TR - green+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	20 570,-
00026978	TR - green+ 6 W	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	20 850,-
00027094	TR - green+ 6 H	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	20 990,-
00027095	TR - green+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	23 350,-









TR - square+ 8 W **Witryna chłodnicza** **26 450,-**

- pojemność 8x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026979	TR - square+ 8 W	1494 x 1212 x 1488	0,28	1	cyfrowe	8x 1/1-200	26 450,-
00027096	TR - square+ 8 H	1494 x 1212 x 1488	0,28	1	cyfrowe	8x 1/1-200	26 750,-
00027097	TR - square+ 8 RAL	1494 x 1212 x 1488	0,28	1	cyfrowe	8x 1/1-200	29 400,-









TR - lime+ 3 W **Witryna chłodnicza** **16 790,-**

TR - lime+ 4 W **Witryna chłodnicza** **18 120,-**

TR - lime+ 6 W **Witryna chłodnicza** **20 900,-**

- pojemność 3x, 4x, 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026980	TR - lime+ 3 W	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	16 790,-
00027098	TR - lime+ 3 H	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	16 950,-
00027099	TR - lime+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	18 990,-
00026981	TR - lime+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	18 120,-
00027100	TR - lime+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	18 300,-
00027101	TR - lime+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	18 990,-
00026982	TR - lime+ 6 W	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	20 900,-
00027102	TR - lime+ 6 H	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	20 990,-
00027103	TR - lime+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	23 590,-









TR - blue+ 3 W **Witryna chłodnicza** **23 140,-**

TR - blue+ 4 W **Witryna chłodnicza** **24 890,-**

TR - blue+ 6 W **Witryna chłodnicza** **31 600,-**

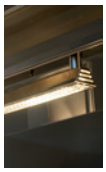
- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie dynamiczne
- utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026983	TR - blue+ 3 W	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	23 140,-
00027104	TR - blue+ 3 H	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	23 580,-
00027105	TR - blue+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	25 170,-
00026984	TR - blue+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	24 890,-
00027106	TR - blue+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	24 990,-
00027107	TR - blue+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	26 880,-
00026985	TR - blue+ 6 W	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	31 600,-
00027108	TR - blue+ 6 H	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	31 750,-
00027109	TR - blue+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	34 180,-









TR - red+ 3 W **Witryna grzewcza** **17 950,-**

TR - red+ 4 W **Witryna grzewcza** **20 100,-**

TR - red+ 6 W **Witryna grzewcza** **24 900,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna wodna
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad wanną - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od +60°C do +99°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026986	TR - red+ 3 W	1169 x 650 x 1488	2,2	1	cyfrowe	3x 1/1-200	17 950,-
00027110	TR - red+ 3 H	1169 x 650 x 1488	2,2	1	cyfrowe	3x 1/1-200	18 130,-
00027111	TR - red+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	2,2	1	cyfrowe	3x 1/1-200	19 420,-
00026987	TR - red+ 4 W	1494 x 650 x 1488	3,1	1	cyfrowe	4x 1/1-200	20 100,-
00027112	TR - red+ 4 H	1494 x 650 x 1488	3,1	1	cyfrowe	4x 1/1-200	20 110,-
00027113	TR - red+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	3,1	1	cyfrowe	4x 1/1-200	21 460,-
00026988	TR - red+ 6 W	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	24 900,-
00027114	TR - red+ 6 H	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	24 950,-
00027115	TR - red+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	27 030,-











TR - orange+ 3 W **Witryna grzewcza** **17 990,-**

TR - orange+ 4 W **Witryna grzewcza** **20 250,-**

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna wodna
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad wanną - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od +60 °C do +99°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:

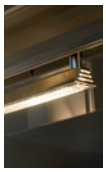
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027116	TR - orange+ 3 W	1169 x 650 x 1488	1,5 + 0,4	1	cyfrowe	3x 1/1-200	17 990,-
00027117	TR - orange+ 3 H	1169 x 650 x 1488	1,5 + 0,4	1	cyfrowe	3x 1/1-200	17 990,-
00027118	TR - orange+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	1,5 + 0,4	1	cyfrowe	3x 1/1-200	19 350,-
00027119	TR - orange+ 4 W	1494 x 650 x 1488	2 + 0,6	1	cyfrowe	4x 1/1-200	20 250,-
00027120	TR - orange+ 4 H	1494 x 650 x 1488	2 + 0,6	1	cyfrowe	4x 1/1-200	20 250,-
00027121	TR - orange+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	2 + 0,6	1	cyfrowe	4x 1/1-200	21 690,-











TR - brown+ 3 W **Witryna grzewcza szklana** **18 340,-**
TR - brown+ 4 W **Witryna grzewcza szklana** **20 590,-**
TR - brown+ 6 W **Witryna grzewcza szklana** **25 400,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1
- ceramiczna płyta grzewcza
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad płytą - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od +60 °C do +99°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, zabudowana z boków**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

TR- red+ 6:
- zasilnie prądem trójfazowym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026989	TR - brown+ 3 W	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	4x 1/1	18 340,-
00027122	TR - brown+ 3 H	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	4x 1/1	18 190,-
00027123	TR - brown+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	4x 1/1	19 450,-
00026990	TR - brown+ 4 W	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	6x 1/1	20 590,-
00027124	TR - brown+ 4 H	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	6x 1/1	20 500,-
00027125	TR - brown+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	6x 1/1	21 860,-
00026991	TR - brown+ 6 W	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	8x 1/1	25 400,-
00027126	TR - brown+ 6 H	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	8x 1/1	25 270,-
00027127	TR - brown+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	8x 1/1	26 890,-

RAL COLOR | HALOGEN | 60-99 | 230/1N

PÓŁKI DO WITRYN

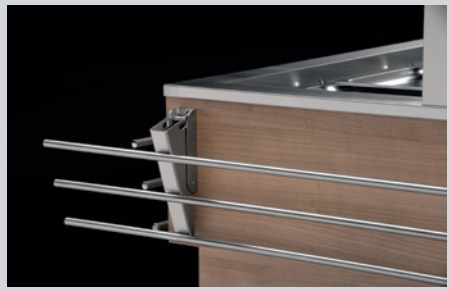


SCOW3+ **Półka pełna 3** **949,-**
SCOW4+ **Półka pełna 4** **1 199,-**
SCOW6+ **Półka pełna 6** **1 339,-**
SCOSPAW+ **Półka pełna boczna** **819,-**
SCOSPAVW+ **Półka pełna boczna** **959,-**

- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00026992	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	949,-
00026993	SCOH3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	949,-
00026994	SCOR3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 099,-
00026995	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 199,-
00026996	SCOH4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 199,-
00026997	SCOR4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 369,-
00026998	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 339,-
00026999	SCOH6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 339,-
00027000	SCOR6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 399,-
00027001	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	819,-
00027002	SCOSPAH+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	819,-
00027003	SCOSPAR+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	959,-
00027004	SCOSPAVW+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	959,-
00027005	SCOSPAVH+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	959,-
00027006	SCOSPAVR+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 119,-

RAL COLOR



SCOX3+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 109,-**
SCOSPAVX+ **Półka z profili, nierdzewna** **929,-**
SCOSPAX+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 099,-**

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027007	SCOX3+		1167 x 320 x 10	0,5	GN 3/1	1 109,-
00027008	SCOX4+		1492 x 320 x 10	0,5	GN 4/1	1 399,-
00027009	SCOX6+		2142 x 320 x 10	0,6	GN 6/1	1 759,-
00027010	SCOSPAVX+		760 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	929,-
00027011	SCOSPAX+		650 x 320 x 10	0,3	Blue	1 099,-

RAL COLOR



SCOSPASQW8+ **Półka pełna do witryn SQ** **1 249,-**
SCOSQW8+ **Półka pełna do witryn SQ** **1 199,-**

- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- inne kolory z palety RAL - za dopłatą 10%

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027012	SCOSPASQH8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 249,-
00027013	SCOSPASQW8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 249,-
00027014	SCOSPASQR8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 459,-
00027015	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 199,-
00027016	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 199,-
00027017	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 389,-

RAL COLOR



SCOSQX8+ **Półka z profili, nierdzewna do witryn SQ** **1 399,-**
SCOSPAVSQX8+ **Półka z profili, nierdzewna do witryn SQ** **1 199,-**

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027019	SCOSPAVSQX8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 399,-
00027018	SCOSQX8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 199,-

RAL COLOR

RM System regałowy

Regały wolnostojące 433 - 438

Regały narożne 437 - 439

System regałowy przesuwny 440 - 441

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Modułowy system regałowy



Modułowy system regałowy wykonany z twardego aluminium jest przeznaczony do wszystkich typów placówek korzystających z zasobów magazynowych. Poszczególne komponenty regałów zostały wyprodukowane z walcowanych anodowanych profili aluminiowych oraz plastikowych form z tworzyw sztucznych o wysokiej wytrzymałości. Wykorzystane materiały i rozwiązania techniczne gwarantują wysoką nośność półek, która w zależności od ich długości wynosi od 90 do 260 kg na półkę. System regałowy ma szeroki zakres zastosowania, np. w magazynach, pomieszczeniach chłodniczych (nie koroduje) lub jako regały sklepowe również z ukośnie ułożonymi podstawami, jako wózki wydawcze i magazynowe.

System jest dostarczany rozłożony, montażu można dokonać w prosty sposób za pomocą wkrętaka.

System umożliwia ustawienie regałów w kształcie litery L lub U, ustawianie regałów o różnej wysokości itp. W przypadku wariantu regałów ustawionych w kształcie litery U czy L należy skorzystać z narożnych modułów łączących, które można zainstalować bez konieczności demontowania dotychczasowych zestawów.

Nogi są wyposażone w elementy regulujące, za pomocą których można zniwelować drobne nierówności. Półki z tworzywa są równe i posiadają otwory odciążające, dzięki którym na półkach można umieszczać mokre lub wilgotne rzeczy.

Wykonanie systemu umożliwia po wyjęciu półek włożenie do regałów pojemników gastronomicznych o odpowiednich wymiarach. Rozwiązanie to umożliwia obniżenie ceny całego zestawu, a przy użyciu wariantu z najniższą wysokością do podstaw można przymocować nawet dziesięć półek o rozstawie 150 mm. Do regałów o długości ok. 1 m można wkładać do trzydziestu GN 1/1. Jeśli lokal gastronomiczny korzysta z technologii schładzania i mrożenia szokowego, nie istnieje prawdopodobnie lepsze rozwiązanie niż układanie żywności w GN w tym systemie regałowym zainstalowanym w pomieszczeniach chłodniczych lub mroźniczych.

Dzięki rozwiązaniu modułowemu regały można w dowolnym momencie uzupełnić o kolejne segmenty zwiększając przez to powierzchnię magazynową. Ważną zaletą jest możliwość zdemontowania i ponownego zmontowania regałów w dowolnym momencie w zależności od potrzeb. Kolejnym wariantem zastosowania systemu jest wykorzystanie go jako powierzchni do przechowywania butelek lub jako zestawu lekkiego, przenośnego blatu roboczego, jak również w charakterze wózka do podawania dań o szerokości 373 lub 577 mm czy też wózka ze skośnymi regałami do ruchomych regałów sklepowych, czy też jako wózka posiadającego szereg powierzchni magazynowych do wykorzystania w magazynach żywności, odzieży itd.

Ważną zaletą systemu są niewielkie wymagania dotyczące transportu, ponieważ dostarczane regały są zdemontowane. Niski ciężar i łatwy montaż powodują, że nie jest potrzebna duża liczba techników montażowych.

- Wykonanie modułowe umożliwiające dostosowanie regału do dowolnych pomieszczeń
- Konstrukcja z twardego aluminium o wysokiej nośności i niskim ciężarze
- Możliwość rozszerzenia lub łatwego demontażu i przemieszczenia do innego pomieszczenia w dowolnym momencie
- Możliwość zmontowania regału w kształcie litery L lub U
- Półki z tworzywa można w prosty sposób zdemontować i umyć np. w zmywarce
- Nogi regału są regulowane z możliwością osadzenia kółek
- System 577 umożliwia umieszczenie pojemnika GN 1/1 zamiast półki

N373 Noga do regału 373

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001581	N373 / 1550	32 x 373 x 1550	244,-
00001582	N373 / 1700	32 x 373 x 1700	246,-
00001583	N373 / 2000	32 x 373 x 2000	266,-

N577 Noga do regału 577

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001609	N577 / 1550	32 x 577 x 1550	273,-
00001610	N577 / 1700	32 x 577 x 1700	275,-
00001611	N577 / 2000	32 x 577 x 2000	297,-



P532 - 373 Półka do regału 373

Indeks	Model	Szerokość mm	Nośność kg	Cena netto PLN
00001584	P532 - 373	532	260	145,-
00001585	P620 - 373	620	250	154,-
00001586	P708 - 373	708	240	160,-
00001587	P798 - 373	798	230	174,-
00001588	P886 - 373	886	220	181,-
00001589	P974 - 373	974	210	189,-
00001590	P1062 - 373	1062	190	197,-
00001591	P1152 - 373	1152	170	213,-
00001592	P1240 - 373	1240	150	222,-
00001593	P1330 - 373	1330	140	238,-
00001594	P1505 - 373	1505	120	252,-



P532 - 577 Półka do regału 577

Indeks	Model	Szerokość mm	Nośność kg	Cena netto PLN
00001612	P532 - 577	532	260	158,-
00001613	P620 - 577	620	250	165,-
00001614	P708 - 577	708	240	174,-
00001615	P798 - 577	798	230	191,-
00001616	P886 - 577	886	220	200,-
00001617	P974 - 577	974	210	208,-
00001618	P1062 - 577	1062	190	215,-
00001619	P1152 - 577	1152	170	238,-
00001620	P1240 - 577	1240	150	247,-
00001621	P1330 - 577	1330	140	266,-
00001622	P1505 - 577	1505	120	283,-



MN - 373 Moduł narożny 373

Indeks	Model	Cena netto PLN
00001634	MN - 373	58,-

MN - 577 Moduł narożny 577

Indeks	Model	Cena netto PLN
00001638	MN - 577	59,-









Dowolne ustawienie

System pozwala na ustawienie regału w kształcie L, U oraz jako wolnostojące. Przy konstruowaniu regału w formie L i U konieczny jest moduł narożny, który można zainstalować bez konieczności demontażu postawionych wcześniej regałów.

Modułowa konstrukcja

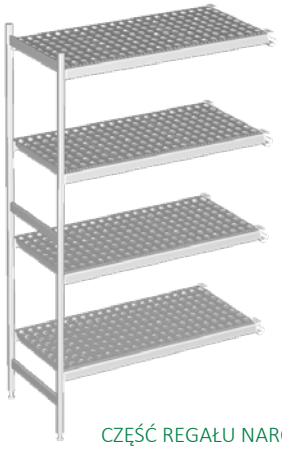
Dzięki modułowemu wykonaniu możliwe jest dołączenie dalszej części segmentów i w ten sposób zwiększenie przestrzeni regału. Jeśli zachodzi potrzeba regał można w prosty sposób zdemontować i powtórnie złożyć.

W przypadku zainteresowania systemem rogowym prosimy o kontakt telefoniczny. Zaproponujemy najlepsze rozwiązania i wyliczymy cenę.

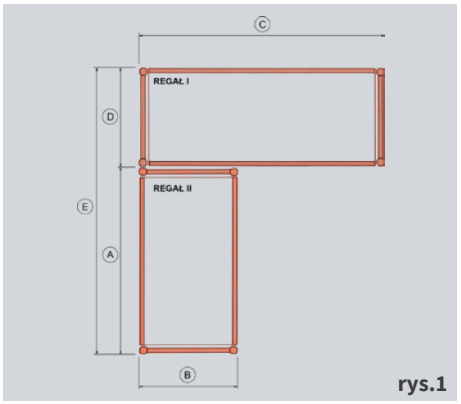
Udostępniamy także program wpomagający projektowanie i wycenę systemów regałowych.



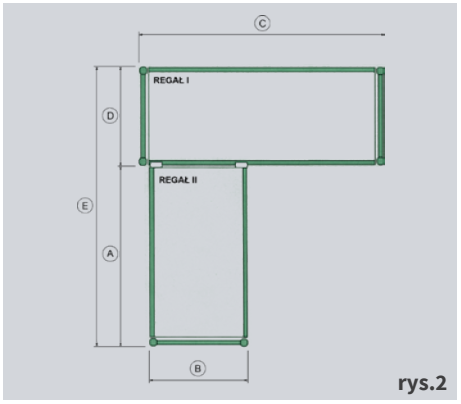
REGAŁ WOLNOSTOJĄCY
- nogi: 2szt.
- półki: 4 szt.



CZĘŚĆ REGAŁU NAROŻNEGO
- nogi: 1 szt.
- półki: 4 szt.
- moduł narożny: 4 szt.



rys.1



rys.2

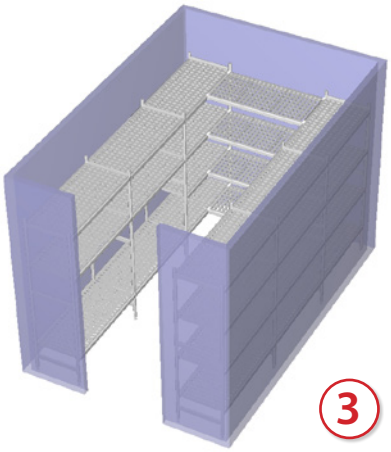
Przykładowe wyliczenie

- ceny i wymiary zestawu dwóch regałów ustawionych w rogu pomieszczenia
- seria 577, 4 półki, wysokość 2000 mm

Dwa regały postawione obok siebie	Cena netto PLN	
regał I - 1569 x 577 x 2000 mm		1 726,-
regał II - 1038 x 577 x 2000 mm	+	1 426,-
łącznie	=	3 152,-

Połączenie dwóch regałów za pomocą modułu narożnego wpływa na zwiększenie stabilności. Przy takim połączeniu - zamianie nogi na zestawy łączące - wymiar E (rys.2) zmniejsza się o 2,5 cm. Daje to możliwość lepszego dopasowania zestawu regałów w pomieszczeniach.

Dwa regały połączone razem	Cena netto PLN	
2 regały (1569 x 577 x 2000 mm + 1038 x 577 x 2000 mm)		3 152,-
1 noga	-	297,-
4 moduły narożne (MN -373, MN -575) - dla regału 4-półkowego	+	236,-
łącznie	=	3 091,-

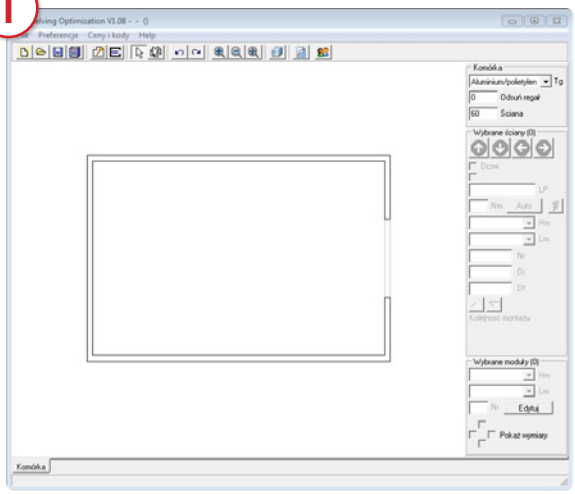


Program do projektowania systemu regałowego

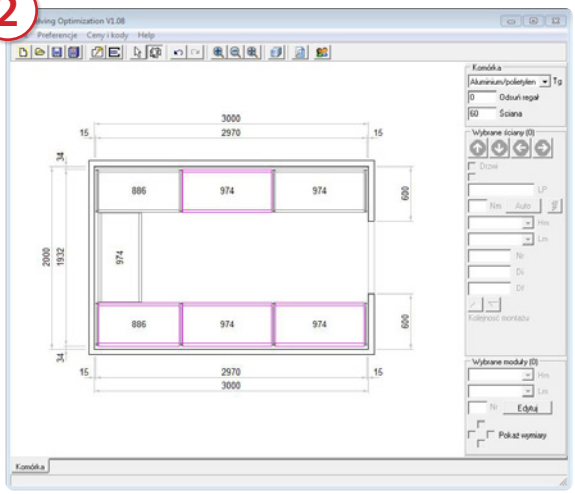
Na Państwa życzenie udostępniamy oprogramowanie służące do szybkiego projektowania i wyceny dowolnego systemu regałowego z oferty RM GASTRO. Teraz kalkulacja i wizualizacja sprowadza się do kilku prostych kroków:

1. utworzenie zarysu pomieszczenia
2. wstawienie regałów:
   - **automatyczne** - wybieramy ściany przy, których chcemy ułożyć regały, ustawiamy parametry głębokość i wysokość regału, naciskamy przycisk **Auto**
   - **ręczne** - każdy regał według ustawionych parametrów
3. wizualizacja 3D pomieszczenia z umieszczonymi regałami
4. wydruk kalkulacji z zestawieniem poszczególnych elementów i cen katalogowych netto
5. wydruk rysunku wymiarowego stworzonego projektu

1



2



4

Adresat

KOSZTORYS

Numer kosztorysu	Data	Przez	Numer wykresu
	8-04-2019		

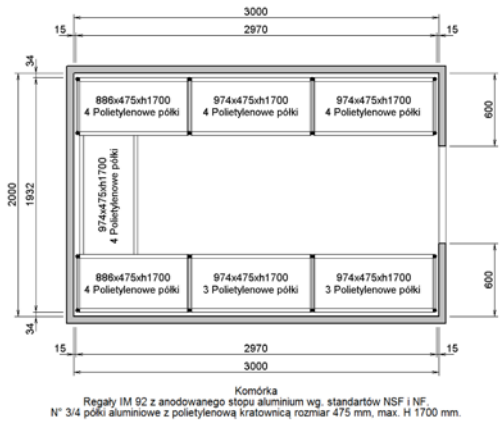
Ustawienia klienta

Kod	Opis	Wielkość	Ilość	Cena	Całkiem €
92.00081	Aluminiowe ściany końcowe	475 x 1700	4	66,82	267,28
92.00081D	Tymczasowy aluminiowy bok	475 x 1700	4	66,82	267,28
92.00114P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 886	8	44,75	358,00
92.00115P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 974	18	46,78	842,04
92.00035	Aluminiowy łącznik narożny	475	8	14,23	113,84

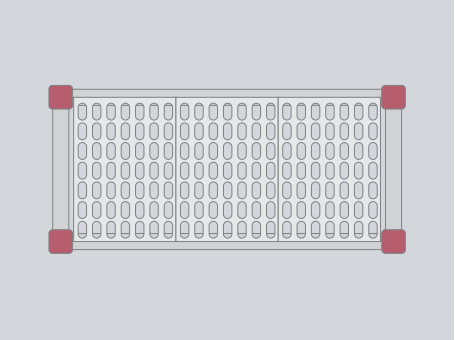
Notes		
	Całkiem €	1 848,44
	Rabat	
	Netto €	1 848,44

5

Klient
Ustawienia klienta
Numer wykresu
Numer kosztorysu



Komórka
Regały IM 92 z anodowanego stopu aluminium wg. standartów NSF i NF.
N° 3/4 półki aluminiowe z polietylenową kratownicą rozmiar 475 mm, max. H 1700 mm.







Regały wolnostojące

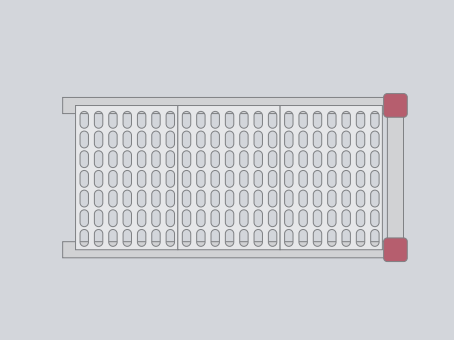
- ilość podpór / nóg uzależniona od długości regału (min. 2)
- wysokość: 1700 mm

Seria 373 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	927,-	1.	1 072,-	62.
684	954,-	2.	1 108,-	63.
772	972,-	3.	1 132,-	64.
862	1 014,-	4.	1 188,-	65.
950	1 035,-	5.	1 216,-	66.
1038	1 059,-	6.	1 248,-	67.
1126	1 083,-	7.	1 280,-	68.
1216	1 131,-	8.	1 344,-	69.
1304	1 158,-	9.	1 380,-	70.
1394	1 206,-	10.	1 444,-	71.
1569	1 248,-	11.	1 500,-	72.
1602	1 740,-	12.	2 074,-	73.
1690	1 767,-	13.	2 110,-	74.
1778	1 785,-	14.	2 134,-	75.
1868	1 827,-	15.	2 190,-	76.
1956	1 848,-	16.	2 218,-	77.
2044	1 872,-	17.	2 250,-	78.
2132	1 896,-	18.	2 282,-	79.
2222	1 944,-	19.	2 346,-	80.
2310	1 971,-	20.	2 382,-	81.
2400	2 019,-	21.	2 446,-	82.
2575	2 061,-	22.	2 502,-	83.
2663	2 085,-	23.	2 534,-	84.
2753	2 133,-	24.	2 598,-	85.
2841	2 160,-	25.	2 634,-	86.
2931	2 208,-	26.	2 698,-	87.
3106	2 250,-	27.	2 754,-	88.
3138	2 709,-	28.	3 284,-	89.
3226	2 733,-	29.	3 316,-	90.
3314	2 757,-	30.	3 348,-	91.
3404	2 805,-	31.	3 412,-	92.
3492	2 832,-	32.	3 448,-	93.
3582	2 880,-	33.	3 512,-	94.
3672	2 928,-	34.	3 576,-	95.
3762	2 976,-	35.	3 640,-	96.
3848	2 982,-	36.	3 648,-	97.
3938	3 030,-	37.	3 712,-	98.
4028	3 078,-	38.	3 776,-	99.
4118	3 126,-	39.	3 840,-	100.
4200	3 087,-	40.	3 788,-	101.
4290	3 135,-	41.	3 852,-	102.
4378	3 162,-	42.	3 888,-	103.
4468	3 210,-	43.	3 952,-	104.
4502	3 690,-	44.	4 510,-	105.
4590	3 714,-	45.	4 542,-	106.
4678	3 738,-	46.	4 574,-	107.
4768	3 786,-	47.	4 638,-	108.
4856	3 813,-	48.	4 674,-	109.
4946	3 861,-	49.	4 738,-	110.
5032	3 867,-	50.	4 746,-	111.
5120	3 894,-	51.	4 782,-	112.
5210	3 942,-	52.	4 846,-	113.
5302	4 011,-	53.	4 938,-	114.
5390	4 038,-	54.	4 974,-	115.
5480	4 086,-	55.	5 038,-	116.
5561	4 041,-	56.	4 978,-	117.
5649	4 065,-	57.	5 010,-	118.
5737	4 089,-	58.	5 042,-	119.
5827	4 137,-	59.	5 106,-	120.
5915	4 164,-	60.	5 142,-	121.
6005	4 212,-	61.	5 206,-	122.

Seria 577 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	1 024,-	123.	1 182,-	184.
684	1 045,-	124.	1 210,-	185.
772	1 072,-	125.	1 246,-	186.
862	1 123,-	126.	1 314,-	187.
950	1 150,-	127.	1 350,-	188.
1038	1 174,-	128.	1 382,-	189.
1126	1 195,-	129.	1 410,-	190.
1216	1 264,-	130.	1 502,-	191.
1304	1 291,-	131.	1 538,-	192.
1394	1 348,-	132.	1 614,-	193.
1569	1 399,-	133.	1 682,-	194.
1602	1 923,-	134.	2 289,-	195.
1690	1 944,-	135.	2 317,-	196.
1778	1 971,-	136.	2 353,-	197.
1868	2 022,-	137.	2 421,-	198.
1956	2 049,-	138.	2 457,-	199.
2044	2 073,-	139.	2 489,-	200.
2132	2 094,-	140.	2 517,-	201.
2222	2 163,-	141.	2 609,-	202.
2310	2 190,-	142.	2 645,-	203.
2400	2 247,-	143.	2 721,-	204.
2575	2 298,-	144.	2 789,-	205.
2663	2 319,-	145.	2 817,-	206.
2753	2 388,-	146.	2 909,-	207.
2841	2 415,-	147.	2 945,-	208.
2931	2 472,-	148.	3 021,-	209.
3106	2 523,-	149.	3 089,-	210.
3138	2 993,-	150.	3 624,-	211.
3226	3 014,-	151.	3 652,-	212.
3314	3 035,-	152.	3 680,-	213.
3404	3 104,-	153.	3 772,-	214.
3492	3 131,-	154.	3 808,-	215.
3582	3 188,-	155.	3 884,-	216.
3672	3 269,-	156.	3 992,-	217.
3762	3 326,-	157.	4 068,-	218.
3848	3 323,-	158.	4 064,-	219.
3938	3 380,-	159.	4 140,-	220.
4028	3 437,-	160.	4 216,-	221.
4118	3 494,-	161.	4 292,-	222.
4200	3 443,-	162.	4 224,-	223.
4290	3 512,-	163.	4 316,-	224.
4378	3 539,-	164.	4 352,-	225.
4468	3 596,-	165.	4 428,-	226.
4502	4 117,-	166.	5 031,-	227.
4590	4 141,-	167.	5 063,-	228.
4678	4 162,-	168.	5 091,-	229.
4768	4 231,-	169.	5 183,-	230.
4856	4 258,-	170.	5 219,-	231.
4946	4 315,-	171.	5 295,-	232.
5032	4 312,-	172.	5 291,-	233.
5120	4 339,-	173.	5 327,-	234.
5210	4 396,-	174.	5 403,-	235.
5302	4 483,-	175.	5 519,-	236.
5390	4 510,-	176.	5 555,-	237.
5480	4 567,-	177.	5 631,-	238.
5561	4 522,-	178.	5 571,-	239.
5649	4 546,-	179.	5 603,-	240.
5737	4 567,-	180.	5 631,-	241.
5827	4 636,-	181.	5 723,-	242.
5915	4 663,-	182.	5 759,-	243.
6005	4 720,-	183.	5 835,-	244.







Regały narożne

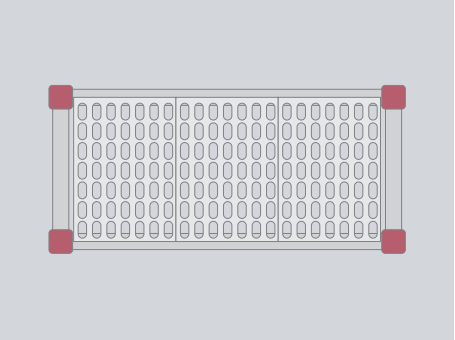
- ilość podpór / nóg uzależniona od długości regału (min. 2)
- wysokość: 1700 mm

Seria 373 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	855,-	245.	1 058,-	306.
658	882,-	246.	1 094,-	307.
746	900,-	247.	1 118,-	308.
836	942,-	248.	1 174,-	309.
924	963,-	249.	1 202,-	310.
1012	987,-	250.	1 234,-	311.
1100	1 011,-	251.	1 266,-	312.
1190	1 059,-	252.	1 330,-	313.
1278	1 086,-	253.	1 366,-	314.
1368	1 134,-	254.	1 430,-	315.
1543	1 176,-	255.	1 486,-	316.
1576	1 668,-	256.	2 060,-	317.
1664	1 695,-	257.	2 096,-	318.
1752	1 713,-	258.	2 120,-	319.
1842	1 755,-	259.	2 176,-	320.
1930	1 776,-	260.	2 204,-	321.
2018	1 800,-	261.	2 236,-	322.
2106	1 824,-	262.	2 268,-	323.
2196	1 872,-	263.	2 332,-	324.
2284	1 899,-	264.	2 368,-	325.
2374	1 947,-	265.	2 432,-	326.
2549	1 989,-	266.	2 488,-	327.
2637	2 013,-	267.	2 520,-	328.
2727	2 061,-	268.	2 584,-	329.
2815	2 088,-	269.	2 620,-	330.
2905	2 136,-	270.	2 684,-	331.
3080	2 178,-	271.	2 740,-	332.
3112	2 637,-	272.	3 270,-	333.
3200	2 661,-	273.	4 058,-	334.
3288	2 685,-	274.	3 334,-	335.
3378	2 733,-	275.	3 398,-	336.
3466	2 760,-	276.	3 434,-	337.
3556	2 808,-	277.	3 498,-	338.
3646	2 856,-	278.	3 562,-	339.
3736	2 904,-	279.	3 626,-	340.
3822	2 910,-	280.	3 634,-	341.
3912	2 958,-	281.	3 698,-	342.
4002	3 006,-	282.	3 762,-	343.
4092	3 054,-	283.	3 826,-	344.
4174	3 015,-	284.	3 774,-	345.
4264	3 063,-	285.	3 838,-	346.
4352	3 090,-	286.	3 874,-	347.
4442	3 138,-	287.	3 938,-	348.
4476	3 618,-	288.	4 496,-	349.
4564	3 642,-	289.	4 528,-	350.
4652	3 666,-	290.	4 560,-	351.
4742	3 714,-	291.	4 624,-	352.
4830	3 741,-	292.	4 660,-	353.
4920	3 789,-	293.	4 724,-	354.
5006	3 795,-	294.	5 797,-	355.
5094	3 822,-	295.	4 768,-	356.
5184	3 870,-	296.	4 832,-	357.
5276	3 939,-	297.	4 924,-	358.
5364	3 966,-	298.	4 960,-	359.
5454	4 014,-	299.	5 024,-	360.
5535	3 969,-	300.	4 964,-	361.
5623	3 993,-	301.	4 996,-	362.
5711	4 017,-	302.	5 028,-	363.
5801	4 065,-	303.	5 092,-	364.
5889	4 092,-	304.	5 128,-	365.
5979	4 140,-	305.	5 192,-	366.

Seria 577 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	926,-	367.	1 143,-	428.
658	947,-	368.	1 171,-	429.
746	974,-	369.	1 207,-	430.
836	1 025,-	370.	1 275,-	431.
924	1 052,-	371.	1 311,-	432.
1012	1 076,-	372.	1 343,-	433.
1100	1 097,-	373.	1 371,-	434.
1190	1 166,-	374.	1 463,-	435.
1278	1 193,-	375.	1 499,-	436.
1368	1 250,-	376.	1 575,-	437.
1543	1 301,-	377.	1 643,-	438.
1576	1 825,-	378.	2 250,-	439.
1664	1 846,-	379.	2 278,-	440.
1752	1 873,-	380.	2 314,-	441.
1842	1 924,-	381.	2 382,-	442.
1930	1 951,-	382.	2 418,-	443.
2018	1 975,-	383.	2 450,-	444.
2106	1 996,-	384.	2 478,-	445.
2196	2 065,-	385.	2 570,-	446.
2284	2 092,-	386.	2 606,-	447.
2374	2 149,-	387.	2 682,-	448.
2549	2 200,-	388.	2 750,-	449.
2637	2 221,-	389.	2 778,-	450.
2727	2 290,-	390.	2 870,-	451.
2815	2 317,-	391.	2 906,-	452.
2905	2 374,-	392.	2 982,-	453.
3080	2 425,-	393.	3 050,-	454.
3112	2 895,-	394.	3 585,-	455.
3200	2 916,-	395.	4 445,-	456.
3288	2 937,-	396.	3 641,-	457.
3378	3 006,-	397.	3 733,-	458.
3466	3 033,-	398.	3 769,-	459.
3556	3 090,-	399.	3 845,-	460.
3646	3 171,-	400.	3 953,-	461.
3736	3 228,-	401.	4 029,-	462.
3822	3 225,-	402.	4 025,-	463.
3912	3 282,-	403.	4 101,-	464.
4002	3 339,-	404.	4 177,-	465.
4092	3 396,-	405.	4 253,-	466.
4174	3 345,-	406.	4 185,-	467.
4264	3 414,-	407.	4 277,-	468.
4352	3 441,-	408.	4 313,-	469.
4442	3 498,-	409.	4 389,-	470.
4476	4 019,-	410.	4 992,-	471.
4564	4 043,-	411.	5 024,-	472.
4652	4 064,-	412.	5 052,-	473.
4742	4 133,-	413.	5 144,-	474.
4830	4 160,-	414.	5 180,-	475.
4920	4 217,-	415.	5 256,-	476.
5006	4 214,-	416.	6 442,-	477.
5094	4 241,-	417.	5 288,-	478.
5184	4 298,-	418.	5 364,-	479.
5276	4 385,-	419.	5 480,-	480.
5364	4 412,-	420.	5 516,-	481.
5454	4 469,-	421.	5 592,-	482.
5535	4 424,-	422.	5 532,-	483.
5623	4 448,-	423.	5 564,-	484.
5711	4 469,-	424.	5 592,-	485.
5801	4 538,-	425.	5 684,-	486.
5889	4 565,-	426.	5 720,-	487.
5979	4 622,-	427.	5 796,-	488.







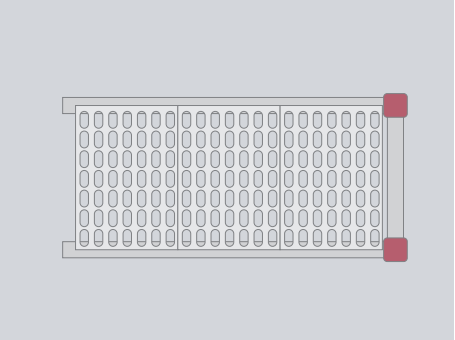
Regały wolnostojące - opis zestawów

Seria 373 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
1.	2 N373 + 3 P532	62.	2 N373 + 4 P532
2.	2 N373 + 3 P620	63.	2 N373 + 4 P620
3.	2 N373 + 3 P708	64.	2 N373 + 4 P708
4.	2 N373 + 3 P798	65.	2 N373 + 4 P798
5.	2 N373 + 3 P886	66.	2 N373 + 4 P886
6.	2 N373 + 3 P974	67.	2 N373 + 4 P974
7.	2 N373 + 3 P1062	68.	2 N373 + 4 P1062
8.	2 N373 + 3 P1152	69.	2 N373 + 4 P1152
9.	2 N373 + 3 P1240	70.	2 N373 + 4 P1240
10.	2 N373 + 3 P1330	71.	2 N373 + 4 P1330
11.	2 N373 + 3 P1505	72.	2 N373 + 4 P1505
12.	3 N373 + 3 P974 + 3 P532	73.	3 N373 + 4 P974 + 4 P532
13.	3 N373 + 3 P974 + 3 P620	74.	3 N373 + 4 P974 + 4 P620
14.	3 N373 + 3 P974 + 3 P708	75.	3 N373 + 4 P974 + 4 P708
15.	3 N373 + 3 P974 + 3 P798	76.	3 N373 + 4 P974 + 4 P798
16.	3 N373 + 3 P974 + 3 P886	77.	3 N373 + 4 P974 + 4 P886
17.	3 N373 + 3 P974 + 3 P974	78.	3 N373 + 4 P974 + 4 P974
18.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1062	79.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1062
19.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1152	80.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1152
20.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1240	81.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1240
21.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1330	82.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1330
22.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1505	83.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1505
23.	3 N373 + 3 P1062 + 3 P1505	84.	3 N373 + 4 P1062 + 4 P1505
24.	3 N373 + 3 P1152 + 3 P1505	85.	3 N373 + 4 P1152 + 4 P1505
25.	3 N373 + 3 P1240 + 3 P1505	86.	3 N373 + 4 P1240 + 4 P1505
26.	3 N373 + 3 P1330 + 3 P1505	87.	3 N373 + 4 P1330 + 4 P1505
27.	3 N373 + 3 P1505 + 3 P1505	88.	3 N373 + 4 P1505 + 4 P1505
28.	4 N373 + 3 P1062 + 6 P974	89.	4 N373 + 4 P1062 + 8 P974
29.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P974	90.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P974
30.	4 N373 + 9 P1062	91.	4 N373 + 12 P1062
31.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1152	92.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1152
32.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1240	93.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1240
33.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1330	94.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1330
34.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1240	95.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1240
35.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1330	96.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1330
36.	4 N373 + 9 P1240	97.	4 N373 + 12 P1240
37.	4 N373 + 6 P1240 + 3 P1330	98.	4 N373 + 8 P1240 + 4 P1330
38.	4 N373 + 6 P1330 + 3 P1240	99.	4 N373 + 8 P1330 + 4 P1240
39.	4 N373 + 9 P1330	100.	4 N373 + 12 P1330
40.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1062	101.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1062
41.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1152	102.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1152
42.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1240	103.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1240
43.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1330	104.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1330
44.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P886	105.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P886
45.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P974	106.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P974
46.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1062	107.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1062
47.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1152	108.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1152
48.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1240	109.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1240
49.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1330	110.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1330
50.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1152	111.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1152
51.	5 N373 + 12 P1240	112.	5 N373 + 16 P1240
52.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1330	113.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1330
53.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1152	114.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1152
54.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1240	115.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1240
55.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1330	116.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1330
56.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P886	117.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P886
57.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P974	118.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P974
58.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1062	119.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1062
59.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1152	120.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1152
60.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1240	121.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1240
61.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1330	122.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1330

Seria 577 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
123.	2 N577 + 3 P532	184.	2 N577 + 4 P532
124.	2 N577 + 3 P620	185.	2 N577 + 4 P620
125.	2 N577 + 3 P708	186.	2 N577 + 4 P708
126.	2 N577 + 3 P798	187.	2 N577 + 4 P798
127.	2 N577 + 3 P886	188.	2 N577 + 4 P886
128.	2 N577 + 3 P974	189.	2 N577 + 4 P974
129.	2 N577 + 3 P1062	190.	2 N577 + 4 P1062
130.	2 N577 + 3 P1152	191.	2 N577 + 4 P1152
131.	2 N577 + 3 P1240	192.	2 N577 + 4 P1240
132.	2 N577 + 3 P1330	193.	2 N577 + 4 P1330
133.	2 N577 + 3 P1505	194.	2 N577 + 4 P1505
134.	3 N577 + 3 P974 + 3 P532	195.	3 N577 + 4 P974 + 4 P532
135.	3 N577 + 3 P974 + 3 P620	196.	3 N577 + 4 P974 + 4 P620
136.	3 N577 + 3 P974 + 3 P708	197.	3 N577 + 4 P974 + 4 P708
137.	3 N577 + 3 P974 + 3 P798	198.	3 N577 + 4 P974 + 4 P798
138.	3 N577 + 3 P974 + 3 P886	199.	3 N577 + 4 P974 + 4 P886
139.	3 N577 + 3 P974 + 3 P974	200.	3 N577 + 4 P974 + 4 P974
140.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1062	201.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1062
141.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1152	202.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1152
142.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1240	203.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1240
143.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1330	204.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1330
144.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1505	205.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1505
145.	3 N577 + 3 P1062 + 3 P1505	206.	3 N577 + 4 P1062 + 4 P1505
146.	3 N577 + 3 P1152 + 3 P1505	207.	3 N577 + 4 P1152 + 4 P1505
147.	3 N577 + 3 P1240 + 3 P1505	208.	3 N577 + 4 P1240 + 4 P1505
148.	3 N577 + 3 P1330 + 3 P1505	209.	3 N577 + 4 P1330 + 4 P1505
149.	3 N577 + 3 P1505 + 3 P1505	210.	3 N577 + 4 P1505 + 4 P1505
150.	4 N577 + 3 P1062 + 6 P974	211.	4 N577 + 4 P1062 + 8 P974
151.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P974	212.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P974
152.	4 N577 + 9 P1062	213.	4 N577 + 12 P1062
153.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1152	214.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1152
154.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1240	215.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1240
155.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1330	216.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1330
156.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1240	217.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1240
157.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1330	218.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1330
158.	4 N577 + 9 P1240	219.	4 N577 + 12 P1240
159.	4 N577 + 6 P1240 + 3 P1330	220.	4 N577 + 8 P1240 + 4 P1330
160.	4 N577 + 6 P1330 + 3 P1240	221.	4 N577 + 8 P1330 + 4 P1240
161.	4 N577 + 9 P1330	222.	4 N577 + 12 P1330
162.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1062	223.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1062
163.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1152	224.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1152
164.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1240	225.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1240
165.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1330	226.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1330
166.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P886	227.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P886
167.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P974	228.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P974
168.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1062	229.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1062
169.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1152	230.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1152
170.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1240	231.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1240
171.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1330	232.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1330
172.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1152	233.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1152
173.	5 N577 + 12 P1240	234.	5 N577 + 16 P1240
174.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1330	235.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1330
175.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1152	236.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1152
176.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1240	237.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1240
177.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1330	238.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1330
178.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P886	239.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P886
179.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P974	240.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P974
180.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1062	241.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1062
181.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1152	242.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1152
182.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1240	243.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1240
183.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1330	244.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1330







Regały narożne - opis zestawów

Seria 373 mm, h-1700 mm

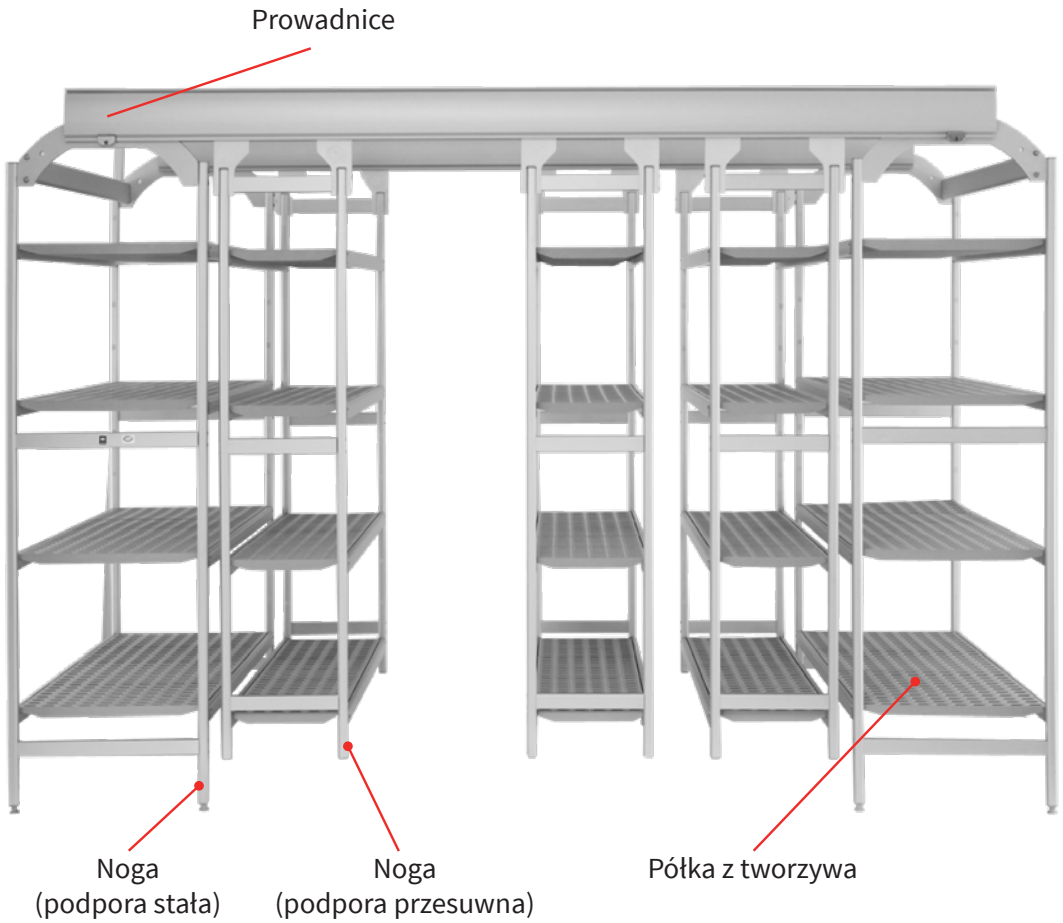
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
245.	1 N373 + 3 P532 + 3 MN	306.	1 N373 + 4 P532 + 4MN
246.	1 N373 + 3 P620 + 3MN	307.	1 N373 + 4 P620 + 4MN
247.	1 N373 + 3 P708 + 3MN	308.	1 N373 + 4 P708 + 4MN
248.	1 N373 + 3 P798 + 3MN	309.	1 N373 + 4 P798 + 4MN
249.	1 N373 + 3 P886 + 3MN	310.	1 N373 + 4 P886 + 4MN
250.	1 N373 + 3 P974 + 3MN	311.	1 N373 + 4 P974 + 4MN
251.	1 N373 + 3 P1062 + 3MN	312.	1 N373 + 4 P1062 + 4MN
252.	1 N373 + 3 P1152 + 3MN	313.	1 N373 + 4 P1152 + 4MN
253.	1 N373 + 3 P1240 + 3MN	314.	1 N373 + 4 P1240 + 4MN
254.	1 N373 + 3 P1330 + 3MN	315.	1 N373 + 4 P1330 + 4MN
255.	1 N373 + 3 P1505 + 3MN	316.	1 N373 + 4 P1505 + 4MN
256.	2 N373 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN	317.	2 N373 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
257.	2 N373 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN	318.	2 N373 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
258.	2 N373 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN	319.	2 N373 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
259.	2 N373 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN	320.	2 N373 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
260.	2 N373 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN	321.	2 N373 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
261.	2 N373 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN	322.	2 N373 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
262.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN	323.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
263.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN	324.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
264.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN	325.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
265.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN	326.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
266.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN	327.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
267.	2 N373 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN	328.	2 N373 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
268.	2 N373 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN	329.	2 N373 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
269.	2 N373 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN	330.	2 N373 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
270.	2 N373 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN	331.	2 N373 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
271.	2 N373 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN	332.	2 N373 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
272.	3 N373 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN	333.	3 N373 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
273.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN	334.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
274.	3 N373 + 9 P1062 + 3MN	335.	3 N373 + 12 P1062 + 4MN
275.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN	336.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
276.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN	337.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
277.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN	338.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
278.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN	339.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
279.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN	340.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
280.	3 N373 + 9 P1240 + 3MN	341.	3 N373 + 12 P1240 + 4MN
281.	3 N373 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN	342.	3 N373 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
282.	3 N373 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN	343.	3 N373 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
283.	3 N373 + 9 P1330 + 3MN	344.	3 N373 + 12 P1330 + 4MN
284.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN	345.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
285.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN	346.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
286.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN	347.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
287.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN	348.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
288.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN	349.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
289.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN	350.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
290.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN	351.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
291.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN	352.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
292.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN	353.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
293.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN	354.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
294.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN	355.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
295.	4 N373 + 12 P1240 + 3MN	356.	4 N373 + 16 P1240 + 4MN
296.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN	357.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
297.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN	358.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
298.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN	359.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
299.	4 N373 + 12 P1330 + 3MN	360.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
300.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN	361.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
301.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN	362.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
302.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN	363.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
303.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN	364.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
304.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN	365.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
305.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN	366.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

Seria 577 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
367.	1 N577 + 3 P532 + 3 MN	428.	1 N577 + 4 P532 + 4MN
368.	1 N577 + 3 P620 + 3MN	429.	1 N577 + 4 P620 + 4MN
369.	1 N577 + 3 P708 + 3MN	430.	1 N577 + 4 P708 + 4MN
370.	1 N577 + 3 P798 + 3MN	431.	1 N577 + 4 P798 + 4MN
371.	1 N577 + 3 P886 + 3MN	432.	1 N577 + 4 P886 + 4MN
372.	1 N577 + 3 P974 + 3MN	433.	1 N577 + 4 P974 + 4MN
373.	1 N577 + 3 P1062 + 3MN	434.	1 N577 + 4 P1062 + 4MN
374.	1 N577 + 3 P1152 + 3MN	435.	1 N577 + 4 P1152 + 4MN
375.	1 N577 + 3 P1240 + 3MN	436.	1 N577 + 4 P1240 + 4MN
376.	1 N577 + 3 P1330 + 3MN	437.	1 N577 + 4 P1330 + 4MN
377.	1 N577 + 3 P1505 + 3MN	438.	1 N577 + 4 P1505 + 4MN
378.	2 N577 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN	439.	2 N577 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
379.	2 N577 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN	440.	2 N577 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
380.	2 N577 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN	441.	2 N577 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
381.	2 N577 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN	442.	2 N577 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
382.	2 N577 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN	443.	2 N577 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
383.	2 N577 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN	444.	2 N577 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
384.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN	445.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
385.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN	446.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
386.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN	447.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
387.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN	448.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
388.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN	449.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
389.	2 N577 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN	450.	2 N577 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
390.	2 N577 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN	451.	2 N577 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
391.	2 N577 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN	452.	2 N577 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
392.	2 N577 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN	453.	2 N577 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
393.	2 N577 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN	454.	2 N577 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
394.	3 N577 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN	455.	3 N577 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
395.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN	456.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
396.	3 N577 + 9 P1062 + 3MN	457.	3 N577 + 12 P1062 + 4MN
397.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN	458.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
398.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN	459.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
399.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN	460.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
400.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN	461.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
401.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN	462.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
402.	3 N577 + 9 P1240 + 3MN	463.	3 N577 + 12 P1240 + 4MN
403.	3 N577 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN	464.	3 N577 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
404.	3 N577 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN	465.	3 N577 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
405.	3 N577 + 9 P1330 + 3MN	466.	3 N577 + 12 P1330 + 4MN
406.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN	467.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
407.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN	468.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
408.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN	469.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
409.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN	470.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
410.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN	471.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
411.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN	472.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
412.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN	473.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
413.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN	474.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
414.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN	475.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
415.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN	476.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
416.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN	477.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
417.	4 N577 + 12 P1240 + 3MN	478.	4 N577 + 16 P1240 + 4MN
418.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN	479.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
419.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN	480.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
420.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN	481.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
421.	4 N577 + 12 P1330 + 3MN	482.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
422.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN	483.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
423.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN	484.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
424.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN	485.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
425.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN	486.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
426.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN	487.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
427.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN	488.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

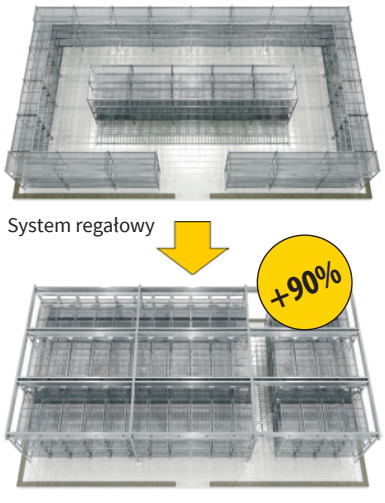
System regałowy przesuwny

ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY



- Systemy regałowe znacznie poszerzają możliwości przechowywania i pozwalają na maksymalne wykorzystanie każdej dostępnej przestrzeni.
- Regały można montować w pomieszczeniach chłodniczych i mroźniczych, magazynach artykułów suchych, piwnicach itp. – wszędzie, gdzie wymagane są trwałe i poręczne systemy przechowywania.
- Montaż regałów odbywa się wyłącznie za pomocą śrubokręta, półki można zakotwiczyć bezpośrednio na ścianie. Dzięki zamontowanym łożyskowym kółkom, zwiększa się mobilność poszczególnych segmentów.
- Półki są łatwo demontowalne, sprawnie można zmienić ich położenie lub wymontować w celu umycia w zmywarce. Istnieje możliwość umieszczania GN bezpośrednio na konstrukcji regału.

Przykład powiększenia magazynu 10 x 5,7 m

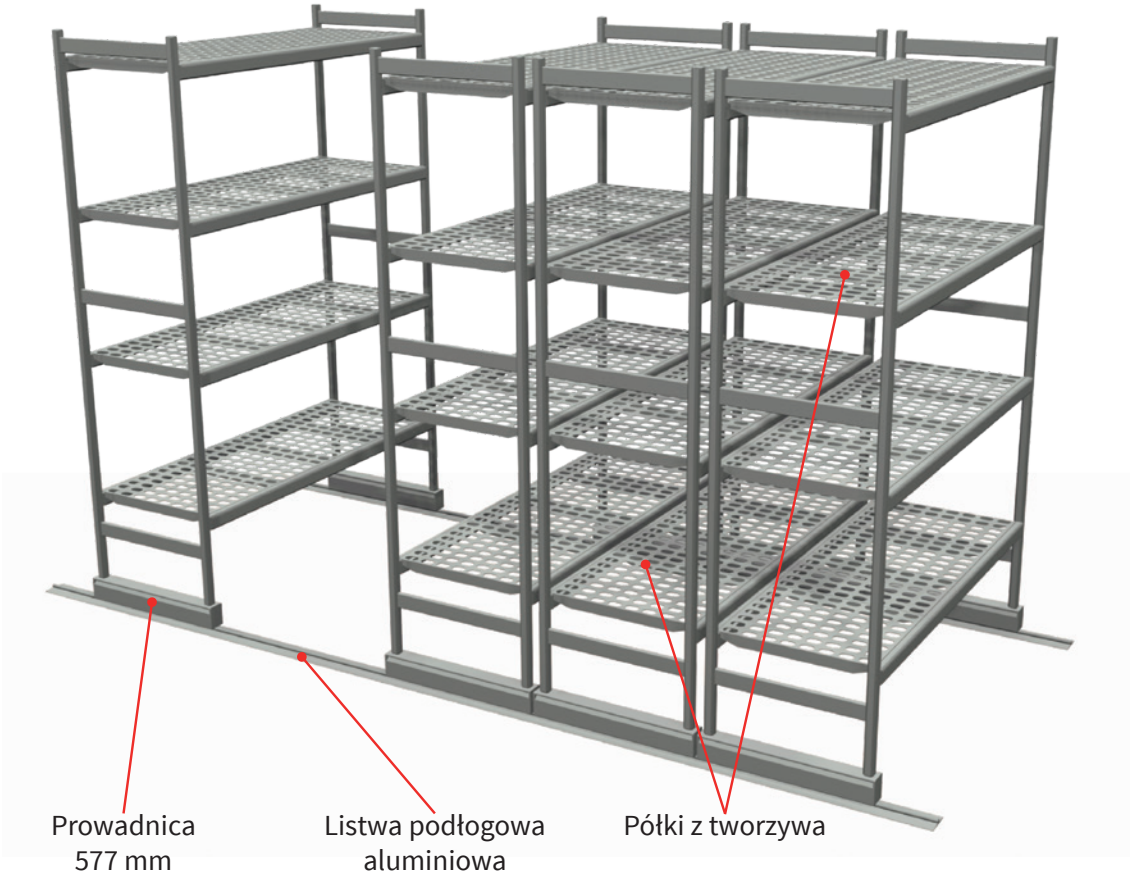


System regałowy

System regałowy przesuwny

System regałowy przesuwny z prowadnicą podłogową

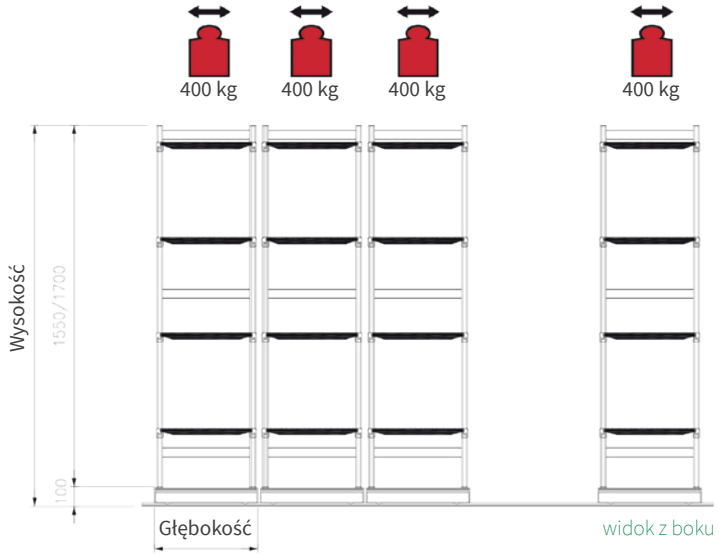
ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY

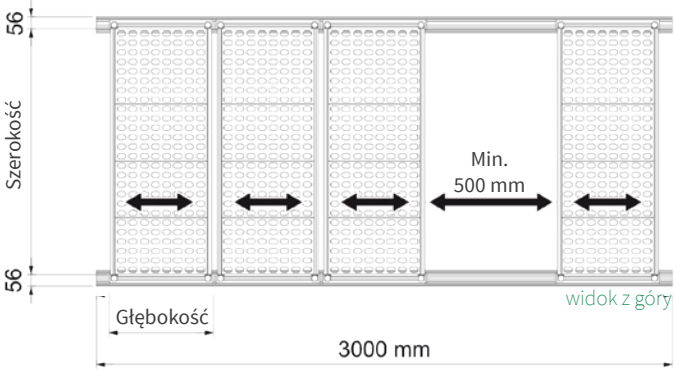


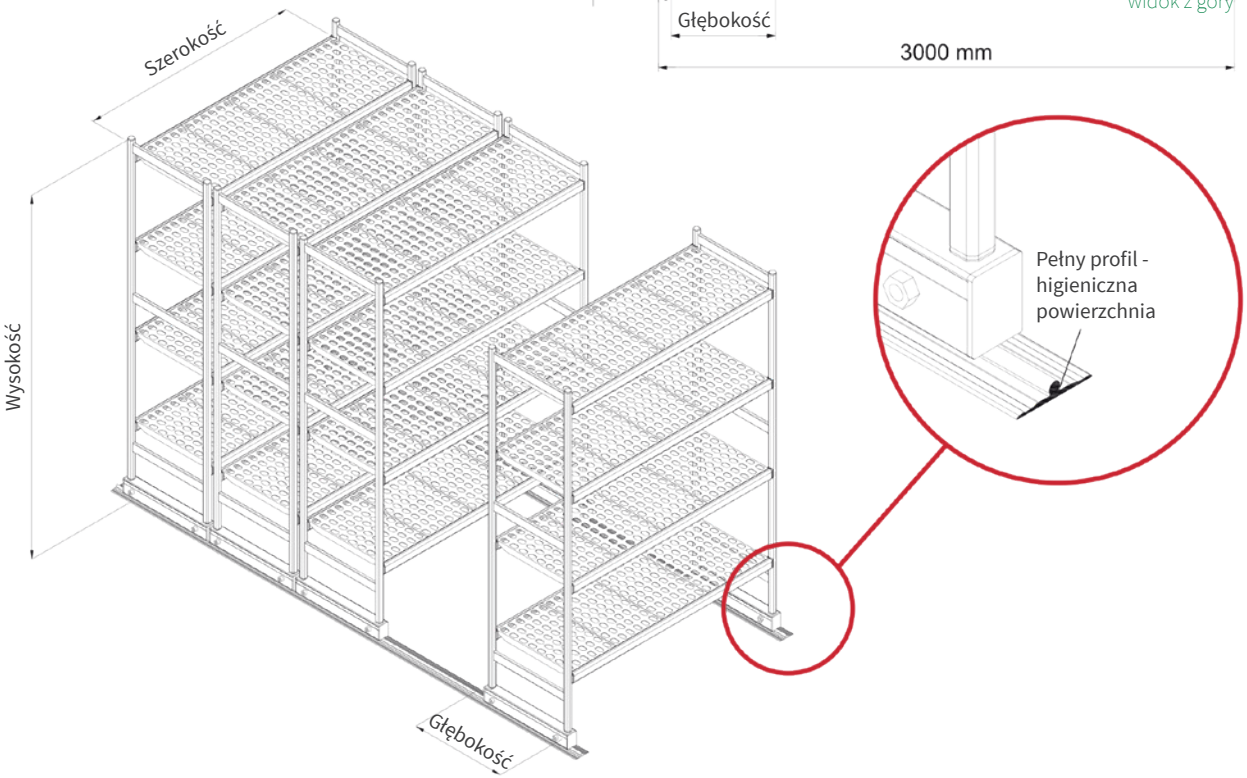
- System, poprzez szybki i nieskomplikowany montaż na podłodze, umożliwa ekspresowe zorganizowanie przestrzeni.
- Nowy model regałowy - optymalne rozwiązanie do organizowania i zwiększania dostępnej powierzchni magazynowej.
- Innowacyjny system przesuwny, który działa płynnie i cicho, czyni go idealnym wyborem do zwiększenia powierzchni magazynowej od 25% do 90% w porównaniu z tradycyjnymi półkami.
- Wykonany z anodyzowanego stopu aluminium, półki polietylenowe lub aluminiowe.
- System umożliwia instalowanie elementów chłodzenia (w chłodniach i mroźniach) i klimatyzacji.
- Zapewnia lepszą cyrkulację powietrza, a co za tym idzie oszczędność energii.
- Nowoczesny, elegancki design, niezawodna stabilność, łatwość montażu i imponująca ładowność sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie dla każdego, kto potrzebuje zorganizować i maksymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń.

Szczegóły techniczne

Dostępne wymiary		
Wysokość	**Głębokość**	**Szerokość**
1650 mm 1800 mm	592 mm	532 mm 620 mm 708 mm 798 mm 886 mm 974 mm 1062 mm 1152 mm 1240 mm 1330 mm 1505 mm







Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00025361	Listwa podłogowa aluminiowa	75 x 3000 x 15	299,-
00025362	Zestaw prowadnic 577 mm	50 x 582 x 82	1 279,-

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli



Ułożenie płyt elektrycznych



Ułożenie płyt elektrycznych



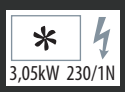
Ułożenie płyt elektrycznych



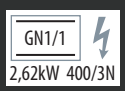
Ułożenie palników gazowych



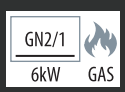
Ułożenie płyt żeliwnych gazowych



Piekarnik elektryczny jednofazowy



Piekarnik elektryczny statyczny trójfazowy GN 1/1



Piekarnik gazowy statyczny GN 2/1 z dolnym grzaniem



Średnica



Grubość płyty



Pojemność wanny



Materiał płyty



Pojemność kotła



Wymiary komory



Liczba i średnica pizzy



Wydajność godzinowa



Płyta szamotowa górna i dolna



Ręczny system uchylania



Automatyczny system uchylania



Ilość biegów



Wyjmowany pojemnik



Grubość cięcia



Wymiary stołu



Średnica noża i cięcia



Pojedynczy zestaw



Liczba obrotów



Zmywarka dwupłaszczowa



Zakres temperatur



Zasilanie elektryczne trójfazowe



Zasilanie elektryczne jednofazowe



Zasilanie gazowe



Zapalnik piezzoelektryczny



Stała świeczka (wieczny płomień)



Woda



Grzałka nierdzewna



Grzałka ceramiczna



Grzałka cylindryczna



Grzałka stalowa



Indukcja



Ceramika



Mięso / ryby



Wydajność godzinowa



Zimna strefa



Odpływ z zaworem bezpieczeństwa



Odpływ do pojemnika



Odpływ



Zimna woda



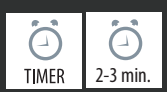
Zimna i ciepła woda



Cyfrowy termometr



Termostat



Timer



Mikrowyłącznik zabezpieczający



Czynnik chłodniczy R404a



Natychmiastowe zatrzymanie urządzenia



Praca ciśnieniowa



Cyfrowe sterowanie



Łącza USB / LAN / WIFI



Automatyczny start



Przekładnia ślimakowa



Przekładnia paskowa



Urządzenie jezdne - z kółkami



Zamek



Oświetlenie LED



Oświetlenie halogenowe



Para



Bio-gotowanie



Funkcja kombi - gorące powietrze/para



Funkcja lodówki



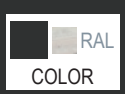
Szokowe schładzanie



Szokowe zamrażanie



Rozmrażanie



Możliwość wyboru koloru



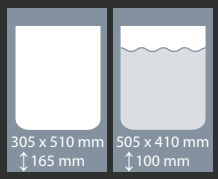
Kamienie lawowe



Pełny szamot



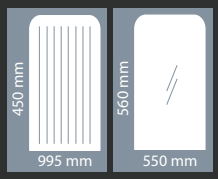
Szamot góra - dół



Wymiary wanny



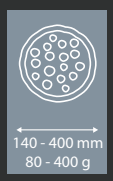
Pojemność wanny



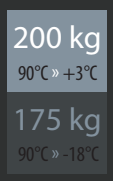
Wymiary płyty ryflowanej / gładkiej



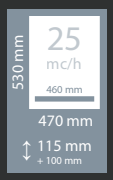
Wymiary i pojemność użyteczna pojemnika



Wałkowane ciasto



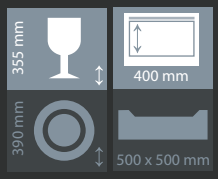
Zdolność chłodzenia / mrożenia



Zdolność pakowania próżniowego i wymiary komory



Pojemność komory chłodzącej



Wykorzystanie / wymiary kosza i drzwi zmywarki

B

Bemar elektryczny 159, 160
Bemar gazowy 158, 161
Bemar jezdny 2-komorowy 421, 422
Bemar jezdny 3-komorowy 421, 422
Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 421
Bemar jezdny 4-komorowy 421, 422
Bemar stacjonarny 2-komorowy 423, 424
Bemar stacjonarny 3-komorowy 423, 424
Bemar stacjonarny 4-komorowy 423, 424
Bemar wodny elektryczny 74, 194, 264, 265, 285
Bemar wodny gazowy 74, 262, 263
Blender 410

C

Combi Cutter 406

D

Drzwi 171
Drzwi 30 prawe 80
Drzwi 400 274

F

Frytownica elektroniczna 256, 257
Frytownica elektryczna 69, 148, 149, 151, 192, 253, 254
Frytownica gazowa 68, 146, 147, 251, 252

G

Garownik 16-półkowy 30
Grill lawowy gazowy 66, 140, 141, 245, 246
Grill wodny elektryczny 67, 142, 143, 144, 145, 247, 248, 249, 250

H

Holdomat 3x GN 1/1 standard 38
Holdomat 3x GN 2/3 38
Holdomat 4x GN 1/1 38

J

Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla A 314
Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT 314
Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT/A 314
Jednostka wentylacyjna 314

K

Kocioł elektryczny 271
Kocioł elektryczny 50 l 167
Kocioł gazowy 270
Kocioł gazowy 50 l 166
Kompletny dzban z zespołem nożyi pokrywką 410
Kompresor do pneumatycznejprzystawki dociskowej RG-400i 402
Konsola do pieca 623 30
Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 319, 320, 321
Kostkarka do lodu chłodzona wodą 319, 320, 321
Kostkarka chłodzona powietrzem + zasobnik 321
Kostkarka chłodzona wodą + zasobnik 321
Kosz 1/2 do frytownicy F - 18 192
Kosze do makaroniarek 284
Kosze do makaroniarki 193
Kosze do zmywarek S 307
Kosz F 70, 149, 254
Krajalnica - nóż gładki 374, 375
Krajalnica ślimakowa 375
Krajalnica ślimakowa półautomatyczna 375
Kratka do frytek 395, 397, 399, 401
Kratka do krojenia w kostkę 397, 399, 401
Kuchnia ceramiczna 55, 223
Kuchnia ceramiczna z szafką 224
Kuchnia elektryczna 53, 106, 109, 217, 220
Kuchnia elektryczna ceramiczna 115
Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem 116
Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem 225
Kuchnia elektryczna indukcyjna 117
Kuchnia elektryczna indukcyjna WOK 119
Kuchnia elektryczna indukcyjnaz szafką 118
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 54, 108, 111, 219, 222
Kuchnia elektryczna z szafką 107, 110, 218, 221
Kuchnia gazowa 45, 87, 94, 95, 201, 207
Kuchnia gazowa WOK 49
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem 50
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym 51
Kuchnia gazowa z piekarnikiem 46, 89, 94, 203, 207
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 90, 204
Kuchnia gazowa z piekarnikiemelektrycznym 47
Kuchnia gazowa z piekarnikiem i szafką 91
Kuchnia gazowa z szafką 88, 96, 202
Kuchnia indukcyjna 56, 227
Kuchnia indukcyjna WOK 229
Kuchnia indukcyjna WOK z szafką 230
Kuchnia indukcyjna z szafką 228
Kuchnia stołowa ceramiczna 187, 281
Kuchnia stołowa elektryczna 186, 281
Kuchnia stołowa gazowa 189, 280
Kuchnia stołowa indukcyjna 188, 282
Kuchnia stołowa indukcyjna WOK 188
Kuchnia stołowa wodna gazowa 280
Kuchnia stołowa żeliwna 282
Kuchnia wodna gazowa z piekarnikiem 93, 206
Kuchnia wodna gazowa z szafką 92, 205
Kuchnia żeliwna 48, 208
Kuchnia żeliwna elektryczna 113
Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem 114, 216
Kuchnia żeliwna gazowa 97, 98
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem 100, 102, 104
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym 101, 103, 213
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiemelektrycznym 105
Kuchnia żeliwna gazowa z szafką 99
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem 210, 212, 214
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym 211, 215
Kuchnia żeliwna z szafką 209, 226
Kuter 3,5 l 411
Kuter 6 l 411
Kuter 8 l 411
Kuter/blender 408
Kuter/blender 230 V 409
Kuter/blender 400 V 409
Kuter/mikser 230 V 408
Kuter/mikser 400 V 408

L

Łącznik nóg 82
Listwa boczna 275
Listwa kryjąca 81
Listwy łączące 175
Łuskarka chłodzona powietrzem 322
Łuskarka chłodzona wodą 322

M

Makaroniarka elektryczna 193, 284
Maskownica boczna 77, 78, 170, 276
Maskownica boczna profilowana 170, 276
Maskownica tylna 78
Mikser spiralny 15 l 362
Mikser spiralny 20 l 362
Mikser spiralny 33 l 362
Mikser spiralny trójfazowy 15 l 362
Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy 362
Mikser spiralny trójfazowy 20 l 362
Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy 362
Mikser spiralny trójfazowy 33 l 362

Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy 362
Mikser spiralny trójfazowy 42 l 363
Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy 363
Mikser spiralny trójfazowy 53 l 363
Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy 363
Mikser spiralny trójfazowy 75 l 363
Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy 363
Mikser uniwersalny 379, 380, 381
Moduł do automatycznego sterowania koszami w makaroniarkach .. 157, 261
Moduł narożny 373 433
Moduł narożny 577 433
Moduł neutralny ze zlewem 195
Moduł rogowy 76
Multifunkcyjne urządzenie 5x GN 1/1 343
Multifunkcyjne urządzenie 8x GN1/1 344
Multifunkcyjne urządzenie 10x GN1/1 345
Multifunkcyjne urządzenie 10x GN2/1 346
Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1 347
Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1 348
Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1 349

N

Nadstawka homogenizująca do PMFF N 367
Nadstawka homogenizująca do PMF N 368
Nadstawka kominka 174
Noga do regału 373 433
Noga do regału 577 433
Noże do kutra 412
Nóż gładki 374, 375
Nóż teflonowy do sera 374, 375
Nóż zębaty do twardych wędlin 374, 375

O

Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 385
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611/1011 32
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 623 32
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 2011 32
Okap uniwersalny 32

P

Pakowarka próżniowa 6 m^3/h 371
Pakowarka próżniowa 6 m^3/h + gaz 371
Pakowarka próżniowa 8 m^3/h 371
Pakowarka próżniowa 8 m^3/h + gaz 371
Pakowarka próżniowa 12 m^3/h 371
Pakowarka próżniowa 12 m^3/h + gaz 371
Pakowarka próżniowa 20 m^3/h 371, 372
Pakowarka próżniowa 20 m^3/h + gaz 371, 372
Pakowarka próżniowa 25 m^3/h 372
Pakowarka próżniowa 25 m^3/h + gaz 372
Pakowarka próżniowa 40 m^3/h 372
Pakowarka próżniowa 40 m^3/h + gaz 372
Palnik WOK - komplet 52
Patelnia elektryczna multifunkcyjna 164, 268
Patelnia elektryczna uchylna 163, 269
Patelnia gazowa multifunkcyjna 267
Patelnia gazowa uchylna 162, 266
Patelnia multifunkcyjna 165, 283
Patelnia multifunkcyjna elektryczna 75, 195
Patelnia multifunkcyjna gazowa 75
Piec 6x GN 1/1 bojlerowy 17
Piec 6x GN 1/1 bojlerowy z myciem 16
Piec 6x GN 1/1 natryskowy 17
Piec 6x GN 1/1 natryskowy z myciem 16
Piec 6x GN 2/3 natryskowy 15
Piec 6x GN 2/3 natryskowy z myciem 14
Piec 10x GN 1/1 bojlerowy 19
Piec 10x GN 1/1 bojlerowy z myciem 18
Piec 10x GN 1/1 natryskowy 19
Piec 10x GN 1/1 natryskowy z myciem 18
Piec 12x GN 2/1 bojlerowy 21
Piec 12x GN 2/1 bojlerowy z myciem 20
Piec 12x GN 2/1 natryskowy 21
Piec 12x GN 2/1 natryskowy z myciem 20
Piec 20x GN 1/1 bojlerowy 23
Piec 20x GN 1/1 bojlerowy z myciem 22
Piec 20x GN 1/1 natryskowy 23
Piec 20x GN 1/1 natryskowy z myciem 22
Piec 20x GN 2/1 bojlerowy 25
Piec 20x GN 2/1 bojlerowy z myciem 24
Piec 20x GN 2/1 natryskowy 25
Piec 20x GN 2/1 natryskowy z myciem 24
Piec do pizzy 354, 355
Piec do pizzy dwupoziomowy 358
Piec do pizzy gazowy - Flame 4 359
Piec do pizzy gazowy - Flame 6 359
Piec do pizzy gazowy - Flame 9 359
Piec do pizzy jednopoziomowy 357
Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy 25
Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy z myciem 24
Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy 17
Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy z myciem 16
Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy 19
Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy z myciem 18
Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy 21
Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy z myciem 20
Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy 23
Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy z myciem 22
Piec piekarniczy 5-półkowy 400/600 mm 29
Piec piekarniczy 8-półkowy 400/600 mm 29
Piekarnik elektryczny 223, 285
Piekarnik elektryczny GN 1/1 112
Piekarnik elektryczny - podstawa 57
Pistolet do oleju Retigo 37
Płyta gładka 173, 275
Płyta grillowa 190
Płyta grillowa elektryczna ..... 62, 63, 64, 65, 130, 131, 132, 133 ..... 134, 139, 238, 239, 240, 241, 242, 243
Płyta grillowa elektryczna gładka 135, 136, 137, 138, 244
Płyta grillowa gazowa ..... 58, 59, 60, 61, 120, 121, 122, 123, 124 ..... 125, 126, 127, 128, 129, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237
Płyta grillowa gładka 283
Płyta grillowa ryflowana 81
Płyta na ruszt nierdzewny 196
Płyta na ruszt żeliwny 196
Płyta robocza 76, 169, 272
Płyta robocza bez szuflady 168, 169
Płyta robocza ze zlewem 277
Płyta robocza z szufladą 168, 273
Płyta ryflowana 173, 275
Płyta utrzymująca do pizzy 360
Podajnik do cięcia pod kątem 390, 392
Podgrzewacz frytek 70, 152, 258
Podgrzewacz frytek elektryczny 194
Podstawa - 8 prowadnic GN 2/3 30
Podstawa - 16 prowadnic GN 1/1 30
Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1 30
Podstawa chłodnicza 2-szufladowa 177
Podstawa chłodnicza 3-szufladowa 178
Podstawa chłodnicza 4-szufladowa 177
Podstawa chłodnicza 6-szufladowa 178
Podstawa komplet 196
Podstawa mroźnicza 2-szufladowa 179
Podstawa mroźnicza 3-szufladowa 180
Podstawa mroźnicza 4-szufladowa 179
Podstawa mroźnicza 6-szufladowa 181
Podstawa otwarta 79
Podstawa pod Hold-o-matna kółkach 38
Podstawa pod maszynę 390, 392, 394
Podstawa zamknięta 172
Podstawa zamknięta 274
Podstawa zamknięta pod indukcję 277
Podstawa z szafką otwartą 79
Podstawy nierdzewne - piec elektryczny 360

Podstawy nierdzewne - piec gazowy Flame ... 360
Pojemnik ... 402
Pojemniki gastronomiczne ... 36
Pokrywa do BRT ... 80
Pokrywa do patelni ... 175
Półka ... 174
Półka 30 ... 81
Półka do regału 373 ... 433
Półka do regału 577 ... 433
Półka pełna 3 ... 429
Półka pełna 4 ... 429
Półka pełna 6 ... 429
Półka pełna boczna ... 429
Półka pełna do witryn SQ ... 430
Półka z profili, nierdzewna ... 430
Półka z profili, nierdzewna do witryn SQ ... 430
Prowadnice na pojemniki GN ... 174
Przegroda ... 175
Przystawka do mielenia mięsa ... 382
Przystawka miksująca do PMF ... 368
Przystawka miksująca do PMF M ... 367
Przystawka szatkująca do RM ... 382
Przystawka ubijająca do PMF ... 369
Przystawka ubijająca do PMF M i PMFF M ... 367

R

Ręczna przystawka dociskowa do RG-350 ... 396
Redukcja krzyżowa ... 82
RM Grill - 5 kg ... 315
RM Kamień Wodny - 5 kg ... 315
RM Myjący - 12 kg ... 315
RM Myjący - 25 kg ... 315
RM Płuczący - 10 kg ... 315
Ruszt WOK - nakładka na palnik ... 52
Ruszt żeliwny do linii 700 ... 173

S

Salamander cyfrowy ... 415
Salamander cyfrowy automatyczny ... 416
Salamander cyfrowy dotykowy ... 417
Ścianka działowa ... 82
Separator do obierzyn ... 385
Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1 ... 335
Schładzarko-zamrażarka szokowa 8x GN 1/1 ... 336
Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 ... 337
Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1 ... 338
Schładzarko-zamrażarka szokowa 15x GN 1/1 ... 339
Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1 ... 340
Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1 ... 341
Silnik do miksera ... 367, 368
Stół chłodniczy czterodrzwiowy ... 324
Stół chłodniczy czterodrzwiowy ze zlewem ... 324
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ... 324
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem ... 324
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ... 324
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem ... 324
Stół mroźniczy czterodrzwiowy ... 325
Stół mroźniczy dwudrzwiowy ... 325
Stół mroźniczy trzydrzwiowy ... 325
Stół wyładowczy do zmywarki ... 313
Stół załadowczy ze zlewem ... 313
Szafa chł. - mroź. przeszklona 2x GN 2/1 ... 330
Szafa chłodnicza campingowa ... 331
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 ... 327
Szafa chłodnicza GN 2/1 ... 326
Szafa chłodnicza na ryby 600x400 ... 331
Szafa chłodnicza piekarnicza 600x400 ... 331
Szafa chłodnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 ... 327
Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 ... 326, 327
Szafa chłodniczo - mroźnicza 2x GN 2/1 ... 330
Szafa mroźnicza 600x800 na lody ... 332
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa GN 2/1 ... 329
Szafa mroźnicza GN 2/1 ... 328
Szafa mroźnicza piekarnicza 600x400 ... 332
Szafa mroźnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 ... 329
Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1 ... 328, 329
Szatkownica ... 388, 392
Szatkownica + ręczna przystawka ... 396
Szatkownica 230 V ... 390, 394
Szatkownica 400 V ... 390, 394
Szatkownica z pneumatyczną przystawką dociskową ... 400
Szatkownica z przystawką do ciągłego podawania ... 398, 400
Szatkownica z ręczną przystawką dociskową ... 398, 400
Szatkownica z wkładką 4-tulejową ... 398, 400
Szkolenie kulinarne ... 40
Szuflada 40 ... 80
Szuflady ... 172, 274

T

Tarcza do dokładnego rozdrabniania ... 391, 393, 395, 397, 399, 401
Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry ... 391, 393, 395, 397, 399, 401
Tarcza do krojenia w cienkie plastry ... 389, 407
Tarcza do krojenia w kostkę ... 389, 391, 393, 395
Tarcza do krojenia w słupki ... 389, 391, 393, 395, 397, 399, 401, 407
Tarcza do plastrów delikatnych ... 391
Tarcza do plastrów karbowanych ... 389, 391, 393, 395, 397, 399, 401, 407
Tarcza do wiórków ... 389, 391, 393, 395, 397, 399, 401, 407
Tarcze do krojenia w plastry ... 389, 391, 393, 395, 397, 399, 401
Tarcze do krojenia w plastry WW ... 397, 399, 401
Transporter rolkowy 90° ... 313
Transporter rolkowy 90° z podajnikiem ... 313
Transportery wałeczkowe ... 313
Tunel rogowy przedmycia ... 314
Tunel suszenia ... 314
Tunel suszenia rogowy ... 314

U

Uchwyt na kocioł PMF K ... 369
Uchwyt ścienny ... 369
Urządzenie do gotowania makaronu ... 72
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne ... 155, 260
Urządzenie do gotowania makaronuelektryczne ... 156
Urządzenie do gotowania makaronu gazowe ... 153, 154, 259
Urządzenie gazowe do gotowania makaronu ... 71
Uzdatniacze wody ... 316

W

Wałkownica ... 364
Wędzarka Vision Smoker ... 37
Wieszak ścienny na 3 tarcze ... 402
Wieszak ścienny na trzy tarcze ... 389, 390, 392, 394
Wilk do mięsa ... 376, 377
Wilk do mięsa dwuzakresowy ... 376, 377
Witryna grzewcza ... 428
Witryna grzewcza szklana ... 429
Witryna chłodnicza ... 426, 427
Włącznik nożny ... 364
Worki do pakowarki próżniowej ... 370
Wózek basenowy 85 l ... 402
Wózek do dzieży RM ... 382
Wózek na akcesoria ... 402
Wózek na pojemniki ... 402
Wózek na pojemniki do żywności ... 402
Wózek z pojemnikiem ... 390, 392, 394

Z

Zasobnik do N - 215 ... 321
Zestaw do czyszczenia kostkarek ... 322
Zestaw łączeniowy ... 182
Zlew z baterią ... 77, 171
Zmywarka do garnków ... 302, 303, 304, 305, 306
Zmywarka do naczyń i szkła ... 289, 290, 291, 295, 296

Zmywarka do naczyń i szkłaze zmiękczaczem 289
Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową..... 289, 290, 291
Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie.... ..... 290, 291
Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie..... 290, 291
Zmywarka do szkła 293
Zmywarka do szkła i sztućców..... 294
Zmywarka do szkła ze zmiękczaczem..... 293
Zmywarka kapturowa 297, 299
Zmywarka kapturowa za zmiękczaczem..... 299
Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem..... 297
Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją..... 300
Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczemi rekuperacją 298
Zmywarka kapturowa z rekuperacją 298, 300
Zmywarka tunelowa..... 309, 311
Zmywarka ze zmiękczaczem..... 294, 295
Zmywarka z rekuperacją do garnków 303

KONTAKTY

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

dział handlowy
info@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 1

projekty
projekty@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26

dział serwisu
serwis@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość
ksiegowosc@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 3

marketing
marketing@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka
logistyka@rmgastro.pl

+48 33 854 70 52
www.rmgastro.pl

© RM GASTRO 2020
Oferta produktów i rozwiązań dla konkretnego rynku czy klienta może się różnić.
Wszelkie prawa zastrzeżone.