

# TECHNICA®

That makes a professional  
kitchen.

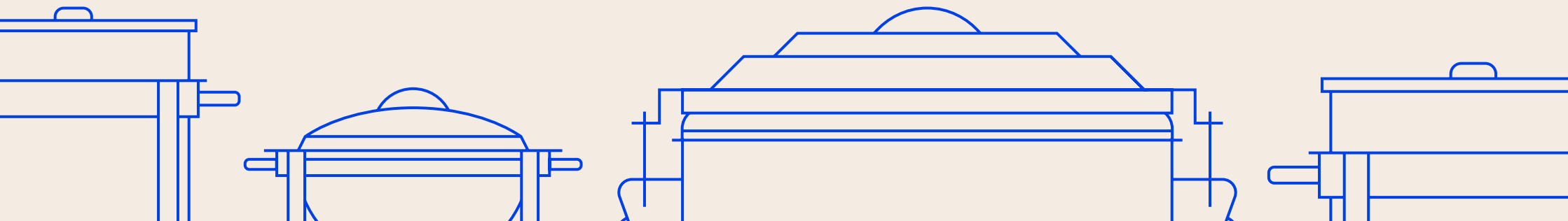


# TECHNICA®

20 lat

wspólnych doświadczeń.  
Dziękujemy Wam.

# TECHNICA®



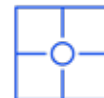
## Fundament profesjonalnej kuchni

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

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

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

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



## Projektowanie

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



## Wyposażenie

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



## Serwisowanie

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

# SPIS TREŚCI

- 9      objaśnienie piktogramów  
użytych w katalogu

## TECHNICA GOTOWANIA



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

## TECHNICA TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA



- 22-25    Pojemniki GN  
26-29    Pojemniki GN Platinum Line  
30-33    Pojemniki GN Cold Line  
34-35    Pojemniki GN Prestona  
36-37    Pojemniki GN Araven  
38-39    Pojemniki GN Cambro  
40        Pojemniki GN Bonna  
41-43    Produkty Araven  
44-47    Pojemniki termoizolacyjne  
Technica  
48-57    Pojemniki termoizolacyjne  
Cambro  
58        Dodatkowe akcesoria Cambro  
59-61    Termosy do transportu  
Technica  
62-63    Termosy do napojów Cambro  
64-67    Wózki transportowe Technica  
68        Wózki platformowe Prestona  
69        Wózki do zmywalni Technica  
70-73    Wózki kelnerskie Technica

- 74-75    Regały Technica  
76-78    Pakowarki próżniowe Technica  
79        Worki do pakowarek  
80        Zgrzewarki do tacek Technica  
81        Matryce do zgrzewarek  
Technica  
82-83    Pojemniki do zgrzewu  
i akcesoria

## TECHNICA PRZYBORÓW KUCHENNYCH



- 86-92    Noże i przybory Technica  
93        Otwieracze blatowe Technica  
94-101   Noże Giesser  
102-103   Noże Global  
104-105   Sita i cedzaki Technica  
106-107   Deski Technica i Stalgast

## TECHNICA BUFETU



- 110-117   Podgrzewacze Technica  
118-119   Podgrzewacze Prestona  
120        Kociołki elektryczne Prestona  
121-122   Termosy bufetowe Technica  
123        Warniki Technica  
124-125   Koszyki Technica  
126-127   Standy bufetowe Technica  
128-129   Stojaki bufetowe APS  
130-131   Melamina Kulsan  
132        Dyspensery Technica do soków  
133        Dyspensery Technica  
do płatków  
134-135   Garnki żeliwne APS  
136-137   Stoły cateringowe Technica

- 138       Pokrowce na stoły  
cateringowe Technica  
139       Stoły koktajlowe Technica  
140       Ławki cateringowe Technica  
141       Krzesła cateringowe Technica

## TECHNICA ZASTAWY STOŁOWEJ



- 144-149   Porcelana Bonna - Bankiet  
150-151   Porcelana Bonna Ripple  
152-153   Porcelana Bonna Cresta  
154-155   Porcelana Bonna Tone  
156-157   Porcelana Bonna Knidos  
158-159   Porcelana Bonna Patera  
160-161   Porcelana Bonna Iris  
162-163   Porcelana Bonna do pizzy  
164-165   Porcelana Bonna do pasty  
166-167   Porcelana Bonna do ciast  
i deserów  
168-169   Porcelana Bonna Minimeals

## TECHNICA CHŁODNICTWA



- 172-181   Witryny chłodnicze Technica  
182-183   Witryny chłodnicze Technica  
na butelki  
184-185   Witryny chłodnicze i mroźnicze  
Technica  
186-187   Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Technica  
188-199   Stoły chłodnicze i mroźnicze  
Technica  
200-201   Nadstawy chłodnicze Technica

## TECHNICA PIZZY



- 204-205   Piece do pizzy Cuppone  
206-207   Miksery spiralne Technica  
208-215   Akcesoria do pizzy Technica

## TECHNICA OBRÓBK MECHANICZNEJ



- 218-221   Wilki do mięsa Technica  
222        Prasy do mięsa Maga  
223        Kotleciarki Technica  
224-225   Nadziewarki Technica  
226        Mieszarki do farszu Technica  
227        Klipsownice Technica  
228-229   Obieraczki do ziemniaków  
Technica

## TECHNICA OBRÓBK TERMICZNEJ



- 232-235   Kuchenki mikrofalowe  
Technica  
236-237   Tabelety gazowe Technica  
238        Kotle elektryczne Technica  
239        Kotle gazowe Technica

# Legenda

## OBJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU

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

# TECHNICA

gotowania

## Dla profesjonalnych kuchni

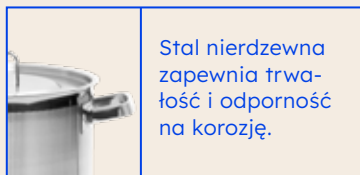
**Serie Platinum Line i Gold Line Technica tworzą solidną podstawę narzędzi przeznaczonych do gotowania, łącząc wytrzymałą stal, ergonomię i szerokie możliwości zastosowań.**

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

# Naczynia Technica Platinum Line



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



Stal nierdzewna zapewnia trwałość i odporność na korozję.

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

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



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

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



252825

## GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

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



253220

## GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

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



252411

## GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

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



254015

## GARNEK DO DUSZENIA

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



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

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

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



254201

**RONDEL Z POKRYWKĄ**

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



255245

**PATELNIĄ NIERDZEWNA**

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



254207

**RONDEL DO SOSÓW BEZ POKRYWKI**

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



255325

**PATELNIĄ NIERDZEWNA Z UCHWYTEM**

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



259024

**PATELNIĄ ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ**

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



259029

**PATELNIĄ DO RYB**

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



212222

**PATELNIĄ ŻELIWNĄ, GRILLOWA**

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

**WSKAZÓWKI TECHNICZNE**

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

Produkty żeliwne konserwuj olejem jadalnym.



259026

**PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW**

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



5093/650  
5090/500

**PATELNIĄ ŻELIWNĄ, CATERINGOWA CONTACTO**

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

## Naczynia Technica Gold Line



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



W zestawie pokrywa z uchwytem zabezpieczającym przed oparzeniami.

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



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

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



265050

### GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

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



262416

### GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

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



264201  
264242

### RONDEL Z POKRYWKĄ

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



265325  
265245

### PATELNIĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

# Naczynia Prestona



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



Garnki gastronomiczne Prestona nadają się do mycia w zmywarce.

Największe rozmiary na rynku.

Nienagrzewające się uchwyty, zapewniają wygodę użytkowania i bezpieczeństwo.



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

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



210113

## GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

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

\* duże rozmiary



210122

## GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

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



210120

## GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

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



210149

## RONDEL Z POKRYWKĄ

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

# TECHNICA

transportu i przechowywania

## Dla pełnej organizacji

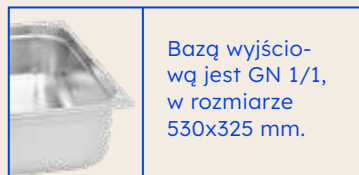
**Profesjonalne produkty Technica, Prestona i Cambro tworzą kompletny system organizacji, przechowywania i transportu, który zapewnia sprawność działania w każdej kuchni, niezależnie od intensywności użytkowania.**

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

# Pojemniki GN



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



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

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

Ułatwiają organizację kuchni, magazynów i linii serwisowych.

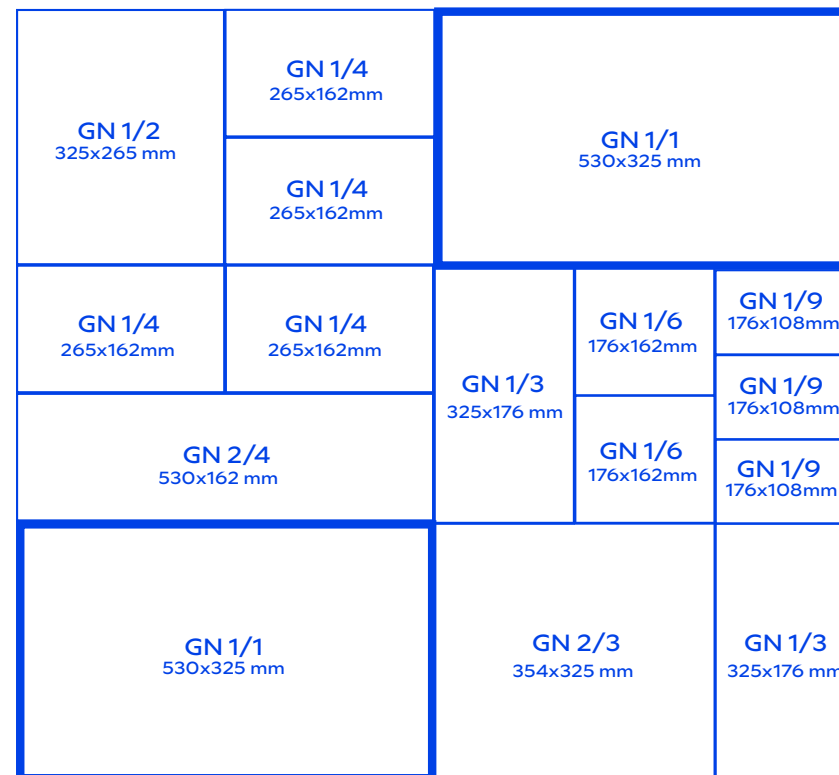
Możliwość zastosowania w wysokich i niskich temperaturach.



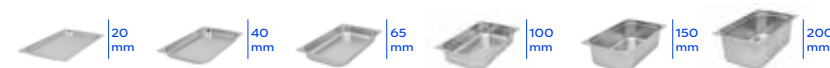
Odporne na uszkodzenia i łatwe w utrzymaniu czystości.

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

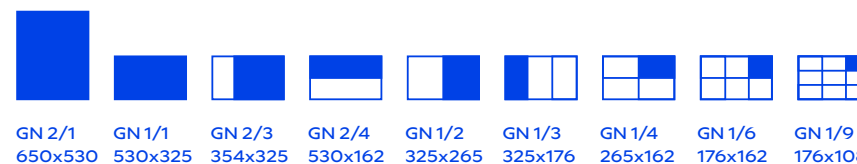
## MOŻLIWOŚĆ PODZIAŁU POJEMNIKÓW GN



## WYSOKOŚĆ POJEMNIKÓW GN



## ROZMIARY POJEMNIKÓW GN (MM)



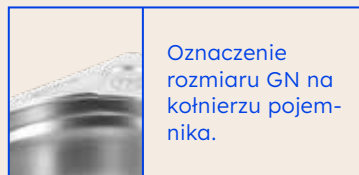
	TECHNICA Platinum Line	TECHNICA Cold Line
<b>ZASTOSOWANIE:</b>		
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✓	✓
Bemary	✓	✓
Mikrofala		
Podgrzewacze	✓	✓
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✓	✓
Przechowywanie żywności	✓	✓
Mycie w zmywarkach	✓	✓
<b>CHARAKTERYSTYKA:</b>		
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C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

	PRESTONA	CAMBRO	HACCP ARAVEN	BONNA
<b>ZASTOSOWANIE:</b>				
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✓			✓
Bemary	✓			✓
Mikrofala		✓	✓	✓
Podgrzewacze	✓			✓
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✓	✓	✓	✓
Przechowywanie żywności	✓	✓	✓	
Mycie w zmywarkach	✓	✓	✓	✓
<b>CHARAKTERYSTYKA:</b>				
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 80°C	-40°C / 95°C	do 600°C
Możliwość sztaplowania	✓	✓	✓	✓
Materiał	stal nierdzewna	polipropylen	polipropylen	porcelana
Grubość ścianki (mm)				
Dostępne wysokości (mm)	20-200	65-200	65-200	68
<b>KOMPONENTY:</b>				
Pojemniki perforowane				
Pokrywki	✓	✓	✓	
Pokrywki z uszczelką silikonową	✓			
Listwa wspornikowa	✓	✓	✓	✓
<b>DODATKOWE INFORMACJE:</b>				
Oznaczenie rozmiaru GN	✓	✓	✓	
Oznaczenie pojemności	✓	✓	✓	
Wchłanianie zapachów i smaków	nie	nie	nie	nie

# Pojemniki GN Platinum Line



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



Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemnika.



530x325 mm



211065

650x530 mm



221065

354x325 mm



223065

## POJEMNIK GN 1/1

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

## POJEMNIK GN 2/1

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

## POJEMNIK GN 2/3

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

530x162 mm



224065

325x265 mm



212065

325x176 mm



213065

## POJEMNIK GN 2/4

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

## POJEMNIK GN 1/2

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

## POJEMNIK GN 1/3

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

265x162 mm



214065

176x162 mm



216065

176x108 mm



219065

## POJEMNIK GN 1/4

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

## POJEMNIK GN 1/6

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

## POJEMNIK GN 1/9

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



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



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

530x325 mm



211506

**POJEMNIK PERFOROWANY GN 1/1**

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

325x265 mm



212506

**POJEMNIK PERFOROWANY GN 1/2**

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

354x325 mm



223506

**POJEMNIK PERFOROWANY GN 2/3**

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



211530  
212325

**LISTWY WSPORNIKOWE**

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



212000

**POKRYWA GN ZE STALI NIERDZEWNEJ\***

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



212005

**POKRYWA GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z USZCZELKĄ\***

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

\*Pokrywy pasują do serii Platinum Line oraz Cold Line



**WSKAZÓWKI TECHNICZNE**

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

# Pojemniki GN Cold Line



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



Możliwość mycia w zmywarce ułatwia utrzymanie pojemników w czystości.

Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości.

Grubość ścianki 0,6 - 0,7 mm.

Odporność termiczna -40°C / 300°C.

Dostępne w wersji z uchwytami lub bez uchwytów.

530x325 mm

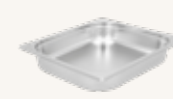


210003

### POJEMNIK GN 1/1

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

354x325 mm



210036

### POJEMNIK GN 2/3

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

325x265 mm



210010

### POJEMNIK GN 1/2

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

325x176 mm



210017

### POJEMNIK GN 1/3

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

265x162 mm



210024

### POJEMNIK GN 1/4

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

176x162 mm



210029

### POJEMNIK GN 1/6

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

176x108 mm



210128

### POJEMNIK GN 1/9

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



Pasujące pokrywy na stronie

29

530x325 mm



211152

**POJEMNIK GN 1/1  
Z UCHWYTAMI**

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

354x325 mm



223152

**POJEMNIK GN 2/3  
Z UCHWYTAMI**

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

325x265 mm



212152

**POJEMNIK GN 1/2  
Z UCHWYTAMI**

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

325x176 mm



213152

**POJEMNIK GN 1/3  
Z UCHWYTAMI**

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

265x162 mm



214152

**POJEMNIK GN 1/4  
Z UCHWYTAMI**

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

176x162 mm



216152

**POJEMNIK GN 1/6  
Z UCHWYTAMI**

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



212002

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

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

**WSKAZÓWKI  
TECHNICA**

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

# CZYSTA KALKULACJA.

## Więcej sprzętu, niższy koszt.

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

**333 00 11 00****biuro@technica.pl**

# Pojemniki GN Prestona



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



Możliwość sztafowania pojemników.



Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości.

Grubość ścianki 0,6 - 0,7 mm.

Możliwość mycia w zmywarce.

Odporność termiczna -40°C / 300°C.

530x325 mm



P11100

354x325 mm



P23100

325x265 mm



P12100

## POJEMNIK GN 1/1

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

## POJEMNIK GN 2/3

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

## POJEMNIK GN 1/2

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

325x176 mm



P13100

265x162 mm



P14100

176x162 mm



P16100

## POJEMNIK GN 1/3

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

## POJEMNIK GN 1/4

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

## POJEMNIK GN 1/6

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

176x108 mm



P19100



P11000



P11005

## POJEMNIK GN 1/9

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

## POKRYWA ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

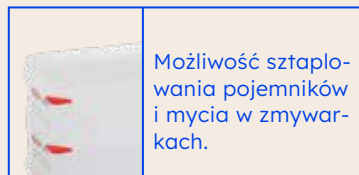
## POKRYWA ZE STALI NIERDZEWNEJ Z USZCZELKĄ

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

# Pojemniki GN Araven



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



Możliwość sztaplowania pojemników i mycia w zmywarkach.

Szczelnie zamknięte z pokrywą w komplecie.

System ColorClip. Kolorowe klipsy do oznaczania pokrywy i pojemnika.



Nie wchłaniają zapachów i smaków.

Odporność termiczna -40°C/95°C.

Etykieta do monitorowania procesu magazynowania.

530x325 mm



03037

## POJEMNIK GN 1/1 Z POKRYWKĄ

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

354x325 mm



00470

## POJEMNIK GN 2/3 Z POKRYWKĄ

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

325x265 mm



03034

## POJEMNIK GN 1/2 Z POKRYWKĄ

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

325x176 mm



03031

## POJEMNIK GN 1/3 Z POKRYWKĄ

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

265x162 mm



03028

## POJEMNIK GN 1/4 Z POKRYWKĄ

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

176x162 mm



03025

## POJEMNIK GN 1/6 Z POKRYWKĄ

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

176x108 mm



03022

## POJEMNIK GN 1/9 Z POKRYWKĄ

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

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

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

# Pojemniki GN Cambro



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



Możliwość sztafowania pojemników i mycia w zmywarkach.

Odporne na pęknięcia, uszkodzenia mechaniczne i działanie substancji chemicznych.



Odporność termiczna  
-40°C / 80°C.

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

530x325 mm



12PP190

325x265 mm



24PP190

325x176 mm



34PP190

## POJEMNIK GN 1/1

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

## POJEMNIK GN 1/2

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

## POJEMNIK GN 1/3

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

265x162 mm



44PP190

176x162 mm



64PP190

176x108 mm



94PP190

## POJEMNIK GN 1/4

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

## POJEMNIK GN 1/6

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

## POJEMNIK GN 1/9

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



60PPCWSC

## POKRYWA Z POLIPROPYLENU

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



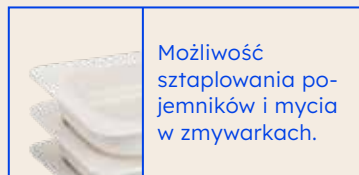
Sprawdź pozostałe produkty Cambro dostępne w naszej ofercie.



## Pojemniki GN Bonna



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



Możliwość sztaplowania pojemników i mycia w zmywarkach.



Bezpieczne do użytku w piekarniku i kuchence mikrofalowej.

Odporne na uderzenia i zarysowania.

Idealne do prezentacji i serwowania potraw.

530x325 mm



GNP1/1KVT

### POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/1SKVT	2,2	30	168,00
GNP1/1KVT	6,8	68	209,00

325x265 mm



GNP1/2KVT

### POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/2SKVT	1,3	30	78,00
GNP1/2KVT	3,2	68	96,00

325x176 mm



GNP1/3KVT

### POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/3SKVT	0,69	30	62,00
GNP1/3KVT	1,9	68	76,00

## Produkty Araven



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



Łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu higieny.



Wykonane z trwałych, wysokiej jakości materiałów.

Ergonomiczne i funkcjonalne.

Do przechowywania, transportu i organizacji produktów spożywczych.



01401

### DZBANEK Z POLIPROPYLENU

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



00679

### WIADRO Z POLIPROPYLENU

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

11852  
11855**POJEMNIK NA PRODUKTY**

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



00920

**POJEMNIK JEZDNY NA ŻYWNOŚĆ**

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



09308

**POJEMNIK NA PRODUKTY**

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



01133

**POJEMNIK NA PRODUKTY**

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

00918  
09146**POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ**

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

**WSKAZÓWKI TECHNICZNE**

Przykładowe ułożenie produktów na pojemniku 09308.



01358

**DYSPENSER DO SOSÓW Z POMPKĄ**

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



73056

**ZESTAW 4 TAC NA JAJKA**

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



70378

**POJEMNIK NA JAJKA**

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

**WSKAZÓWKI TECHNICZNE**

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



01073

**MISKA Z POLIPROPYLENU**

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

**WSKAZÓWKI TECHNICZNE**

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

# Pojemniki termoizolacyjne Technica



## PIEKARNICZE, ŁADOWANE OD GÓRY

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



Dopasowane do pojemników EN 600x400.

Ładowane od góry, z pokrywą w zestawie.

Pojemniki można sztaplować.



Odporne na chemikalia i ścieranie.

Przystosowane do mycia w zmywarce.

### POJEMNIK PIEKARNICZY



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

### WSKAZÓWKI TECHNICA

Przykładowy załadunek pojemnika piekarniczego.



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



### GOTOWE ZESTAWY. TECHNICA ORGANIZACJI. Kompletnie rozwiązania w jednym miejscu.

Sprawdź gotowe zestawy pojemników termoizolacyjnych Technica.



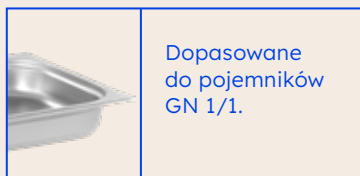
Wybierz konfiguracje łączące pojemniki termoizolacyjne, pojemniki GN i pokrywy. To idealne rozwiązanie dla restauracji i cateringu, gdzie liczy się szybkość przygotowania i transport żywności w odpowiedniej temperaturze.

## Pojemniki termoizolacyjne Technica

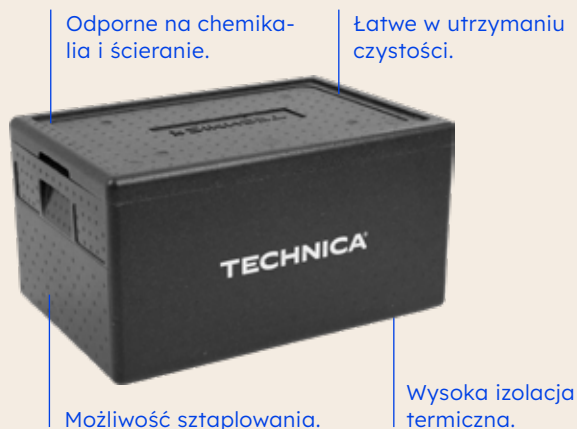


### GN 1/1, ŁADOWANE OD GÓRY

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



Dopasowane do pojemników GN 1/1.



Odporne na chemikalia i ścieranie.

Łatwe w utrzymaniu czystości.

Możliwość sztaplowania.

Wysoka izolacja termiczna.



#### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

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



#### POKRYWA DO POJEMNIKA

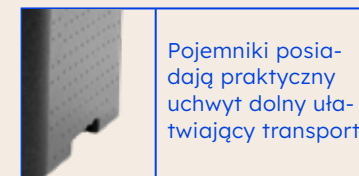
kod	550002
pasuje do	550001, 550256
PLN netto	32,00

## Pojemniki termoizolacyjne Technica



### ŁADOWANE OD GÓRY

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



Pojemniki posiadają praktyczny uchwyt dolny ułatwiający transport.



Odporne na chemikalia i ścieranie.

Łatwe w utrzymaniu czystości.

Dolny uchwyt.

Możliwość sztaplowania.

Wysoka izolacja termiczna.



#### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

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

# Pojemniki termoizolacyjne Cambro



## GN 1/1, ŁADOWANE OD PRZODU

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



Otwieranie drzwiczek pod kątem 270°.



EPP300110

### POJEMNIK CAMBRO

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



EPP400110

### POJEMNIK CAMBRO

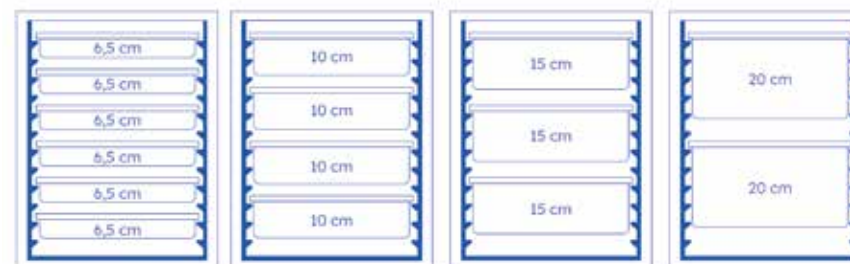
kod	EPP400110
litry	86
wymiary zewn. (mm)	645x440x630
wymiary wewn. (mm)	535x330x525
rozmiar pojemników	GN 1/1
ilość prowadnic	12
materiał	polipropylen
kolor	czarny
PLN netto	1097,00

### PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW

#### EPP300



#### EPP400

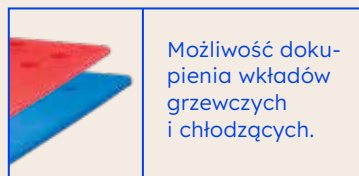


## Pojemniki termoizolacyjne Cambro



### PIEKARNICZE, Z WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

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



Możliwość dokupienia wkładów grzewczych i chłodzących.



#### POJEMNIK CAMBRO Z WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

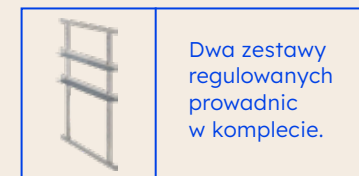
kod	litry	wymiary zewn. (mm)	wymiary wewn. (mm)	rozmiar pojemników	ilość przewodnic	materiał	PLN netto
EPP4060F6R110	126	770x540x687	615x410x585	600x400	6	EPP	1 206,00

## Pojemniki termoizolacyjne Cambro



### PIEKARNICZE, Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI

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



Dwa zestawy regulowanych przewodnic w komplecie.



#### POJEMNIK CAMBRO Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI

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

#### ZESTAW PROWADNIC 2 SZT.

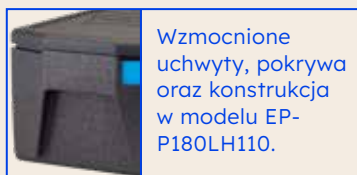
kod	wymiary (mm)	waga (kg)	PLN netto
EPP4060FAR	600x30x30	0,42	99,00

# Pojemniki termoizolacyjne Cambro



## ŁADOWANE OD GÓRY

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



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

Ściśle dopasowana pokrywa.



Wykonane ze spienionego polipropylenu (EPP).

Prosta identyfikacja dzięki wbudowanej etykiecie.

Wpuszczone uchwyty ułatwiają przenoszenie.



EPP180110

### POJEMNIK CAMBRO GOBOX

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



EPP180XL110

### POJEMNIK CAMBRO GOBOX

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



EPP280110

### POJEMNIK CAMBRO GOBOX

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



EPP4060T300110

### POJEMNIK CAMBRO GOBOX

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



EPP280BKST110

### POJEMNIK CAMBRO Z PASKIEM

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



EPP180LH110

### POJEMNIK WZMOCNIONY CAMBRO

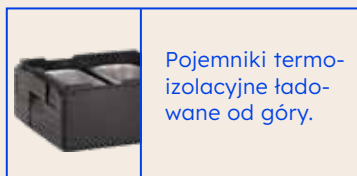
kod	EPP180LH110
litry	46
wymiary zewn. (mm)	680x400x320
wymiary wewn. (mm)	538x352x255
rozmiar pojemników	GN 1/1
PLN netto	231,00

## Pojemniki termoizolacyjne Cambro



NA KUWETY DO LODÓW, ŁADOWANE OD GÓRY

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



Pojemniki termoizolacyjne ładowane od góry.



### POJEMNIK CAMBRO GOBOX



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



#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

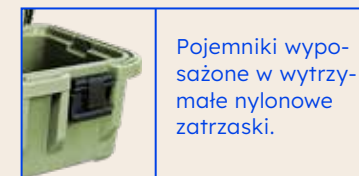
Pasuje do kuwet o głębokości 138 mm:  
 2×TECHNICA-120001 lub  
 3×TECHNICA-120004  
 (kuwety sprzedawane oddzielnie).

## Pojemniki termoizolacyjne Technica



GN 1/1, ŁADOWANE OD GÓRY

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



Pojemniki wyposażone w wytrzymałe nylonowe zatrzaski.

Wycięcia po obu stronach ułatwiają wyjmowanie pojemników bez uchwytów.

Odporne na uszkodzenia, stłuczenia, zadrapania i zaplamienia.



Uszczelka na pokrywie.

Wentylator odpowietrzający pozwala na kontrolowanie poziomu wilgotności.

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

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

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

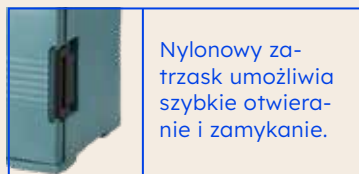
Pojemniki termoizolacyjne Technica, umożliwiają przewożenie zarówno ciepłych jak i zimnych potraw, utrzymując temperaturę zawartości przez długi czas.

## Pojemniki termoizolacyjne Cambro



### ŁADOWANE OD BOKU, ULTRA CAMCARRIER

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



Nylonowy zastrzask umożliwia szybkie otwieranie i zamykanie.



Uszczelka gwarantuje pełną szczelność.

Izolacja z pianki poliuretanowej zapewnia odpowiednią temperaturę.

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



#### POJEMNIK ULTRA CAMCARRIER

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

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pojemniki należy umieszczać na prowadnicach – nie wolno ustawiać ich na dnie pojemnika Cambro.

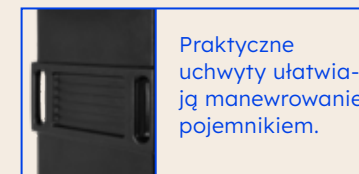
Ładowanie metalowych pojemników z żywnością o temperaturze powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika

## Pojemniki termoizolacyjne Cambro



### ŁADOWANE OD BOKU, ULTRA CAMCART

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



Praktyczne uchwyty ułatwiają manewrowanie pojemnikiem.

Drzwiczki otwierane pod kątem 270°.

Odległość pomiędzy prowadnicami wynosi 20 mm.



Pojemniki odporne na wgniecenia, pęknięcia, złamania i rdzewienie.

Zawór wentylacyjny odprowadza parę, zapobiegając zawilgoceniu potraw.



#### POJEMNIK ULTRA CAMCART

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



**Dodatkowe akcesoria na stronie**

58

## Dodatkowe akcesoria Cambro



Camchillers®

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

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



Camwarmers®

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

## PŁYTA CHŁODZĄCA CAMCHILLERS

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



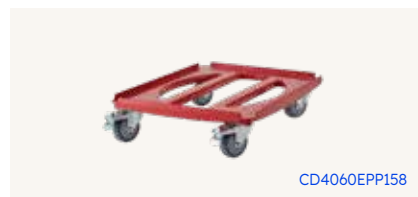
CD3253EPP158

## WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

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

## PŁYTA GRZEJĄCA CAMWARMERS

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



CD4060EPP158

## WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO 600X400

## Termosy do transportu Technica



## ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



Podwójne ścianki i pianka termoizolacyjna zapewniają długotrwałe utrzymanie temperatury.

Ergonomiczne uchwyty i zatrzaski do bezpiecznego przenoszenia.

Pokrywa z silikonową uszczelką.



573320

522015

## TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

## TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

# Termosy do transportu Technica



ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z PODSTAWĄ Z TWORZYWA

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



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

Podwójne ścianki i pianka termoizolacyjna utrzymują temperaturę.

Uchwyty i zatrzaski dla łatwiejszego przenoszenia i bezpiecznego zamknięcia.



563320



583320

Podstawa z tworzywa sztucznego zapewnia stabilność i chroni podłoże.

Wybrane modele wyposażone w kran.



563320

## TERMOS TECHNICA

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



523015

## TERMOS TECHNICA

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



583320

## TERMOS Z KRANEM TECHNICA

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



583310/001

## KRAN DO TERMOSU

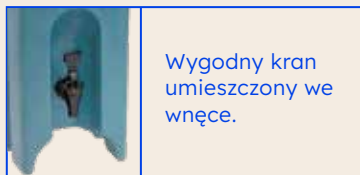
kod	pasuje do	PLN netto
583310/001	583310, 583315, 583320, 583325, 593335	60,00

# Termosy do napojów Cambro



## Z TWORZYWA, Z KRANEM DO NAPOJÓW

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



Wygodny kran umieszczony we wnętrzu.

Ergonomiczne, trwałe uchwyty.



UC1000192



500LCD110

Szczelne zamknięcie pokrywy.

Możliwość sztaplowania.



UC500191

### TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

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



UC1000192

### TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

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



500LCD401

### TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

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



500LCD110

### TERMOS DO NAPOJÓW CAMBRO

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



CD400401

CD400110

### WÓZEK DO TRANSPORTU TERMOSÓW

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



H14004

### ZAŚLEPKA DO TERMOSÓW

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

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

#### Gorące



#### Zimne

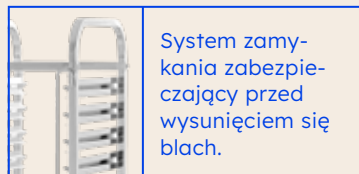


# Wózki transportowe Technica



ZE STALI NIERDZEWNEJ, GN ORAZ 600X400

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



System zamykania zabezpieczający przed wysunięciem się blach.



810004

810005

## WÓZKI TRANSPORTOWE Z PROWADNICAMI



810004



810017



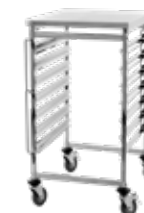
810005



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



810182



810189

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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



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

WÓZKI TRANSPORTOWE Z PROWADNICAMI



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



**810204, 810205**  
Wersja kompaktowa umożliwiająca wsunięcie wózka w wózek.



**810196**  
Dodatkowe wzmocnienie stabilizujące wózek oraz zwiększające udźwig.



**810197**  
Uniwersalny wózek, pasujący do normy 600x400 oraz GN 1/1.

Sposób ułożenia blach i pojemników GN w wózku 810197.



WÓZEK NA PRANIE TECHNICA

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



ZAPASOWA TORBA DO WÓZKA NA PRANIE

kod	PLN netto
810191/001	109,00



POKROWIEC NA WÓZEK 16X GN 1/1

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



POKROWIEC NA WÓZEK 32X GN 1/1

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

PE



WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

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

## Wózki platformowe Prestona



Z TWORZYWA I ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



W obu modelach, dwa skrętne koła ułatwiające manewrowanie.

Możliwość składania.



810195  
Duża powierzchnia robocza.

810174  
Bezpieczny i stabilny transport bez względu na wielkość produktu.



### WÓZEK PLATFORMOWY Z TWORZYWA

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



### WÓZEK PLATFORMOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

## Wózki transportowe Technica



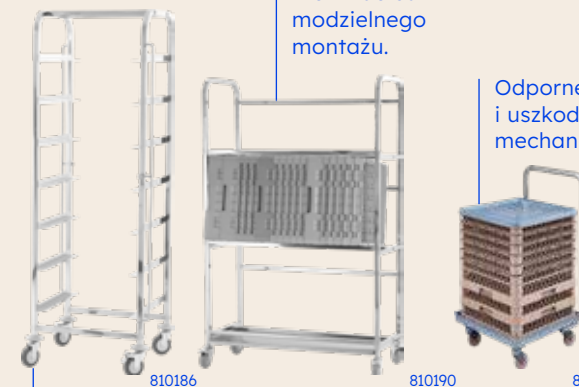
NA KOSZE DO ZMYWARKI

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



Poniższe modele odpowiednie dla koszy o wymiarach 500x500 mm.

Wózki do samodzielnego montażu.



810185  
Odporne na rdzę i uszkodzenia mechaniczne.

810186  
Cztery obrotowe kółka.



### WÓZEK TRANSPORTOWY NA KOSZE DO ZMYWARKI

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

## Wózki kelnerskie Technica



### O PROFILU KWADRATOWYM

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



### WÓZEK KELNERSKI O PROFILU KWADRATOWYM

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

## Wózki kelnerskie Technica



### O PROFILU OKRĄGŁYM

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



### WÓZEK KELNERSKI O PROFILU OKRĄGŁYM

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

### WSKAZÓWKI TECHNICA

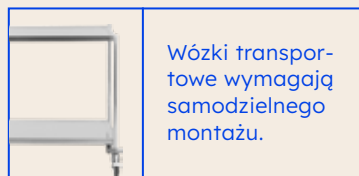
Głęboka półka w modelu 810020, idealna do przewozu sztućców i drobnych przyrządów kuchennych.

## Wózki kelnerskie Technica

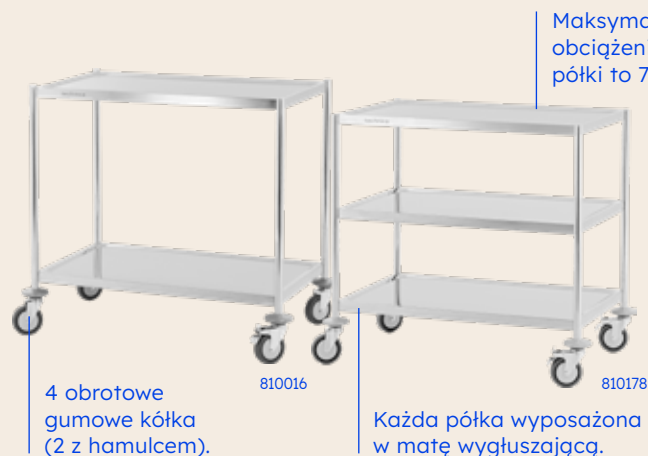


### BEZ UCHWYTÓW

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



Wózki transportowe wymagają samodzielnego montażu.



4 obrotowe gumowe kółka (2 z hamulcem).

810016

Maksymalne obciążenie półki to 75 kg.

810178

Każda półka wyposażona w matę wygłuszającą.

### WÓZEK KELNERSKI BEZ UCHWYTÓW

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



### WSKAZÓWKI TECHNICA

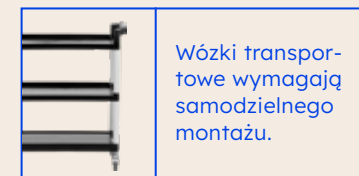
Brak uchwytów umożliwia przykrycie wózka obrusem.

## Wózki kelnerskie Technica



### Z POLIPROPYLENU

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



Wózki transportowe wymagają samodzielnego montażu.



Zabudowana konstrukcja modelu, zapewnia dodatkową ochronę przechowywanych przedmiotów.

810184

Odległość między półkami: 300 mm.

810008

4 obrotowe kółka (2 z hamulcem).

### WÓZEK KELNERSKI

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

### AKCESORIA DO WÓZKÓW

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



810011

810010

# Regały Technica



## CHROMOWANE I MALOWANE PROSZKOWO

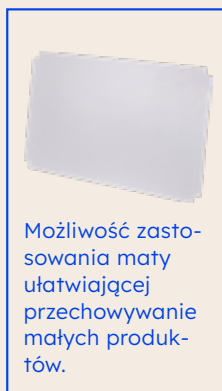
Regały Technica Silver Line i Black Series to praktyczne i wytrzymałe rozwiązanie stworzone z myślą o codziennej pracy w różnorodnych przestrzeniach. Solidna stal, wysoka nośność oraz możliwość regulacji półek sprawiają, że świetnie sprawdzają się w magazynach, kuchniach gastronomicznych, sklepach i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



Regały Black Series wykonano ze stali malowanej proszkowo, Silver Line ze stali chromowanej.

Odporne na korozję.

Regulowane półki pozwalające na dostosowanie wysokości przestrzeni między nimi.



Duża nośność umożliwiającą przechowywanie ciężkich przedmiotów lub dużej ilości produktów.

Regulowane nóżki.

Łatwy montaż.



### REGAŁ 4-PÓŁKOWY, SILVER

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

### REGAŁ 4-PÓŁKOWY, BLACK

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

### AKCESORIA DO REGAŁÓW

kod	nazwa	pasuje do	PLN netto
000011	Plastikowy klips 8 szt.	wszystkie regały	81,00
820001/002	Kółka	820001, 820002	78,00
820001/001	Maty 884x434	820001, 820002, 820011, 820014	40,00
820012/001	Maty 1184x434	820003, 820012, 820022	50,00



### REGAŁ 5-PÓŁKOWY, SILVER

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

### REGAŁ 5-PÓŁKOWY, BLACK

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



### REGAŁ 5-PÓŁKOWY NA BUTELKI, SILVER

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

### REGAŁ 5-PÓŁKOWY NA BUTELKI, BLACK

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

## Pakowarki próżniowe, listwowe Technica



Pakowarki próżniowe, listwowe Technica to funkcjonalne urządzenia przeznaczone do pakowania próżniowego żywności oraz innych produktów. Skutecznie usuwają powietrze z worków i szczelnie zgrzewają ich krawędzie, co pozwala wydłużyć świeżość artykułów spożywczych, chronić je przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz ułatwia przechowywanie i organizację. Pakowarki listwowe nie są przeznaczone do pracy ciągłej.



Obsługa worków z rolki z możliwością dopasowania długości worka do produktu.



Model 281010 posiada program wydłużonego czasu wytwarzania próżni.

Model 281055 posiada funkcję marynowania i pakowania pulsacyjnego, a na uchwycie umieszczono przyciski startu i zgrzewania.

Pakowanie próżniowe ze zgrzewaniem lub funkcja samego zgrzewania.

Wyposażone w uszczelkę i pompę powietrzną.

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

kod	wymiary (mm)	napięcie (V)	moc całk. (kW)	dł. listwy zgrzewającej (mm)	wydajność pompy (m <sup>3</sup> /h)	materiał	PLN netto
281010	385x205x95	220-240	0,1	310	0,33	ABS	247,00
281055	490x260x145	230	0,55	406	0,96	stal nierdzewna	1004,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Do pakowarek listwowych stosuje się worki moletowane.

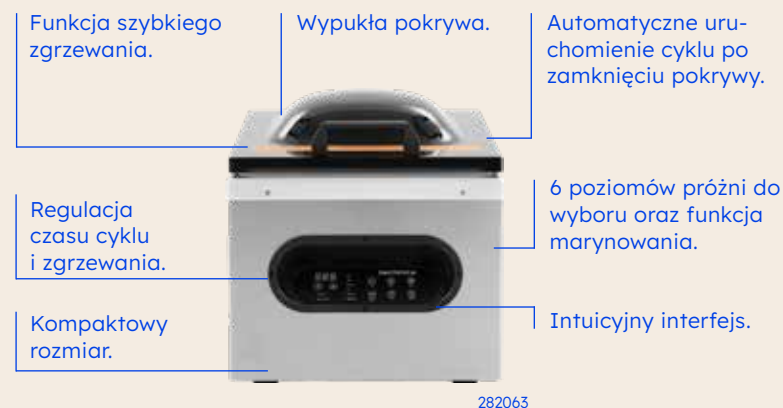
## Pakowarki próżniowe Technica komorowe z pompą powietrzną



Pakowarka próżniowa, komorowa Technica Gold Line to kompaktowe urządzenie do pakowania żywności i innych produktów. Wyposażona w pompę powietrzną i listwę zgrzewającą szybko usuwa powietrze i szczelnie zamyka worki. Mimo niewielkich rozmiarów oferuje pełną funkcjonalność, sprawdzając się w niewielkich lokalach gastronomicznych.



Wyposażone w pompę powietrzną tworzącą próżnię w komorze.



Funkcja szybkiego zgrzewania.

Wypukła pokrywa.

Automatyczne uruchomienie cyklu po zamknięciu pokrywy.

Regulacja czasu cyklu i zgrzewania.

6 poziomów próżni do wyboru oraz funkcja marynowania.

Kompaktowy rozmiar.

Intuicyjny interfejs.

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA

kod	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	napięcie (V)	moc całk. (kW)	dł. listwy zgrzewającej (mm)	rodzaj pompy	wydajność pompy (m <sup>3</sup> /h)	PLN netto
282063	359x425x366	350x300x110	220-240	0,63	300	powietrzna	4,6	3048,00

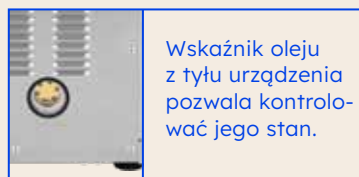
#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Funkcja marynowania dostępna we wszystkich pakowarkach komorowych Technica wykorzystuje naprzemienne odsysanie i wpuszczanie powietrza do worka (do 11 cykli). Podciśnienie sprawia, że marynata szybciej wnika w produkt, przyspieszając proces marynowania.

# Pakowarki próżniowe Technica komorowe z pompą olejową



Pakowarki próżniowe Technica Platinum Line to solidne urządzenia komorowe z wydajną pompą olejową, przeznaczone do profesjonalnego pakowania żywności oraz innych produktów. Zapewniają szybkie i szczelne pakowanie, łatwą obsługę oraz trwałą konstrukcję.



Wskaźnik oleju z tyłu urządzenia pozwala kontrolować jego stan.

Listwa z podwójnym zgrzewem zabezpiecza zamknięcie worka.

Blokada pokrywy.

Wypukła pokrywa.



282095

Automatyczne uruchomienie cyklu po zamknięciu pokrywy.



282110

Kontrola poziomu próżni za pomocą próżniomierza.

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA

kod	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	napięcie (V)	moc całk. (kW)	dł. listwy zgrzewającej (mm)	rodzaj pompy	wydajność pompy (m³/h)	PLN netto
282095	359x425x356	350x300x110	220-240	0,95	300	olejowa	8	3555,00
282110	491x551x450	457x425x178	220-240	1,1	410	olejowa	20	6095,00

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Regularnie sprawdzaj poziom i kolor oleju w pompie (powinien być przezroczysty lub lekko żółty); wymieniaj go co 500-1000 godzin pracy, co 3-6 miesięcy w intensywnej eksploatacji lub gdy jest ciemny, mętny albo zanieczyszczony.

# Worki do pakowarek



272030

## WORKI MOLETOWANE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ

kod	wymiary (mm)	ilość (szt.)	moletowane:	PLN netto
270003	150x200	100	jednostronnie	33,00
271520	150x200	100	jednostronnie	21,00
270004	170x250	100	jednostronnie	46,00
270005	200x300	100	jednostronnie	65,00
272030	200x300	100	jednostronnie	40,00
270006	250x350	100	jednostronnie	94,00
270007	150x200	100	dwustronnie	37,00
270008	170x250	100	dwustronnie	51,00
270009	200x300	100	dwustronnie	68,00
270010	250x350	100	dwustronnie	95,00



276220

## WORKI MOLETOWANE W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ

kod	wymiary (mm)	ilość rolek	moletowane:	PLN netto
276220	6000x220	2	jednostronnie	21,00
276280	6000x280	2	jednostronnie	27,00
270001	6000x220	1	obustronnie	26,00
270002	6000x280	1	obustronnie	33,00



263035

## WORKI GŁADKIE DO PAKOWARKI KOMOROWEJ

kod	wymiary (mm)	ilość (szt.)	grubość (µm)	PLN netto
261520	150x200	100	65	13,00
261525	150x250	100	65	16,00
261725	170x250	100	65	18,00
262020	200x200	100	65	17,00
262025	200x250	100	65	21,00
262030	200x300	100	65	25,00
262523	250x230	100	65	43,00
262525	250x250	100	65	52,00
262530	250x300	100	65	30,00
262535	250x350	100	65	36,00
263035	300x350	100	65	42,00
263040	300x400	100	65	48,00

## POTRZEBUJESZ CZĘŚCI DO PAKOWARKI?

Skontaktuj się z naszym serwisem.

Pomożemy dobrać odpowiednie części.

Zapewnimy sprawne działanie urządzenia.

Przedłużymy jego bezproblemową eksploatację.

333 00 11 50  
serwis@technica.pl

## Zgrzewarki do tacek Technica



Profesjonalne urządzenie przeznaczone do obiektów gastronomicznych, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Umożliwia szybkie i precyzyjne zgrzewanie pojemników różnego typu i rozmiaru, z zachowaniem wysokiego bezpieczeństwa pracy.



Regulacja temperatury w zakresie od 0°C do 220°C.

System Ad-pressu-re amortyzujący docisk.

Automatyczne odcinanie folii.

Podajnik folii z napinaczem zabezpieczającym zwijanie się folii.



Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca pokryta potrójną warstwą teflonu.

Nagrzewnica o dużej mocy.

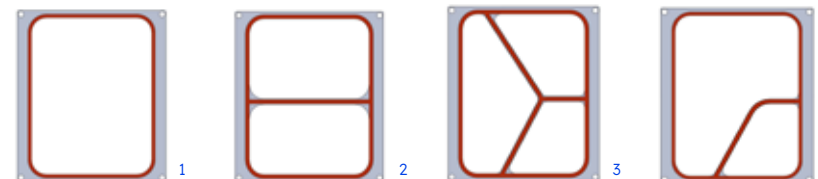
Maksymalna wysokość zgrzewanych pojemników: 100 mm.

W zestawie matryca niedzielona na pojemniki o rozmiarze 227x178 mm.

### ZGRZEWARKA DO TACEK

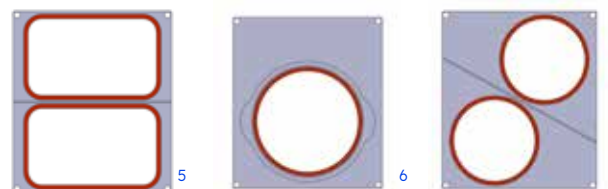
kod	wymiary (mm)	napięcie (V)	moc całk. (kW)	zakres temp. (°C)	PLN netto
273000	565x260x220	230	0,65	0-220	2327,00

## Matryce do zgrzewarek Technica



### MATRYCA DO ZGRZEWARKI

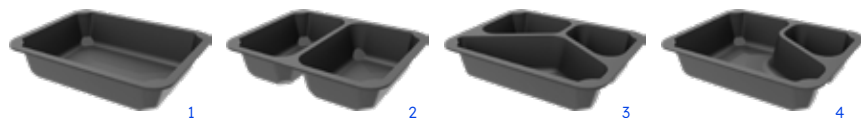
kod	lp.	rodzaj pojemnika	materiał	pasuje do	PLN netto
M-211001	1	jednokomorowy 227x178mm	aluminium	T1-A-400, PP-ID-W/1623RD	290,00
M-211002	2	dwukomorowy 227x178mm	aluminium	T2-A-400	290,00
M-211003	3	trzykomorowy 227x178mm	aluminium	T3-A-400	290,00
M-211012	4	dwukomorowy colt 227x178mm	aluminium	TC-A-400	290,00



### MATRYCA DO ZGRZEWARKI

kod	lp.	rodzaj pojemnika	materiał	pasuje do	PLN netto
M-162162	5	dwa pojemniki 178x113	aluminium	MAP17811350DC	290,00
M-136001	6	na okrągły pojemnik ø 163 mm	aluminium	PP-5500C	290,00
M-105105	7	na dwa okrągłe pojemniki ø 115 mm	aluminium	PP8113C, 8115C, D-8115C, PPD8117C, PP8117C, PP8118C	290,00

## Pojemniki do zgrzewu



### POJEMNIK DO ZGRZEWU

kod	lp.	wymiary (mm)	litry	rodzaj pojemnika	szt./kpl.	pasuje do	PLN netto
T1-A-400	1	227x178x50		niedzielony, gładki	400	M-211001	176,00
T2-A-400	2	227x178x50		dwudzielny, gładki	400	M-211002	176,00
T3-A-400	3	227x178x50		trójdzielny, gładki	400	M-211003	176,00
TC-A-400	4	227x178x50		colt, gładki	400	M-211012	176,00



### POJEMNIK DO ZGRZEWU

kod	lp.	wymiary (mm)	litry	rodzaj pojemnika	szt./kpl.	pasuje do	PLN netto
PP-5500C	5	ø164x60	0,5	flaczarka	600	M-136001	289,00
PP-1D-W/1623RD	6	227x178x80	2,3	niedzielony, żebrowany	320	M-211001	284,00
MAP17811350DC	7	178x113x50	0,6	niedzielony, gładki	320	M-162162	153,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Pojemnik termoizolacyjny 550007 umożliwia wygodny transport nawet 24 pojemników jednorazowych o wymiarach 227 x 178 x 50 mm.

44



## Pojemniki do zgrzewu i akcesoria



### POJEMNIK DO ZGRZEWU

kod	lp.	wymiary (mm)	litry	szt./kpl.	pasuje do	PLN netto
PP8113C	8	ø115x42	0,25	500	PP-W2/017C, M-105105	147,00
8115C	9	ø115x56	0,35	500	PP-W2/017C, M-105105	150,00
D-8115C	10	ø115x56	0,35	500	PP-W2/017C, M-105105	152,00
PPD8117C	11	ø115x72	0,45	500	PP-W2/017C, M-105105	160,00
PP8117C	12	ø115x72	0,45	500	PP-W2/017C, M-105105	156,00
PP8118C	13	ø115x80	0,5	500	PP-W2/017C, M-105105	157,00



### FOLIA DO ZGRZEWAREK

kod	dł. (m)	szer. (mm)	PLN netto
550010	250	185	109,00



### PRZYKRYWKA UNIERSALNA DO POJEMNIKÓW Ø115

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN netto
PP-W2/017C	115	500	79,00

# TECHNICA®

przyborów kuchennych

TECHNICA

GIESSER

GLOBAL

## Dla pełnej kontroli

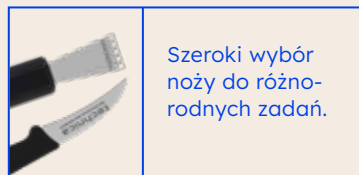
Przybory kuchenne Technica, uzupełnione rozwiązaniami Giesser i Global, wspierają precyzję, bezpieczeństwo i komfort pracy w profesjonalnych kuchniach, niezależnie od ich wielkości i intensywności użytkowania.

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

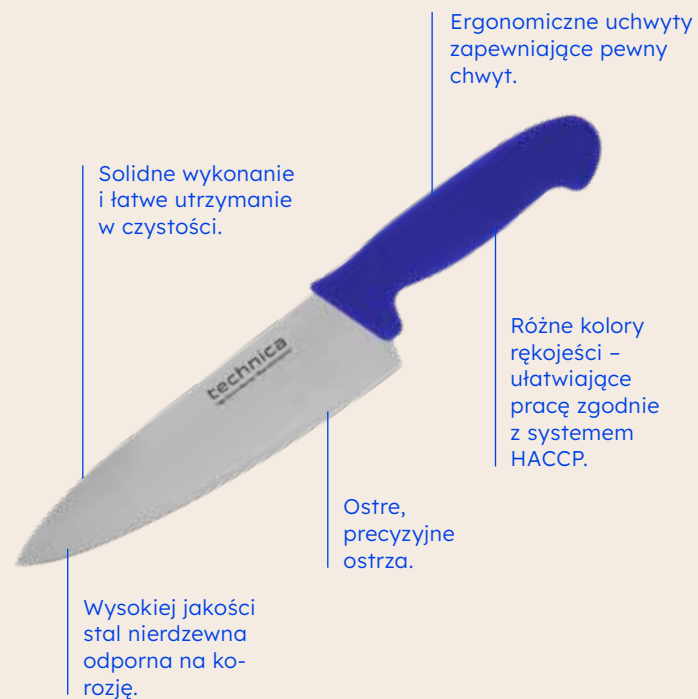
## Noże i przybory Technica



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



Szeroki wybór noży do różnorodnych zadań.



Solidne wykonanie i łatwe utrzymanie w czystości.

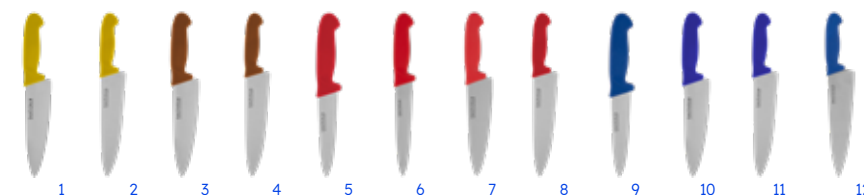
Ergonomiczne uchwyty zapewniające pewny chwyt.

Różne kolory rękojeści – ułatwiają pracę zgodnie z systemem HACCP.

Ostre, precyzyjne ostrza.

Wysokiej jakości stal nierdzewna odporna na korozję.

### NÓŻE KUCHARSKIE HACCP



#### NÓŻ KUCHARSKI HACCP ŻÓŁTY - DO DROBIU

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

#### NÓŻ KUCHARSKI HACCP BRĄZOWY - DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

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

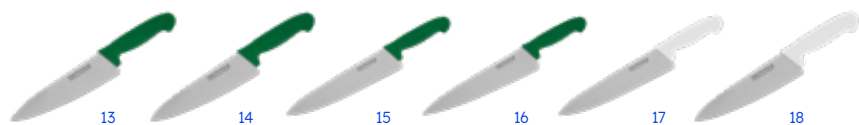
#### NÓŻ KUCHARSKI HACCP CZERWONY - DO SUROWEGO MIĘSA

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

#### NÓŻ KUCHARSKI HACCP NIEBIESKI - DO RYB

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

## NOŻE KUCHARSKIE HACCP



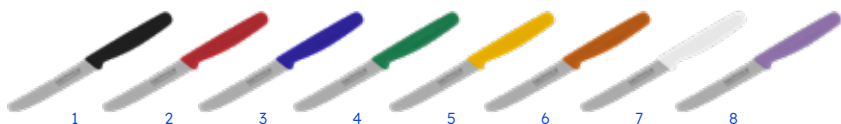
## NOŻ KUCHARSKI HACCP ZIEŁONY - DO WARZYW I OWOCÓW

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

## NOŻ KUCHARSKI HACCP BIAŁY - DO PIECZYWA I NABIAŁU

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

## NOŻE UNIWERSALNE - PIKUTEK



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

## NOŻE DO OBIERANIA SILVER LINE



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

## NOŻE KUCHARSKIE GOLD LINE



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

## NOŻE DO STEKÓW GOLD LINE



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



232011

**NÓŻ DO CHLEBA**

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



232021

**NÓŻ DO MIĘSA**

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



230501

**NÓŻ DO CIASTA**

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



230206

**NÓŻ DO CARVINGU, KANAŁOWY**

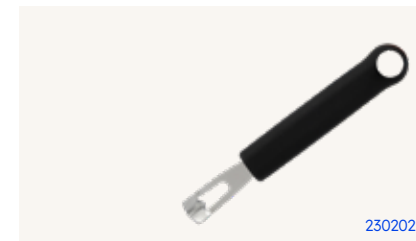
kod	230206
dł. ostrza (mm)	105
dł. rękojeści (mm)	110
dł. całkowita (mm)	215
szerokość ostrza (mm)	21
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	27,00



230201

**NÓŻ DO CARVINGU**

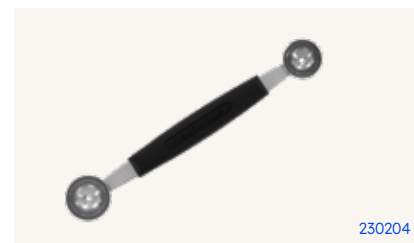
kod	230201
dł. ostrza (mm)	40
dł. rękojeści (mm)	110
dł. całkowita (mm)	150
szerokość ostrza (mm)	20
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
PLN netto	30,00



230202

**NÓŻ DO CARVINGU**

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



230204

**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK**

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



230205

**NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW**

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



230101

**OBIERACZKA**

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



230203

**OBIERACZKA**

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



112340

**LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami**

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



111340

**LISTWA MAGNETYCZNA**

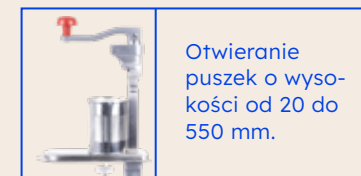
kod	wymiary (mm)	materiał	PLN netto
111340	340x42	polipropylen, stal nierdzewna	21,00
111470	470x42	polipropylen, stal nierdzewna	28,00
111624	624x42	polipropylen, stal nierdzewna	36,00

**Otwieracze blatowe Technica**

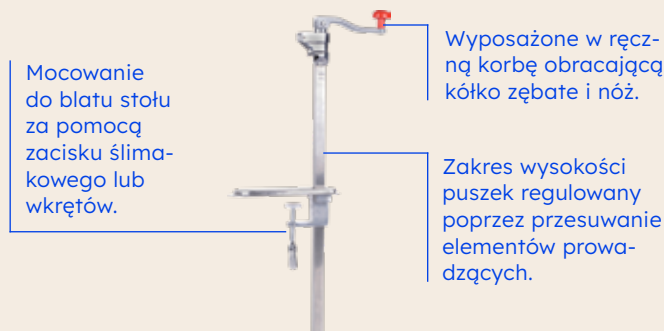


**DO KONSERW**

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



Otwieranie puszek o wysokości od 20 do 550 mm.



Mocowanie do blatu stołu za pomocą zacisku ślimakowego lub wkrętów.

Wyposażone w ręczną korbę obracającą kółko zębate i nóż.

Zakres wysokości puszek regulowany poprzez przesuwanie elementów prowadzących.



200200

**BLATOWY OTWIERACZ**

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



200201  
200202

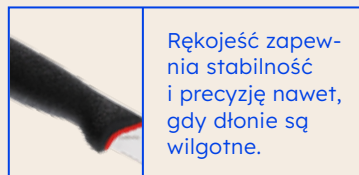
**AKCESORIA ZE STALI NIERDZEWNEJ**

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

## Noże Giesser



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



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



Idealnie wyważony nóż.

Gładka, antypoślizgowa powierzchnia.

Wyprofilowana i zaokrąglona rękojeść.

Stal chromowo-molibdenowa hartowana próżniowo.



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



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



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



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

**SPRAWDŹ WSZYSTKIE  
PRODUKTY GIESSEER NA  
NASZEJ STRONIE**

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

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

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



**NÓŻ DO TRYBOWANIA SZTYWNY**

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

**NÓŻ DO TRYBOWANIA SZTYWNY**

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



**NÓŻ DO TRYBOWANIA -  
ELASTYCZNY**

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

**NÓŻ DO TRYBOWANIA -  
ELASTYCZNY**

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



11253-15-s

**NÓŻ DO TRYBOWANIA - BARDZO ELASTYCZNY**

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



12310-16-s

**NÓŻ DO TRYBOWANIA**

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



12253-15-s

**NÓŻ DO TRYBOWANIA - BARDZO ELASTYCZNY**

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



12260-wwl-15-s

**NÓŻ DO TRYBOWANIA - SZLIF KULOWY**

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



12300-21-s

**NÓŻ UBOJOWY**

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



12200-25-s

**ROZBIERAK**

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



12200-wwl-25-s  
12600-wwl-24-s

**ROZBIERAK, SZLIF KULOWY**

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



12402-24-s

**NÓŻ MASARSKI**

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

12600-wwl-24-s



12730-28-s

**NÓŻ DO WĘDLIN**

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



217705-w-25-s

**NÓŻ DO SZYNKI**

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



9615-26-s

**NÓŻ DO SERA**

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



8288-22

**NÓŻ KOLEBKOWY**

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



9924-25-s

**STALKA**

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



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



**Odwiedź nasze showroomy**

**SHOWROOM, SERWIS  
MAGAZYN**

ul. Miłosna, 43-430 Ochaby Małe

biuro@technica.pl  
+48 333 00 11 00

**PERFORMANCE  
SHOWROOM**

ul. Dobra, 43-450 Ustroń

biuro@technica.pl  
+48 333 00 11 00

## Noże Global



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



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



Stalowa rękojeść wypełniona piaskiem.

Ostrze ze stali nierdzewnej CROMOVA 18.

Twardość 56-58 HRC.



**Sprawdź pozostałe produkty Global dostępne w naszej ofercie.**

### NOŻE GLOBAL CLASSIC SERIA G



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



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



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

## Sita i cedzaki Technica



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



Wersje z haczykiem umożliwiają zaczepienie sita na naczyniu.



239180

### CEDZAK DO FRYTOWNIC ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

236300  
234300

### SITO WZMOCNIONE ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



237075

### SITO STOŻKOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



234260

### SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

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



233210

### SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ Z TRZEMA WYMIENNYMI SIATAMI

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



233250

### SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



232240

### SITO ZE STALI NIERDZEWNEJ Z Haczykami

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



235200

### SITO GĘSTE ZE STALI NIERDZEWNEJ Z Haczykiem

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



230200

### SITO ZE STALI CYNOWANEJ Z Haczykami

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



236310

### SITO ZE STALI CYNOWANEJ Z DREWNIANYM UCHWYTEM

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

## Deski Technica i Stalgast



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



Kolorowe oznaczenia pomagają w organizacji pracy zgodnie z zasadami HACCP.



224536

### DESKA HACCP Z POLIETYLENU TECHNICA

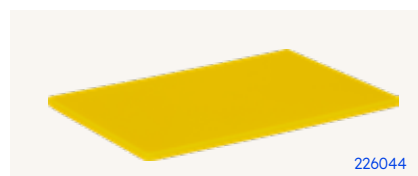
kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
224531	450x300x12,7	biały	35,00
224532	450x300x12,7	czerwony	35,00
224533	450x300x12,7	zielony	35,00
224534	450x300x12,7	żółty	35,00
224535	450x300x12,7	brązowy	35,00
224536	450x300x12,7	niebieski	35,00



224537

### DESKA DO KROJENIA Z POLIETYLENU TECHNICA

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



226044

### DESKA HACCP Z POLIETYLENU TECHNICA

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



224530

### ZESTAW DESEK HACCP

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



341532

### DESKA HACCP Z POLIETYLENU STALGAST

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



341537

### DESKA Z POLIPROPYLENU STALGAST

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

#### Kolory desek wg oznaczenia HACCP

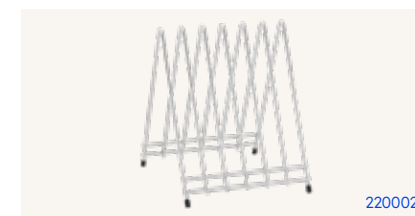
- Niebieski – ryby / produkty rybne
- Żółty – drób
- Czerwony – czerwone mięso
- Zielony – warzywa i owoce
- Biały – produkty mleczne
- Brązowy – mięso przetworzone / wędliny
- Fioletowy – żywność dla osób z alergiami i nietolerancjami



341321

### DESKA HACCP Z POLIETYLENU STALGAST

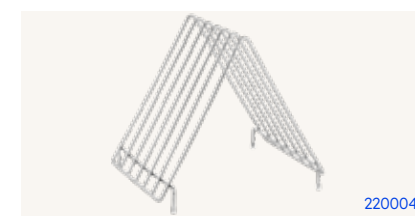
kod	GN	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
341321	1/2	325x265x12	czerwony	35,00
341322	1/2	325x265x12	zielony	35,00
341323	1/2	325x265x12	żółty	35,00
341324	1/2	325x265x12	niebieski	35,00
341325	1/2	325x265x12	biały	35,00
341326	1/2	325x265x12	brązowy	35,00



220002

### STOJAK TECHNICA NA 6 DESEK

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



220004

### STOJAK PRESTONA NA 6 DESEK

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

# TECHNICA

bufetu

## Dla perfekcyjnej obsługi

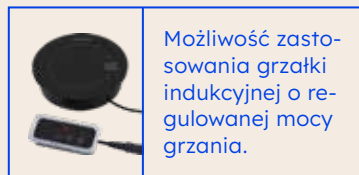
**Rozwiązania bufetowe Technica, Prestona i APS zostały zaprojektowane z myślą o sprawnym i estetycznym serwowaniu potraw w restauracjach, hotelach oraz podczas wydarzeń cateringowych.**

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

# Podgrzewacze indukcyjne Technica



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



Możliwość zastosowania grzałki indukcyjnej o regulowanej mocy grzania.



Pojemnik GN 1/1 w komplecie.

Stal polerowana na wysoki połysk.

Pokrywa uchylna z okienkiem kontrolnym.

Zasilane paliwem lub grzałką indukcyjną.

W komplecie ramka adaptacyjna do grzałki indukcyjnej Technica.

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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



510018

### PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 1/1

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



510025

### PODGRZEWACZ INDUKCYJNY DO ZUP I KREMÓW

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



510028

### PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 1/1

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



500800

### GRZAŁKA INDUKCYJNA DO PODGRZEWACZY TECHNICA

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

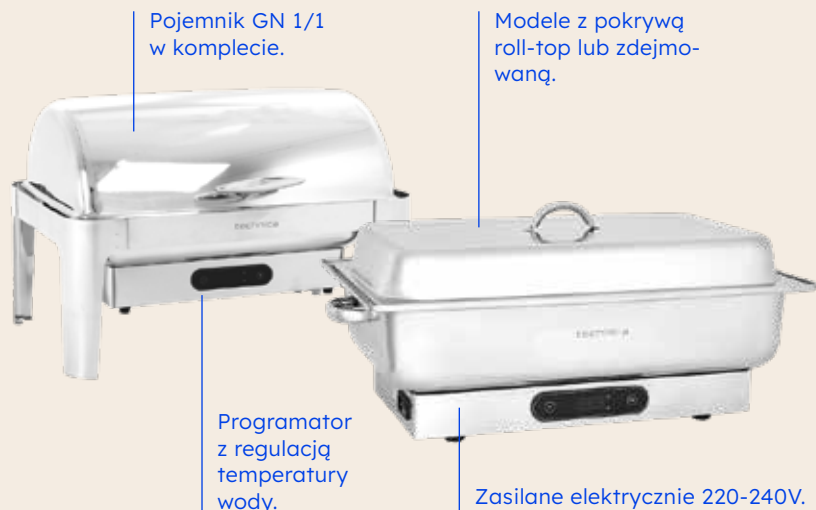
# Podgrzewacze elektryczne Technica



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



Modele ze zdejmowaną pokrywą posiadają uchwyt do jej odłożenia.



Pojemnik GN 1/1 w komplecie.

Modele z pokrywą roll-top lub zdejmowaną.

Programator z regulacją temperatury wody.

Zasilane elektrycznie 220-240V.



## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

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



## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

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



## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

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



## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

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

## Podgrzewacze Technica z pokrywą roll-top



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



Możliwość zasilania grzałką elektryczną w modelach 510001 oraz 510014.



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

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



### PODGRZEWACZ

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



### PODGRZEWACZ

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



### PODGRZEWACZ

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

## Podgrzewacze Technica z pokrywą uchylną



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



Możliwość zasilania grzałką elektryczną w modelach 510026 oraz 510002.



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

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



### PODGRZEWACZ

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



### PODGRZEWACZ

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



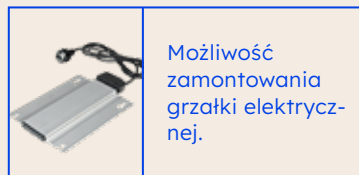
### PODGRZEWACZ

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

# Podgrzewacze Technica z pokrywą zdejmowaną



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



Możliwość zamontowania grzałki elektrycznej.

Ergonomiczne uchwyty ułatwiają bezpieczne przenoszenie podgrzewaczy.

Praktyczna, zdejmowana pokrywa.



Uchwyt do odkładania pokrywy z tyłu podgrzewaczy.

Zasilane pastą, paliwem lub elektrycznie po dokupieniu dodatkowej grzałki.



### PODGRZEWACZ

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



### PODGRZEWACZ

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



### GRZAŁKA

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

## PODGRZEWACZ OKRĄGŁY TECHNICA SILVER LINE



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



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

## PALIWO ŻELOWE DO PODGRZEWACZY

Czas palenia:

3h dla 200g paliwa



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

## Podgrzewacze Prestona z pokrywą zdejmowaną



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



Z tyłu podgrzewacza uchwyty do odłożenia pokrywy.



P51211

### PODGRZEWACZ GN 1/1

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



P51212

### PODGRZEWACZ 2X GN 1/2

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



P51111

### PODGRZEWACZ GN 1/1

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



P51112

### PODGRZEWACZ 2X GN 1/2

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

## Podgrzewacze Prestona z pokrywą roll-top



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



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



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



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



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



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



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



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

## Kociołki elektryczne Prestona



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



Zbiornik z aluminium szybko i równomiernie rozprowadza ciepło.



P50001

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



P50002

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



P50003

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



P50004

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

## Termosy bufetowe Technica



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



Podwójne ścianki skutecznie utrzymują temperaturę.



520009

### TERMOS DIPLOMAT LINE

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



520012

### TERMOS AMBASSADOR LINE

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



520015

### TERMOS PRESIDENT LINE

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



520018

### TERMOS CONFERENCE LINE

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



520021

**TERMOS CONGRESS LINE**

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



520024

**TERMOS Z POMPKĄ BUFFET LINE**

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



520027

**TERMOS Z POMPKĄ BLACK SERIES**

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



520815

**TERMOS BLACK SERIES**

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



580010

**TERMOS Z KRANEM SILVER LINE**

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

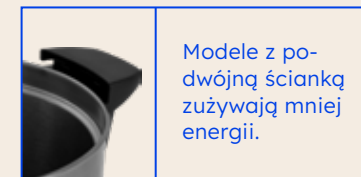


**Sprawdź pozostałe termosy dostępne w naszej ofercie.**



**Warniki Technica**

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



Modele z podwójną ścianką zużywają mniej energii.

Zamknięcie pokrywki typu Twist-Lock.

Czytelny wskaźnik poziomu wody.

Niekapący kran.

Grzałka umieszczona pod dnem chroni przed bezpośrednim kontaktem z wodą.

Rączka pokrywki oraz uchwyty nie nagrzewają się.

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

Możliwość ustawiania pożądanej temperatury.

Tacka ociekowa w zestawie.



**WARNIK DO WODY**

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

# Koszyki Technica



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



Naturalny wygląd rattanu połączony z nowoczesnym polipropylenem.



Funkcjonalne, eleganckie i trwałe.



Łatwe w utrzymaniu czystości, dzięki możliwości mycia w zmywarce.



Odporne na uszkodzenia.



541122  
541165

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



541622  
541644

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



541653  
541652

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



542301  
542302

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




542604  
542602

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

# Standy bufetowe Technica



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

	<p>Standy i skrzynie zgodne z normą GN zapewniają pełną kompatybilność.</p>
---	---

Wykonane z naturalnego drewna dębowego.



Elegancki, klasyczny wygląd podkreślający prezentację potraw.

Kompatybilne z pojemnikami gastronomicznymi GN.



## PODSTAWA BUFETOWA SKOŚNA

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

## SKRZYNIA DREWNIANA

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

## WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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



## NAKŁADKA BUFETOWA

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



**Sprawdź pozostałe standy bufetowe dostępne w naszej ofercie.**

# Stojaki bufetowe APS



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



Zróżnicowane wysokości standów podkreślają ekspozycję potraw.



### STOJAK BUFETOWY STAR

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



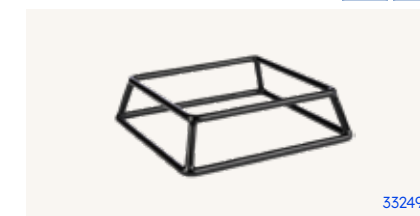
### STOJAK BUFETOWY PRISMA

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



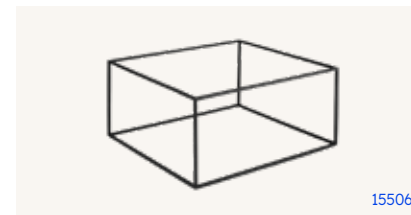
### STOJAK BUFETOWY MULTI

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



### STOJAK BUFETOWY MULTI

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



### STOJAK BUFETOWY ASIA PLUS

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



### STOJAK BUFETOWY

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

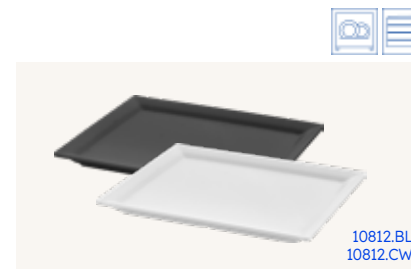
# Melamina Kulsan



Melamina Kulsan to profesjonalna linia naczyń gastronomicznych wykonanych z trwałego tworzywa sztucznego, które doskonale imituje porcelanę. Produkty są lekkie, odporne na uszkodzenia i przystosowane do intensywnego użytkowania w restauracjach, hotelach oraz w cateringu. Zapewniają estetyczne i funkcjonalne podanie potraw.



Do kontaktu z żywnością w zakresie temperatur od -20°C do +70°C.



10812.BL  
10812.CW

## PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY BONO

kod	wymiary (mm)	rozmiar pojemników	kolor	PLN netto
10811.CW	530x325x27	GN 1/1	biały	140,00
10811.BL	530x325x27	GN 1/1	czarny	140,00
10812.CW	325x270x27	GN 1/2	biały	90,00
10812.BL	325x270x27	GN 1/2	czarny	90,00
10813.CW	325x270x27	GN 1/3	biały	56,00
10814.CW	265x160x27	GN 1/4	biały	46,00
10824.CW	530x163x27	GN 2/4	biały	90,00



42019.BL  
42019.CW

## MISA KWADRATOWA CORONA

kod	wymiary (mm)	litry	kolor	PLN netto
42125.CW	125x125x65	0,59	biały	24,00
42125.BL	125x125x65	0,59	czarny	24,00
42019.CW	190x190x90	1,9	biały	37,00
42019.BL	190x190x90	1,9	czarny	37,00
42025.CW	250x250x120	4,5	biały	70,00
42025.BL	250x250x120	4,5	czarny	70,00



222312.BL  
222312.CW

## MISKA SKOŚNA OASIS

kod	ø (mm)	H (mm)	litry	kolor	PLN netto
222111.CW	210	106	0,65	biały	61,00
222111.BL	210	106	0,65	czarny	61,00
222312.CW	233	125	1,0	biały	62,00
222312.BL	233	125	1,0	czarny	62,00
222614.CW	262	138	1,35	biały	79,00
222614.BL	262	138	1,35	czarny	79,00
222915.CW	285	152	1,35	biały	88,00
222915.BL	285	152	1,35	czarny	88,00



13160.BL  
13160.PW  
13060.PW

## KOKILKA RAMEKIN

kod	ø (mm)	H (mm)	litry	kolor	szt./kpl.	PLN/szt.
13030.PW	58	27	0,03	biały	24	6,00
13145.PW	60	38	0,045	biały	16	6,00
13145.BL	60	38	0,045	czarny	16	6,00
13160.PW	70	40	0,06	biały	12	8,00
13160.BL	70	40	0,06	czarny	12	8,00
13060.PW	70	40	0,06	biały	12	8,00
13012.PW	84	44	0,12	biały	6	8,00

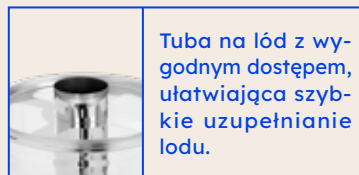
### WSKAZÓWKA TECHNICZNA

Kokilki Ramekin sprzedawane są w pełnych ilościach kartonowych. Oznaczenie szt./kpl. wskazuje liczbę sztuk w opakowaniu.

## Dyspensery Technica do soków

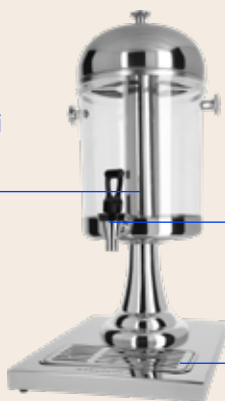


Praktyczne dyspensery do serwowania zimnych napojów, takich jak soki czy lemoniada. Wykonane ze stalowej obudowy i zbiornika z tworzywa sztucznego, sprawdzają się w bufetach, podczas eventów czy w punktach gastronomicznych. Dzięki centralnej tubie na lód na poje pozostają schłodzone dłużej.



Tuba na lód z wygodnym dostępem, ułatwiająca szybkie uzupełnianie lodu.

Centralna tuba na lód umożliwia utrzymanie niskiej temperatury.



Funkcjonalny, niekapiący kran.

Zdejmowana kratka ociekowa.



510006

### DYSPENSER POJEDYNCZY

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



510020

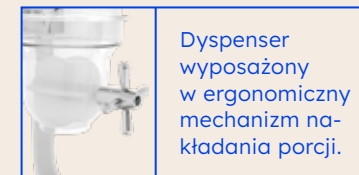
### DYSPENSER PODWÓJNY

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

## Dyspensery Technica do płatków



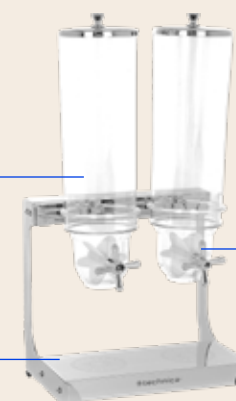
Dyspensery do płatków to profesjonalne dozowniki przeznaczone przede wszystkim do bufetów śniadaniowych, hoteli, kawiarni oraz innych lokali gastronomicznych. Łączą elegancki wygląd z funkcjonalnością. Wykonane z wysokiej jakości materiałów – stali nierdzewnej i trwałego tworzywa – zapewniają estetykę,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



Dyspenser wyposażony w ergonomiczny mechanizm nakładania porcji.

Przezroczysty pojemnik – szybka kontrola zawartości.

Stabilne ustawienie naczynia bezpośrednio pod dozownikiem.



Higieniczne dozowanie suchych produktów.



510035

### DYSPENSER POJEDYNCZY

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



510036

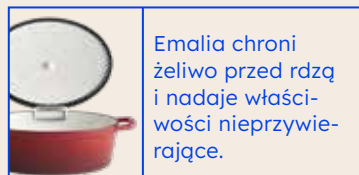
### DYSPENSER PODWÓJNY

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

## Garnki żeliwne APS



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



Emalia chroni żeliwo przed rdzą i nadaje właściwości nieprzywierające.

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

Doskonała przewodność cieplna dzięki żeliwnej konstrukcji.



Stylowy wygląd.



88304

### GARNEK ŻELIWNY NISKI

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



88315

### GARNEK ŻELIWNY ŚREDNI

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



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

Dopasują produkty do Twoich potrzeb.

Skompletują ofertę.

Zadbają o obsługę posprzedażową.

**333 00 11 00**  
[biuro@technica.pl](mailto:biuro@technica.pl)



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

## Stoły cateringowe Technica



### ZE SKŁADANYM BLATEM

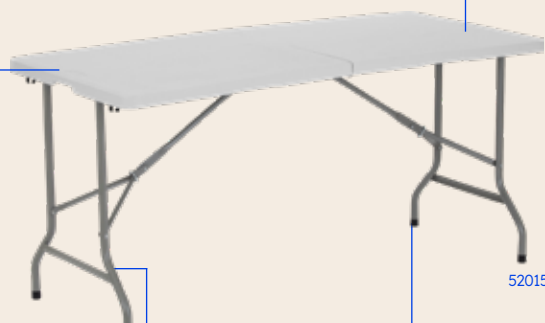
Prostokątne stoły cateringowe Technica z linii Banquet Line to doskonały wybór na imprezy plenerowe, bankiety, konferencje i wesela. Solidne wykonanie łączy trwałość z wygodą użytkowania. Przemysłane wymiary zapewniają komfort wielu osobom, a lekka i stabilna konstrukcja ułatwia transport oraz przechowywanie.



Możliwość złożenia stołu w poręczną walizkę.

Błat wykonano z wytrzymałego polietylenu HDPE.

Możliwość złożenia blatu i nóg.



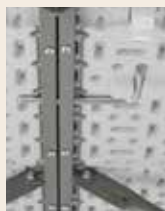
520150

Łatwe w czyszczeniu.

Stalowe nogi malowane proszkowo.

### STÓŁ CATERINGOWY

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



#### WSKAZÓWKI TECHNICA

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

## Stoły cateringowe Technica



### ZE SKŁADANymi NOGAMI

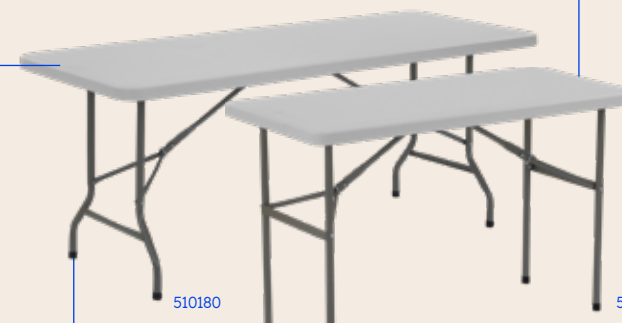
Stoły cateringowe Technica z linii Banquet Line to praktyczne i trwałe rozwiązanie na imprezy plenerowe, bankiety, konferencje oraz wesela. Łączą solidną konstrukcją z wygodą użytkowania i łatwością transportu, sprawdzając się wszędzie tam, gdzie liczy się funkcjonalność i niezawodność.



Stabilna konstrukcja i prosty mechanizm składania.

Błat wykonano z wytrzymałego polietylenu HDPE.

Możliwość złożenia nóg.



510080

510120

Łatwe w czyszczeniu.

Stalowa konstrukcja malowana proszkowo.

### STÓŁ CATERINGOWY

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



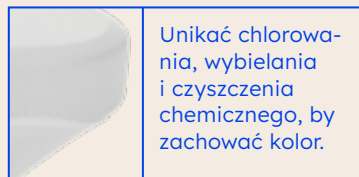
#### WSKAZÓWKI TECHNICA

Stoły wyposażone w pierścienie zabezpieczające blat przed złożeniem.

## Pokrowce na stoły cateringowe Technica

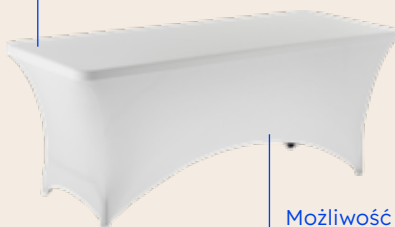


Pokrowce na stoły cateringowe Technica nadają bankietom, konferencjom i przyjęciom profesjonalny, elegancki wygląd, skutecznie maskując nogi stołu i zapewniając estetyczne wykończenie. Wykonane są z elastycznej i trwałej mieszanki poliestru (90%) oraz spandexu (10%).



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

Materiał rozciągliwy, wytrzymały i odporny na zagniecenia.



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



500181

### BIAŁY POKROWIEC

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



500182

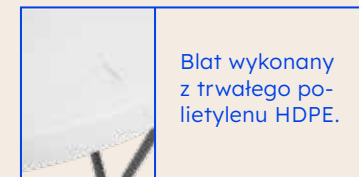
### CZARNY POKROWIEC

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

## Stoły koktajlowe Technica



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



Blat wykonany z trwałego polietylenu HDPE.

System składania ułatwia przechowywanie i transport.



500080

Maksymalne obciążenie wynosi 150 kg.



500080

### STÓŁ KOKTAJLOWY

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



500082  
500081

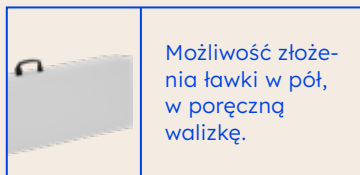
### POKROWIEC NA STÓŁ

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

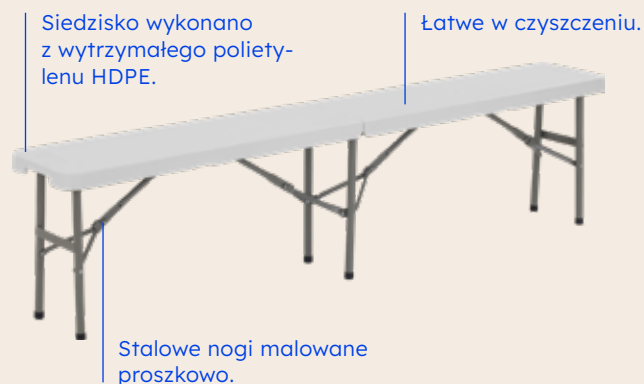
## Ławki cateringowe Technica



Składana ławka cateringowa Technica to doskonałe rozwiązanie na wszelkiego rodzaju imprezy plenerowe, bankiety, konferencje oraz pikniki. Jej prosta, a zarazem niezwykle wytrzymała konstrukcja sprawia, że świetnie sprawdza się wszędzie tam, gdzie liczy się funkcjonalność, trwałość i wygoda użytkowania.



Możliwość złożenia ławki w pół, w poręczną walizkę.



### ŁAWKA CATERINGOWA

kod	wymiary (mm)	PLN netto
500180	1830x280x435	228,00



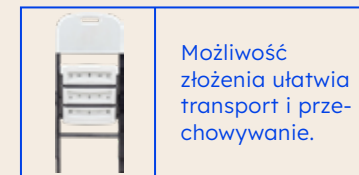
### WSKAZÓWKI TECHNICA

Ławki wyposażone w pierścienie zabezpieczające przed złożeniem.

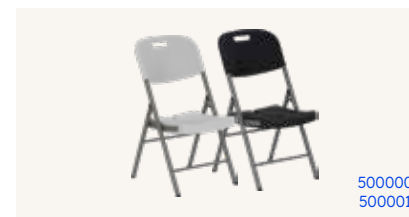
## Krzesła cateringowe Technica



Krzesło cateringowe Technica to funkcjonalne rozwiązanie idealne na eventy, bankiety i inne wydarzenia. Solidna konstrukcja zapewnia stabilność oraz długą żywotność, a kompaktowa forma ułatwia transport i przechowywanie. Ergonomiczny kształt gwarantuje komfort użytkowania. To połączenie funkcjonalności z estetycznym wyglądem.



Możliwość złożenia ułatwia transport i przechowywanie.



500000  
500001

### KRZESŁO CATERINGOWE

kod	wymiary (mm)	kolor	PLN netto
500000	570x480x880	biały	94,00
500001	570x480x880	czarny	120,00



500011  
500012

### POKROWIEC NA KRZESŁA

kod	kolor	pasuje do	PLN netto
500011	biały	500000, 500001	32,00
500012	czarny	500000, 500001	32,00

# TECHNICA

zastawy stołowej

## Dla spójnej oprawy stołu

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

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

# Porcelana Bonna - Bankiet



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



Trwałość i estetyka dla wymagającej gastronomii.



## TALERZE I PÓŁMISKI



BNC17DZ

### TALERZ PŁYTKI BANQUET

kod	∅ (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
BNC17DZ	170	12	14,00
BNC21DZ	210	12	17,00
BNC23DZ	230	12	19,00
BNC25DZ	250	12	21,00
BNC27DZ	270	12	23,00
BNC30DZ	300	6	31,00



GRM17DZ

### TALERZ PŁYTKI GOURMET

kod	∅ (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
GRM17DZ	170	12	14,00
GRM21DZ	210	12	17,00
GRM25DZ	250	12	21,00
GRM27DZ	270	12	23,00
GRM30DZ	300	6	31,00



HYG22DZ

### TALERZ Z RANTEM HYGGE

kod	∅ (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
HYG22DZ	220	6	24,00
HYG25DZ	250	6	27,00
HYG28DZ	280	6	33,00



BNC23CK

### TALERZ GŁĘBOKI BANQUET

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



MOV36OV

### PÓŁMISEK OWALNY MOOVE

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



GRM32PZ

### TALERZ DO PIZZY GOURMET

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



BNC28CK

### TALERZ DO PASTY BANQUET

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



GRM23KS

### TALERZ DO PASTY GOURMET

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



GRM27CK

### TALERZ DO PASTY GOURMET

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

## NACZYNIA STOŁOWE



BNC14JO



GRM18KS



VNT16KS

## MISKA SZTAPLOWANA BANQUET

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

## MISKA GOURMET

kod	ø (mm)	szt./kpl.	L	PLN/szt.
GRM16KS	160	12	0,4	19,00
GRM18KS	180	12	0,7	24,00
GRM20KS	200	6	0,9	32,00

## MISKA SKOŚNA VANTA

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



BNC12KKS



BNC01SO



MOV10KS

## BULIONÓWKA BANQUET

kod	ø (mm)	szt./kpl.	L	PLN/szt.
BNC12KKS	120	12	0,35	22,00

## SOSJERKA BANQUET

kod	szt./kpl.	L	PLN/szt.
BNC01SO	12	0,27	47,00
BNC02SO	12	0,15	39,00
BNC03SO	24	0,06	29,00

## MISECZKI DO DIPÓW

kod	mm	szt./kpl.	L	PLN/szt.
MOS7AKS	ø70	12	0,065	12,00
MOV10KS	85x80	24	0,08	21,00
BNC8JO	ø80	24	0,12	12,00

## SPODEK GOURMET



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

## SPODEK GOURMET



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

## WSKAZÓWKA TECHNICZA

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



## NACZYNIA STOŁOWE

GRM02KT



BNC01CF

GRM02KT



RIT02KF



BNC03ST BNC04ST

## FILIŻANKA SZTAPLOWANA BANQUET

kod	szt./kpl.	L	PLN/szt.
BNC02KF	6	0,08	11,00
BNC01CF	6	0,21	14,00

## FILIŻANKA RITA

kod	szt./kpl.	L	PLN/szt.
RIT02KF	6	0,08	12,00
RIT04CPF	6	0,25	16,00

## MLECZNIK BANQUET

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

## SPODEK GOURMET



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

## SPODEK GOURMET



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



BNC300MUG



RIT04DSK



YNC04TZ

## KUBEK SZTAPLOWANY BANQUET

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

## CUKIERNICA RITA

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

## PRZYPRAWNIK YONCA

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

## WSKAZÓWKA TECHNICZA

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



POJEMNIKI GN PORCELANOWE BONNA

530x325 mm



325x265 mm



325x176 mm



GNP1/1KVT



GNP1/2KVT



GNP1/3KVT

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/1SKVT	2,2	30	168,00
GNP1/1KVT	6,8	68	209,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/2SKVT	1,3	30	78,00
GNP1/2KVT	3,2	68	96,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	H (mm)	PLN netto
GNP1/3SKVT	0,69	30	62,00
GNP1/3KVT	1,9	68	76,00

Sprawdź podgrzewacze kompatybilne z pojemnikami GN, ułatwiające utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw.

INDUKCYJNE

110

ELEKTRYCZNE

112

NA PASTĘ

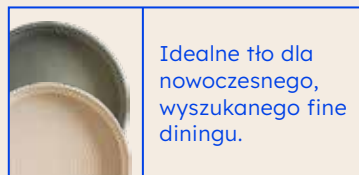
114



## Porcelana Bonna Ripple



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



Idealne tło dla nowoczesnego, wyszukanego fine diningu.



### TALERZE I MISKI BONNA RIPPLE HORNfels I MIRAGE



HORLTN21DZ  
MRGLTN21DZ

#### TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
HORLTN21DZ	210	12	26,00
HORLTN25DZ	250	12	31,00
HORLTN27DZ	270	6	34,00
HORLTN30DZ	300	6	46,00
MRGLTN21DZ	210	12	25,00
MRGLTN25DZ	250	12	30,00
MRGLTN27DZ	270	6	32,00
MRGLTN30DZ	300	6	44,00



HORRPL21DZ  
MRGRPL21DZ

#### TALERZ PŁYTKI Z RANTEM

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
HORRPL16DZ	160	12	23,00
HORRPL21DZ	210	6	30,00
HORRPL26DZ	260	6	36,00
HORRPL28DZ	280	6	40,00
MRGRPL16DZ	160	12	22,00
MRGRPL21DZ	210	6	29,00
MRGRPL26DZ	260	6	35,00
MRGRPL28DZ	280	6	38,00



HORRPL23JO  
MRGRPL23JO

#### TALERZ Z WYSOKIM RANTEM

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



MRGRPL13JO

#### MISKA SZTAPLOWANA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
HORRPL6JO	60	12	0,035	12,00
HORRPL8JO	80	12	0,07	14,00
HORRPL13JO	130	12	0,415	24,00
HORRPL18JO	180	6	1,02	35,00
MRGRPL6JO	60	12	0,035	12,00
MRGRPL8JO	80	12	0,07	14,00
MRGRPL13JO	130	12	0,415	23,00
MRGRPL18JO	180	6	1,02	33,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICA

Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



## Porcelana Bonna Cresta



Porcelana Bonna Cresta to kolekcja wyróżniająca się wyrazistą formą i nieregularnymi krawędziami, które nadają jej nowoczesny i oryginalny charakter. Łączy elegancję z najwyższą jakością wykonania, zapewniając trwałość i wygodę w codziennym użytkowaniu.



Porcelana Bonna Cresta doskonale komponuje się z kolekcją Tone.



### TALERZE I MISKI BONNA CRESTA



ADFCRS23CK

#### TALERZ DO PASTY, ADELFA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
ADFCRS23CK	230	6	0,75	42,00



ADFCRS16KS

#### MISKA, ADELFA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
ADFCRS16KS	160	6	0,65	27,00



SHACRS23CK

#### TALERZ DO PASTY, SAHARA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
SHACRS23CK	230	6	0,75	42,00



SHACRS16KS

#### MISKA, SAHARA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
SHACRS16KS	160	6	0,65	27,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICIA

Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



## Porcelana Bonna Tone



Kolekcja Tone inspirowana jest rytmem i naturalnym pięknem wybrzeża Morza Śródziemnego. Organiczne formy, nawiązujące do fal i kształtu muszli, łączą elegancję z unikalnym designem. Produkty wyróżniają się zwiększoną trwałością oraz wysoką odpornością podczas użytkowania, dzięki czemu doskonale sprawdzają się w restauracjach typu fine dining.



Porcelana Bonna Tone doskonale komponuje się z kolekcją Cresta.



### TALERZE BONNA TONE



SHATON300V

#### TALERZ OWALNY, SAHARA

kod	dł. (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
SHATON300V	300	6	41,00



ADFTON300V

#### TALERZ OWALNY, ADELFA

kod	dł. (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
ADFTON300V	300	6	41,00
ADFTON360V	360	6	59,00



SHATON27CK

#### TALERZ GŁĘBOKI, SAHARA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
SHATON27CK	270	6	0,9	48,00



ADFTON27CK

#### TALERZ GŁĘBOKI, ADELFA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
ADFTON27CK	270	6	0,9	48,00



SHATON36DT

#### TALERZ, SAHARA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
SHATON36DT	360	6	56,00



## Porcelana Bonna Knidos



Kolekcja Knidos wprowadza wyjątkową, wyrafinowaną atmosferę dzięki płynnym przejściom kolorystycznym. Symbolizuje wolność, kreatywność i bliskość natury, jednocześnie pozwalając szefom kuchni na swobodną ekspresję. Doskonale sprawdza się zarówno w restauracjach fine dining, jak i casual dining.



Kolekcja podkreśla kreatywność i wyjątkowy charakter serwowanych dań.



### TALERZE BONNA KNIDOS



S-KNDGRM21DZ



S-KNDBLM25CK

#### TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
S-KNDGRM21DZ	210	12		23,00
S-KNDGRM27DZ	270	12		29,00
S-KNDGRM30DZ	300	6		40,00

#### TALERZ GŁĘBOKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
S-KNDBLM25CK	250	6	1,3	41,00



S-KNDGRM24CK



S-KNDGRM32PZ

#### TALERZ GŁĘBOKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
S-KNDGRM24CK	240	6	0,4	35,00
S-KNDGRM27CK	270	6	0,45	43,00

#### TALERZ DO PIZZY

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
S-KNDGRM32PZ	320	6	44,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICA

Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



## Porcelana Bonna Patera



Kolekcja Patera inspirowana jest starożytnym dziedzictwem miasta Patera oraz naturalnymi fakturami marmuru i śladami pozostawionymi na piasku. Łączy w sobie historię i naturę, wprowadzając do aranżacji stołu nutę tajemniczości i ponadczasowej elegancji.



Kolekcja inspirowana starożytną historią i naturalnym pięknem.



### TALERZE BONNA PATERA



PTRGRM27DZ



PTRBNC28CK

#### TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
PTRGRM21DZ	210	12	23,00
PTRGRM27DZ	270	12	29,00
PTRGRM30DZ	300	6	40,00

#### TALERZ GŁĘBOKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
PTRBNC28CK	280	6	0,4	46,00



PTRBLM25CK



PTRGRM32PZ

#### TALERZ GŁĘBOKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
PTRBLM25CK	250	6	1,3	41,00

#### TALERZ DO PIZZY

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
PTRGRM32PZ	320	6	44,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICA

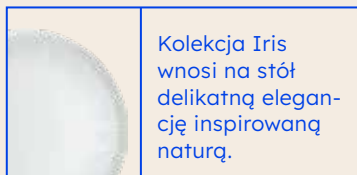
Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



## Porcelana Bonna Iris



Kolekcja Iris, inspirowana delikatnym pięknem kwiatu irysa, łączy subtelne, promieniste wzory z łagodnymi kolorami i eleganckimi liniami. Tworzy spokojne, naturalne tło dla potraw, podkreślając estetykę każdego posiłku.



Kolekcja Iris wnosi na stół delikatną elegancję inspirowaną naturą.



### TALERZE BONNA IRIS



IRSGRM21DZ



IRSGRM32PZ

#### TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
IRSGRM21DZ	210	12	23,00
IRSGRM27DZ	270	12	29,00
IRSGRM30DZ	300	6	40,00

#### TALERZ DO PIZZY

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
IRSGRM32PZ	320	6	44,00



IRSBNC28CK

#### TALERZ DO PASTY

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
IRSBNC28CK	280	6	0,4	46,00

#### WSKAZÓWKI TECHNICA

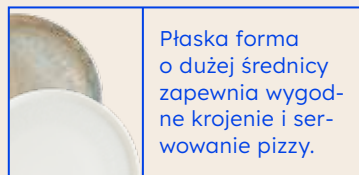
Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



## Porcelana Bonna



Talerze do pizzy Bonna o średnicy 32 cm to profesjonalna porcelana gastronomiczna o płaskiej formie, idealnej do serwowania i krojenia pizzy. Cechują się wysoką odpornością na intensywne użytkowanie oraz możliwością mycia w zmywarce i używania w mikrofalii. Dostępne w różnych kolekcjach, łączą trwałość z nowoczesnym wzornictwem.



Płaska forma o dużej średnicy zapewnia wygodne krojenie i serwowanie pizzy.



### TALERZE BONNA DO PIZZY



S-MT-ARCGRM32PZ

#### TALERZ DO PIZZY, ARCTIC

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
S-MT-ARCGRM32PZ	320	6	52,00



GRM32PZ

#### TALERZ DO PIZZY, GOURMET

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



IRSGRM32PZ

#### TALERZ DO PIZZY, IRIS

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
IRSGRM32PZ	320	6	44,00



S-MT-LUZGRM32PZ

#### TALERZ DO PIZZY, LUZ

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
S-MT-LUZGRM32PZ	320	6	48,00



PTRGRM32PZ

#### TALERZ DO PIZZY, PATERA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
PTRGRM32PZ	320	6	44,00



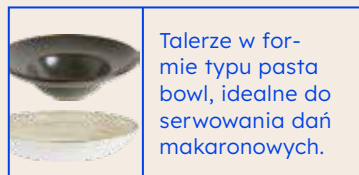
#### TALERZ DO PIZZY, ALBUFERA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
ABFGRM32PZ	320	6	44,00

# Porcelana Bonna



Talercze do makaronów Bonna to profesjonalna porcelana typu pasta bowl, stworzona do efektownej prezentacji dań. Są trwałe i odporne na intensywne użytkowanie. Pochodzą z różnych kolekcji, łącząc nowoczesne wzornictwo z wysoką jakością wykonania. Doskonale sprawdzą się również do zup i deserów.



Talercze w formie typu pasta bowl, idealne do serwowania dań makaronowych.



## TALERZE BONNA DO PASTY



ABF-MWBMLM28CK

### TALERZ DO PASTY, ALBUFERA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
ABF-MWBMLM28CK	280	6	1,7	49,00



GOIGRM23KS

### TALERZ DO PASTY, GLOIRE

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
GOIGRM23KS	230	6	1,07	45,00



IRSBNC28CK

### TALERZ DO PASTY, IRIS

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
IRSBNC28CK	280	6	0,4	46,00



S-KNDBLM25CK

### TALERZ DO PASTY, KNIDOS

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
S-KNDBLM25CK	250	6	1,3	41,00



PTRBLM25CK

### TALERZ DO PASTY, PATERA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
PTRBLM25CK	250	6	1,4	41,00



PTRBNC28CK

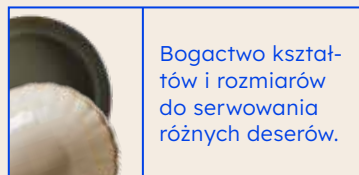
### TALERZ DO PASTY, PATERA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
PTRBNC28CK	280	6	0,4	46,00

## Porcelana Bonna



Talerze i miski Bonna zaprojektowane z myślą o podawaniu deserów, ciast oraz słodkich przekąsek, wyróżniają się eleganckim i nowoczesnym wzornictwem. Wykonane z wysokiej jakości porcelany, cechują się trwałością i odpornością na codzienne użytkowanie w gastronomii. Łączą stylową prezentację z funkcjonalnością, spełniając wymagania profesjonalnej obsługi.



Bogactwo kształtów i rozmiarów do serwowania różnych deserów.



### TALERZE I MISKI BONNA NA CIASTA I DESERY



GOIHYG22DZ

#### TALERZ PŁYTKI, GLOIRE

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
GOIHYG22DZ	220	6	36,00



SPEOCHYG25DZ

#### TALERZ PŁYTKI, SPHERE OCEAN

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
SPEOCHYG25DZ	250	6	47,00



SANEAT21DZ

#### TALERZ PŁYTKI, EAST

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
● OCEAT21DZ	210	12	26,00
● SANEAT21DZ	210	12	29,00
● OCEAT25DZ	250	12	32,00
● SANEAT25DZ	250	12	35,00



GOIHYG16KS

#### MISKA, GLOIRE

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
GOIHYG16KS	160	12	0,5	41,00



SPEOCHYG14KS

#### MISKA, SPHERE OCEAN

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
SPEOCHYG14KS	140	12	34,00



# Porcelana Bonna Minimeals



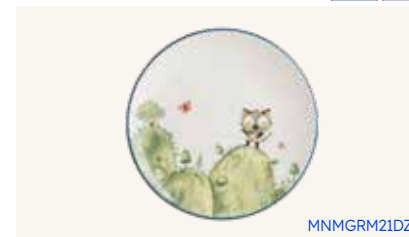
Linia MiniMeals marki Bonna to kolekcja naczyń dla dzieci, łącząca funkcjonalność z atrakcyjnym designem. Kolorowe wzory zachęcają do jedzenia, a dopracowane formy i subtelne detale sprawiają, że naczynia sprawdzą się zarówno w gastronomii, jak i w domu.



Funkcjonalność połączona z zabawnym i inspirowującym wzornictwem.



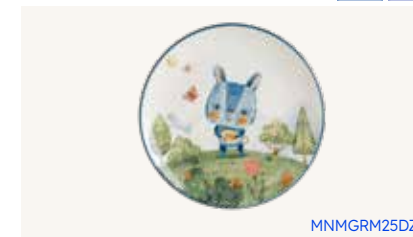
## TALERZE I MISKI MINIMEALS



MNMGRM21DZ

### TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
MNMGRM21DZ	210	12	23,00



MNMGRM25DZ

### TALERZ PŁYTKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	PLN/szt.
MNMGRM25DZ	250	12	27,00



MNMBLM23CK

### TALERZ GŁĘBOKI

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
MNMBLM23CK	230	6	1	33,00



MNMGRM16KS

### MISKA

kod	ø (mm)	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
MNMGRM16KS	160	12	0,4	25,00

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Sprawdź inne dostępne produkty na naszej stronie.



MNMMUG01KAZ

### KUBEK

kod	szt./kpl.	litry	PLN/szt.
MNMMUG01KAZ	12	0,195	22,00

# TECHNICA

chłodnictwa

## Dla pełnej kontroli świeżości

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

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



## Witryny chłodnicze nastawne



Witryny chłodnicze Technica Cold Line Air to kompaktowe urządzenia do przechowywania i prezentacji produktów, zapewniające równomierne chłodzenie. Jako czynnik chłodniczy zastosowano R600a. Urządzenia zasilane są napięciem 220-240 V.



W wersji Air nawiew na szybę zapobiega skraplaniu się wody.



Modele 460098L i 461098L posiadają paski LED na czterech pionowych krawędziach witryny, pozostałe – oświetlenie LED sufitowe.

Regulowana wysokość półki.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Cyfrowy regulator temperatury.

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA AIR Z OŚWIETLENIEM LED

kod	wymiary (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
460058	452x406x816	58	biały	2	1	tak	0,17	0-12	C	1476	4	1760,00
461058	452x406x816	58	czarny	2	1	tak	0,17	0-12	C	1476	4	1760,00
460068	452x406x891	68	biały	3	1	tak	0,17	0-12	C	1524	4	1808,00
461068	452x406x891	68	czarny	3	1	tak	0,17	0-12	C	1524	4	1808,00
460078	452x406x966	78	biały	3	1	tak	0,17	0-12	C	1610	4	1854,00
461078	452x406x966	78	czarny	3	1	tak	0,17	0-12	C	1610	4	1854,00
460098	452x406x1116	98	biały	4	1	tak	0,21	0-12	C	1588	4	1981,00
461098	452x406x1116	98	czarny	4	1	tak	0,21	0-12	C	1588	4	1981,00
460098L	452x406x1116	98	biały	4	1	tak	0,21	0-12	C	1588	4	2286,00
461098L	452x406x1116	98	czarny	4	1	tak	0,21	0-12	C	1588	4	2286,00

## Witryny chłodnicze nastawne



Witryny chłodnicze Technica Cold Line z oświetleniem LED to funkcjonalne urządzenia do przechowywania i ekspozycji produktów. Zapewniają równomierne chłodzenie, precyzyjną regulację temperatury i łatwą obsługę. Wykorzystują czynnik chłodniczy R600a i zasilanie 220-240 V.



Witryna wyposażona w oświetlenie LED znajdujące się w suficie.



Oświetlenie LED w suficie.

Regulowana wysokość półki.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Cyfrowy regulator temperatury.

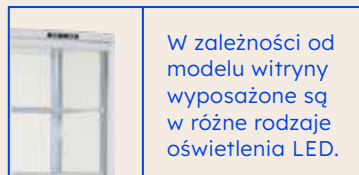
### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z OŚWIETLENIEM LED

kod	wymiary (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
460158	428x386x810	58	biały	2	1	nie	0,18	0-12	B	1014	4	1333,00
461158	428x386x810	58	czarny	2	1	nie	0,18	0-12	B	1014	4	1333,00
460178	428x386x960	78	biały	3	1	nie	0,18	0-12	C	1003	4	1523,00
461178	428x386x960	78	czarny	3	1	nie	0,18	0-12	C	1003	4	1523,00

## Witryny chłodnicze pionowe



Witryny chłodnicze pionowe Technica Cold Line to kompaktowe urządzenia do przechowywania i ekspozycji produktów, wyposażone w oświetlenie LED i przeszklone drzwi. Zapewniają równomierne chłodzenie, regulację temperatury oraz wygodną obsługę. Wykorzystują czynnik R290 i zasilanie 220-240 V.



W zależności od modelu witryny wyposażone są w różne rodzaje oświetlenia LED.



Cyfrowy regulator temperatury.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Wymuszony obieg powietrza.

Modele 460235L i 461235L posiadają paski LED na czterech pionowych krawędziach witryny.

Modele 460235 i 461235 posiadają dwa paski oświetlenia LED na drzwiach.

Drzwi skrzydłowe.

461235

460235

### WITRYNA CHŁODNICZA PIONOWA

kod	wymiary (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
460235	515x485x1690	235	biały	4	1	nie	0,38	0-12	B	1622	4	3492,00
461235	515x485x1690	235	czarny	4	1	nie	0,38	0-12	B	1622	4	3492,00
460235L	515x485x1690	235	biały	4	1	nie	0,38	0-12	B	1622	4	3746,00
461235L	515x485x1690	235	czarny	4	1	nie	0,38	0-12	B	1622	4	4000,00

## Witryny chłodnicze pionowe



Witryny chłodnicze pionowe Technica Cold Line Air to urządzenia do przechowywania i ekspozycji produktów, wyposażone w oświetlenie LED, przeszklone drzwi i system wymuszonego chłodzenia. Zapewniają równomierną temperaturę, precyzyjną regulację oraz wygodną obsługę. Wykorzystują czynnik R290 i zasilanie 220-240 V.



W wersji Air nawiew na szybę zapobiega skraplaniu się wody.



Cyfrowy regulator temperatury.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Wymuszony obieg powietrza.

Modele 460280L i 461280L posiadają paski LED na czterech pionowych krawędziach witryny.

Modele 460280 i 461280 posiadają dwa paski oświetlenia LED na drzwiach.

Drzwi skrzydłowe.

461280

460280

### WITRYNA CHŁODNICZA PIONOWA

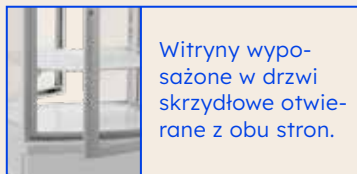
kod	wymiary (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
460280	556x526x1913	270	biały	5	1	tak	0,38	0-12	C	2045	4	3809,00
461280	556x526x1913	270	czarny	5	1	tak	0,38	0-12	C	2045	4	3809,00
460280L	556x526x1913	270	biały	5	1	tak	0,38	0-12	C	2045	4	4317,00
461280L	556x526x1913	270	czarny	5	1	tak	0,38	0-12	C	2045	4	4317,00

## Witryny chłodnicze nastawne



### OTWIERANE Z OBU STRON

Witryny chłodnicze nastawne Technica Cold Line to kompaktowe urządzenia do ekspozycji i przechowywania produktów. Przeszkłone ze wszystkich stron, z oświetleniem LED i wymuszonym obiegiem powietrza, zapewniają równomierne chłodzenie i atrakcyjną prezentację. Pracują na czynniku chłodniczym R600a.



Witryny wyposażone w drzwi skrzydłowe otwierane z obu stron.

Dwa paski oświetlenia LED na frontowych drzwiach.

Drzwi skrzydłowe.

Funkcja automatycznego rozmrażania.



461286

Wymuszony obieg powietrza.



460286

Cyfrowy regulator temperatury.

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA DWUDRZWIOWA

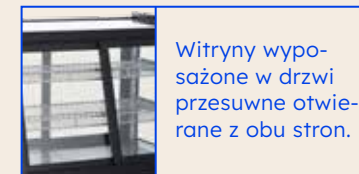
kod	wymiary (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	U (V)	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
460286	425x429x980	86	biały	3	2	220-240	0,18	0-12	C	1184	4	1701,00
461286	425x429x980	86	czarny	3	2	220-240	0,18	0-12	C	1184	4	1701,00

## Witryny chłodnicze nastawne



### OTWIERANE Z OBU STRON

Witryny chłodnicze Technica Cold Line z oświetleniem LED to kompaktowe urządzenia do przechowywania i atrakcyjnej ekspozycji produktów. Zapewniają równomierne chłodzenie, precyzyjną regulację temperatury oraz automatyczne rozmrażanie, co ułatwia codzienne użytkowanie i utrzymanie świeżości. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R600a.



Witryny wyposażone w drzwi przesuwne otwierane z obu stron.

Oświetlenie LED w suficie.

Drzwi przesuwne.

Funkcja automatycznego rozmrażania.



461125

Wymuszony obieg powietrza.

Cyfrowy regulator temperatury.

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

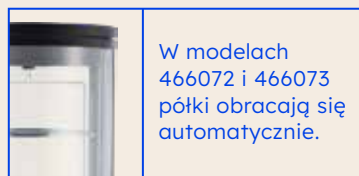
kod	wymiary (mm)	litry	ilość półek	ilość drzwi	szer. otworu drzwiowego (mm)	U (V)	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
461125	702x568x686	125	2	2	290	230	0,16	0-12	C	1360	4	3097,00

## Witryny chłodnicze nastawne



### OKRĄGŁE

Witryny chłodnicze Technica Cold Line to nieduże urządzenia przeznaczone do chłodzenia i atrakcyjnej prezentacji produktów. Oferują równomierne rozprowadzanie chłodu, dokładną kontrolę temperatury oraz wygodne użytkowanie dzięki funkcji automatycznego rozmrażania. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R600a. Urządzenia zasilane są napięciem 220–240 V.



W modelach 466072 i 466073 półki obracają się automatycznie.

Dwa paski oświetlenia LED na bokach.

Drzwi skrzydłowe.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Wymuszony obieg powietrza.



466072



466073

Nieprzeznaczalne półki.

Przełącznik obrotów.

Cyfrowy regulator temperatury.

### WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

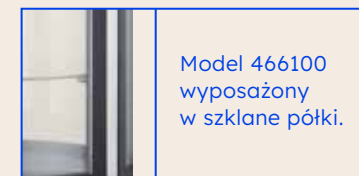
kod	ø (mm)	H (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
466072	450	983	72	czarny	4	1	nie	0,17	0-10	C	1041	4	3365,00
466073	504	1060	73	czarny	4	1	tak	0,19	0-10	C	1435	4	3556,00

## Witryny chłodnicze nastawne



### OKRĄGŁE

Witryny chłodnicze Technica z linii Cold Line to kompaktowe urządzenia do przechowywania i ekspozycji produktów. Zapewniają równomierne chłodzenie, precyzyjną regulację temperatury oraz łatwą obsługę dzięki automatycznemu rozmrażaniu. Urządzenia zasilane są napięciem 220–240 V.



Model 466100 wyposażony w szklane półki.

Dwa paski oświetlenia LED na bokach.

Drzwi skrzydłowe.

Funkcja automatycznego rozmrażania.



466100

Przeznaczalne półki.

Wymuszony obieg powietrza.

Cyfrowy regulator temperatury.

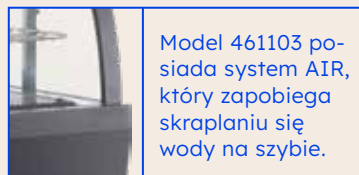
### WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

kod	ø (mm)	H (mm)	litry	kolor	ilość półek	ilość drzwi	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
466100	480	1030	100	czarny	3	1	nie	0,21	2-8	C	1376	6	2539,00

# Witryny chłodnicze nastawne



Witryny chłodnicze nastawne Technica Cold Line to kompaktowe urządzenia do ekspozycji i przechowywania produktów wymagających chłodzenia (np. napojów, deserów, kanapek). Zapewniają stabilną temperaturę, a dzięki niewielkim wymiarom sprawdzają się w małych lokalach gastronomicznych. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R600a. Urządzenia zasilane są napięciem 220-240 V.



Model 461103 posiada system AIR, który zapobiega skraplaniu się wody na szybie.

Drzwi przesuwne.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Wymuszony obieg powietrza.



461102



461120

W modelach 461101, 461102, 461103 dwa paski oświetlenia LED od strony drzwi.

Cyfrowy regulator temperatury.

W modelach 461100, 461120, 461160 pojedynczy pasek oświetlenia LED u góry.



461101

WITRYNA CHŁODNICZA



461102

WITRYNA CHŁODNICZA

kod	wymiary (mm)	litry	ilość półek	ilość drzwi	szer. otworu drzwiowego (mm)	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
461101	682x450x675	100	2	1	290	nie	0,16	0-12	B	912	4	2031,00
461102	705x472x687	100	2	1	290	nie	0,195	2-10	C	1168	4	2158,00



461103

WITRYNA CHŁODNICZA



461100

WITRYNA CHŁODNICZA

kod	wymiary (mm)	litry	ilość półek	ilość drzwi	szer. otworu drzwiowego (mm)	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
461103	705x472x687	100	2	1	290	tak	0,195	2-10	C	1501	4	2285,00
461100	695x470x685	100	2	1	290	nie	0,16	0-12	C	1046	4	2540,00



461120

WITRYNA CHŁODNICZA



461160

WITRYNA CHŁODNICZA

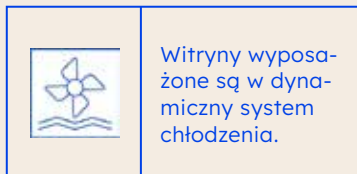
kod	wymiary (mm)	litry	ilość półek	ilość drzwi	szer. otworu drzwiowego (mm)	system AIR	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
461120	702x568x686	120	2	1	290	nie	0,16	0-12	B	1141	4	2349,00
461160	880x568x686	160	2	1	375	nie	0,2	0-12	B	1206	4	2730,00

## Witryny chłodnicze, pionowe



### NA BUTELKI

Witryny chłodnicze do butelek Technica Cold Line to wydajne urządzenia do przechowywania i ekspozycji napojów. Zapewniają równomierne chłodzenie, precyzyjną regulację temperatury oraz atrakcyjny wygląd dzięki oświetleniu LED. Idealnie sprawdzają się w lokalach gastronomicznych i handlowych. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R290.



W modelu 450500 oświetlenie LED w suficie i na środkowej belce między drzwiami.

Funkcja automatycznego rozmrażania.

Elektroniczny termostat.

W modelu 450300 oświetlenie LED na bocznej ścianie.

Cyfrowy regulator temperatury.

### WITRYNA CHŁODNICZA, PIONOWA NA BUTELKI

kod	wymiary (mm)	litry	ilość półek	ilość drzwi	U (V)	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
450300	600x515x1815	292	5	1	230	0,245	2-8	E	894	3	3022,00
450500	920x515x1815	466	10	2	230	0,39	2-8	F	1456	3	5079,00

## Witryny chłodnicze, podblatowe



### NA BUTELKI

Barowe witryny chłodnicze do butelek Technica Cold Line to wydajne urządzenia do przechowywania i ekspozycji napojów. Oferują równomierne chłodzenie, regulację temperatury oraz atrakcyjną prezentację dzięki oświetleniu LED. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R600a.



Funkcja automatycznego rozmrażania.

Oświetlenie LED w suficie.

Elektroniczny termostat.

Modele 450010 i 450020 wyposażone w samoczynny zamykanie drzwi na klucz.



Cyfrowy regulator temperatury.

### WITRYNA CHŁODNICZA NA BUTELKI

kod	wymiary (mm)	litry	ilość półek	ilość drzwi	rodzaj drzwi	U (V)	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
450010	600x515x855	133	2	1	uchylne	230	0,14	2-8	E	607	3	1605,00
450021	920x515x855	210	2	2	przesuwane	230	0,2	2-8	F	987	3	2127,00
450020	920x515x855	210	2	2	uchylne	230	0,2	2-8	F	911	3	2601,00
450031	1350x515x855	314	6	3	przesuwane	230	0,27	2-8	F	1169	3	2976,00

## Witryny chłodnicze nastawne



### Z 8 POJEMNIKAMI GN 1/6 100MM

Witryny chłodnicze Technica Cold Line z oświetleniem LED to kompaktowe urządzenia do przechowywania i atrakcyjnej ekspozycji produktów. Zapewniają równomierne chłodzenie, precyzyjną regulację temperatury oraz łatwe utrzymanie czystości. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R600a.



W zestawie 8 pojemników GN 1/6 o wysokości 100 mm.



### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z 8 POJEMNIKAMI GN 1/6

kod	wymiary (mm)	litry	ilość drzwi	U (V)	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
461067	767x612x328	67	1	220-240	0,105	2-12	C	544	4	2984,00

## Witryny mroźnicze nastawne



### DO LODÓW Z 4 KUWETAMI

Witryny mroźnicze Technica Cold Line to niewielkie i wydajne urządzenia do przechowywania oraz ekspozycji lodów i innych mrożonych produktów. Zapewniają stabilną temperaturę i estetyczny wygląd, dzięki czemu świetnie sprawdzają się w lokalach gastronomicznych. Zastosowano w nich czynnik chłodniczy R290.



W zestawie 4 kuwety do lodów o pojemności 5l każda.



### WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA DO LODÓW Z 4 KUWETAMI

kod	wymiary (mm)	litry	ilość drzwi	U (V)	P (kW)	T (°C)	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
461087	867x735x377	20	1	220-240	0,21	-25/-18	A	1201	4	4190,00

# Szafy chłodnicze i mroźnicze Technica



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



Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.



Automatyczne odparowanie skroplin.

Oświetlenie LED.

22 poziomy na prowadnice na 1 skrzydło drzwi.

Wymuszony obieg powietrza.

Cztery kółka, w tym dwa z hamulcem.

Samodomykające się drzwi z zamkiem i profilowanym uchwytem.

Automatyczne odszranianie/rozmrzanie.



SZAFKA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA

SZAFKA CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA

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



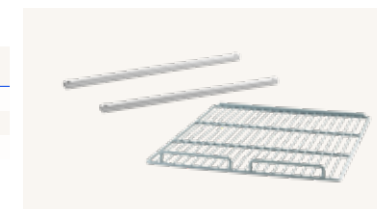
SZAFKA MROŻNICZA 1-DRZWIOWA

SZAFKA MROŻNICZA 2-DRZWIOWA

kod	wymiary (mm)	litry	U (V)	P (kW)	rozmiar GN	ilość półek	T °C	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	klasa klimat.	PLN netto
410651	740x830x2010	650	230	0,48	GN 2/1	3	-18/-22	D	2474	4	5520,00
411301	1480x830x2010	1300	230	0,765	GN 2/1	6	-18/-22	D	3833	4	7358,00

## AKCESORIA DO SZAF

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

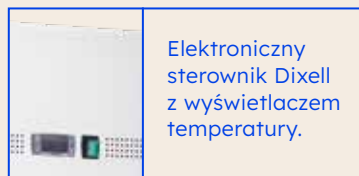


# Stoły chłodnicze Technica



## Z AGREGATEM DOLNYM

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



Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.



### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

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



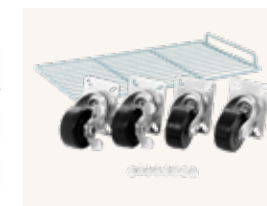
### STÓŁ CHŁODNICZY - 4 SZUFLADY

### STÓŁ CHŁODNICZY - 6 SZUFLAD

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

### AKCESORIA DO STOŁÓW

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



# Stoły chłodnicze i mroźnicze Technica



## Z AGREGATEM BOCZNYM

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



Możliwość zastosowania kół zamiast standardowych nóżek.



Rant tylni 100 mm chroniący ścianę przed zabrudzeniem.

Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin.

Regulowana wysokość nóżek w przedziale od 108 do 160 mm.

Samodomykające się drzwi.

Agregat boczny z dynamicznym chłodzeniem o dużej wydajności.



420020



420030

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

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



420021



420031

### STÓŁ MROŹNICZY 2-DRZWIOWY

### STÓŁ MROŹNICZY 3-DRZWIOWY

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

### AKCESORIA DO STOŁÓW

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

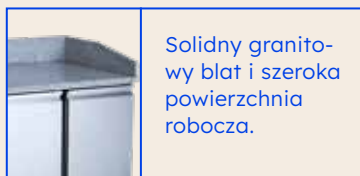


# Stoły chłodnicze Technica



## DO PIZZY

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



Solidny granitowy blat i szeroka powierzchnia robocza.



Granitowy blat.

Rozmiar półki 600x400mm.

Agregat chłodniczy boczny.

Rozmiar półki GN 1/1.

Siedem neutralnych szuflad.

Dynamiczny system chłodzenia.

Agregat chłodniczy dolny.

Chłodzenie statyczne z wentylatorem.



420001



420008

### STÓŁ 2-DRZWIOWY Z SZUFLADAMI STÓŁ 3-DRZWIOWY

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



### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

### AKCESORIA DO STOŁÓW

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



# Stoły chłodnicze Technica

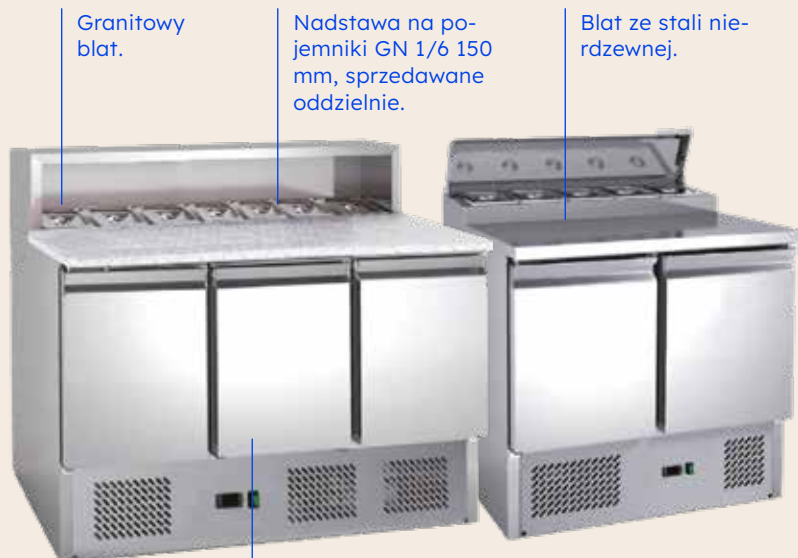


## Z WBUDOWANĄ NADSTAWĄ

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



Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.



Granitowy blat.

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

Blat ze stali nierdzewnej.

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



420007

### STÓŁ 2-DRZWIOWY Z BLATEM GRANITOWYM



420013

### STÓŁ 3-DRZWIOWY Z BLATEM GRANITOWYM

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



420006

### STÓŁ 2-DRZWIOWY Z BLATEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

#### AKCESORIA DO STOŁÓW

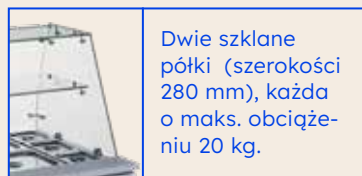
kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042001	prowadnica prawa	420007, 420013	-	55,00
042000	prowadnica lewa	420007, 420013	-	55,00
042020	prowadnica prawa	420006	-	55,00
042010	prowadnica lewa	420006	-	55,00
042005	półka do stołów	420007 420013	325x560	83,00
042015	półka do stołów	420006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

# Stoły chłodnicze Technica



## SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

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



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



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



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



420009

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY



420010

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

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



420014

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z PÓŁKĄ



420015

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z PÓŁKĄ

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

### AKCESORIA DO STOŁÓW

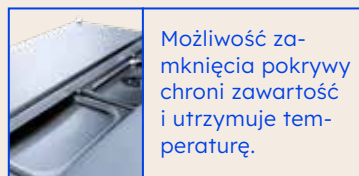
kod	nazwa produktu	pasuje do	wymiary (mm)	PLN netto
042001	przewadnica prawa	420009, 420010, 420014, 420015	-	55,00
042000	przewadnica lewa	420009, 420010, 420014, 420015	-	55,00
042005	półka do stołów	420009, 420010, 420014, 420015	325x560	83,00
Z00285	zestaw kół	420009, 420014	-	469,00
Z00286	zestaw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

# Stoły chłodnicze Technica



## SAŁATKOWE Z POKRYWĄ

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



Możliwość zamknięcia pokrywy chroni zawartość i utrzymuje temperaturę.

Listwy wspornikowe w standardzie:

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

Listwy wspornikowe w standardzie:

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



Maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm.

Samodomykające się drzwi.

Deska do krojenia z polietylenu.



420002



420011

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

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

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

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

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

#### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

4x GN 1/1

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

#### AKCESORIA DO STOŁÓW

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

# Nadstawy chłodnicze Technica

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



Listwy wspornikowe ułatwiają organizację pojemników GN.



Konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła.

Statyczny system chłodzenia i automatyczne rozmrażanie.

Zastosowano czynnik chłodniczy R600a.

Elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem.



431340



431460

## NADSTAWA CHŁODNICZA

## NADSTAWA CHŁODNICZA

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

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

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

Maksymalna wysokość GN w nadstawach chłodniczych wynosi 150 mm.

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

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

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

30

# TECHNICA

pizzy

## Dla perfekcyjnej pizzy

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

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

# Piece do pizzy Cuppone



## ELEKTRYCZNE, MICHELANGELO TS

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



Funkcja Pyrolizy - czyszczenie pieca w wysokiej temperaturze.

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

Funkcja timer-a z sygnałem dźwiękowym.

Innowacyjny odzysk ciepła z komory dla maksymalnej energooszczędności.



Tryb EKO zapewniający niskie zużycie energii przy mniejszym obciążeniu.

Dotykowy panel z programowaniem i gotowymi programami do najpopularniejszych pizz.

Wysokiej klasy izolacja minimalizująca straty ciepła.



ML635L/1TS



ML435/2TS

### PIEC JEDNOKOMOROWY

### PIEC DWUKOMOROWY

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

### OKAP DO PIECA

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

### PODSTAWA POD PIEC

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

### WSKAZÓWKA TECHNICZNA

Okap oraz podstawa pod piec sprzedawane oddzielnie.

## Miksery spiralne Technica



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



Sterowanie elektroniczne z wbudowanym minutnikiem.

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

Cicha praca dzięki przeniesieniu mocy za pomocą pasów.



Wykonane z wytrzymałych komponentów, w tym ze stali nierdzewnej.



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

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

### MIKSYRY SPIRALNE

INIOK

INIOK



245110



245112

#### MIKSER ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

#### MIKSER Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

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

INIOK

INIOK



245120



245130

#### MIKSER ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

#### MIKSER ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

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

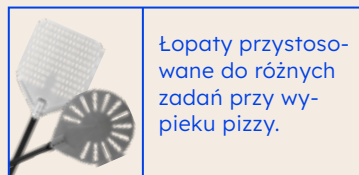
#### WSKAZÓWKA TECHNICZNA

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

## Akcesoria do pizzy Technica



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



Łopaty przystosowane do różnych zadań przy wypieku pizzy.

Perforacja ułatwia odprowadzanie nadmiaru mąki.

Okrągłe łopaty służą do precyzyjnego obracania pizzy.

Kwadratowe łopaty dedykowane do załadunku.



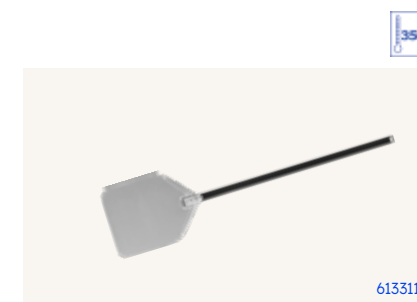
## ŁOPATY Z ALUMINIUM



613302

### ŁOPATA Z DREWNIANYM UCHWYTEM

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



613311

### ŁOPATA Z ALUMINIOWYM UCHWYTEM

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



610211

### ŁOPATA OKRĄGŁA Z ALUMINIOWYM UCHWYTEM

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



610001

### ZESTAW AKCESORIÓW DO PIZZY

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

### ŁOPATY PERFOROWANE Z ALUMINIUM



613321



610221

#### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

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

#### ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

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

### ŁOPATY CZARNE, PERFOROWANE Z ALUMINIUM



613331



610231

#### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

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

#### ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

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

### ŁOPATY ZE STALI NIERDZEWNEJ



613341



610241

#### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

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

#### ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

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

### ŁOPATY PERFOROWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ



613371



610251

#### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

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

#### ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

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



610901

**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA**

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



610902

**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA**

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



610010

**RADEŁKO DO PIZZY**

kod	ø (mm)	PLN netto
610010	100	16,00



611414

**STOJAK NA SIATKI LUB BLACHY**

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



610230

**SIATKI DO PIZZY**

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

**POJEMNIKI I POKRYWY NA CIASTO DO PIZZY**

664100

**POJEMNIK 600X400**

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



643100

**POJEMNIK 300X400**

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



664000

**POKRYWA NA POJEMNIK 600X400**

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



643000

**POKRYWA NA POJEMNIK 300X400**

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



864000

**WÓZEK NA POJEMNIKI NA CIASTO DO PIZZY 600X400**

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



610011

**NÓŻ DO PIZZY**

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

## ŁOPATKI DO PIZZY



610014



610015

## ŁOPATKA Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ

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

## ŁOPATKA Z RĄCZKĄ Z TWORZYWA

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

## ŁOPATKA Z RĄCZKĄ Z TWORZYWA SZTUCZNEGO



610020



610021

## ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

## ŁOPATKA PERFOROWANA DO PRZEWRACANIA

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

## ŁOPATKA Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ



610012



610013

## ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

## ŁOPATKA PERFOROWANA DO PRZEWRACANIA

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

## SZPACHELKI



610016



610018

## SZPACHELKA Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ

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

## SZPACHELKA Z RĄCZKĄ Z TWORZYWA

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

# TECHNICA

obróbki mechanicznej



## Dla procesu przetwórczego

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

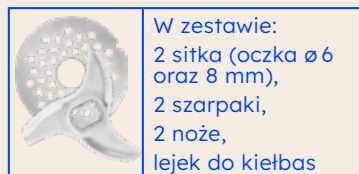
Wilki do mięsa, kotleciarki elektryczne, nadziewarki, mieszarki, klipsownice do kielbas oraz prasy umożliwiają sprawne przygotowanie mięsa i farszów, zapewniając pełną kontrolę procesu oraz trwałość dzięki konstrukcji ze stali nierdzewnej.

# Wilki do mięsa Technica



## Z SYSTEMEM UNGER

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



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

Pracują ze stałą prędkością 165 obrotów na minutę.

Łatwy demontaż gardzieli ułatwiający czyszczenie i wymianę komponentów.

Gumowe nóżki redukują drgania podczas pracy urządzenia.



Wygodny uchwyt do przenoszenia.

Wyposażone w wyłącznik przeciążeniowy chroniący silnik.

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

### WILK DO MIĘSA 22 UNGER

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

### AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 22

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## SYSTEM UNGER A SYSTEM ENTERPRISE



SYSTEM UNGER



SYSTEM ENTERPRISE

### ROZDROBNIENIE MIĘSA

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

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

### TEKSTURA MIĘSA

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

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

### WYDAJNOŚĆ I CZAS PRACY

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

Wolniejsza praca przy dużych ilościach mięsa, wymaga więcej przejść.

### ZASTOSOWANIE

Profesjonalne i przemysłowe maszyny, duże zakłady produkcyjne.

Małe zakłady, gastronomia, zastosowania domowe lub półprofesjonalne.

### PODSUMOWANIE PRZEWAGI UNGER

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

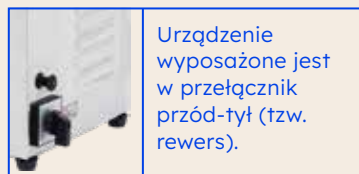
do cen należy doliczyć VAT 23%

# Wilki do mięsa Technica



## Z SYSTEMEM ENTERPRISE

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



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

Wygodny uchwyt do przenoszenia.

Pracują ze stałą prędkością 165 obrotów na minutę.

Łatwy demontaż gardzieli ułatwiający czyszczenie i wymianę komponentów.

243008  
243012  
243022

Wyposażone w wyłącznik przeciążeniowy chroniący silnik.

W zestawie lejek do nadziewania kiebas.

Gumowe nóżki redukują drgania podczas pracy urządzenia.

243032

## WILKI DO MIĘSA I AKCESORIA

### WILK DO MIĘSA 8

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

### WILK DO MIĘSA 12

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

### AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 8

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

### AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 12

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

### WILK DO MIĘSA 22

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

### WILK DO MIĘSA 32

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

### AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 22

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

### AKCESORIA DO WILKA DO MIĘSA 32

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

Różnice w systemie Unger i Enterprise na stronie

219

## Prasy do mięsa Maga



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



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

Zdemowalny dysk talerza.

Regulacja grubości rozbijania (od 1 do 24 mm).

Podwójne zabezpieczenia gwarantują bezpieczną i wygodną pracę.



Średnica talerza zgniatającego: 300 mm.

Przeznaczone do obróbki każdego rodzaju mięsa.

Wykonane ze stali nierdzewnej.

Rozstaw nóżek: 485x405 mm.

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

### PRASA DO MIĘSA

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

### PODSTAWA JEZDNA DO PRASY

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

## Kotłeciarki Technica



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



Dwie siatki ochronne zapobiegające utknięciu mięsa w nożach.

Głowica z 2 rzędami 37 noży skutecznie nacinająca mięso.

Otwór wlotowy o wymiarach 180 x 18 mm.

Zamknięty napęd zębaty o niskim poziomie hałasu i wysokiej trwałości.

Wydajny i stabilny silnik wysokiej jakości.



Wyłącznik przeciążeniowy chroniący maszynę przed uszkodzeniem.

Maksymalna szerokość cięcia wynosi 175 mm.

4 gumowe nóżki redukujące drgania podczas pracy.

Przetącnik przód-tył umożliwiający kontynuację pracy po blokadzie.

### KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

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

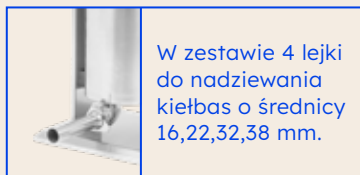
Sposób podłączenia kotłeciarki do mieszarki na stronie

226

## Nadziejarki Technica

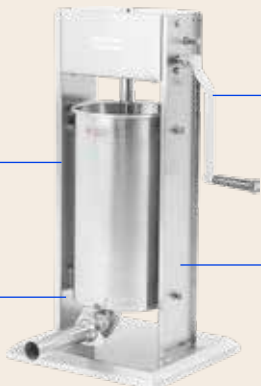


Nadziejarki do kielbas Technica wykonane są w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Cechują się wyjątkową trwałością, odpornością na korozję oraz łatwością utrzymania w czystości. Dzięki dwóm biegom, które można szybko zmieniać za pomocą prostego przełożenia ręczki, urządzenia zapewniają precyzyjną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



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

Odpowietrznik tłoka zapewnia równomierne napełnianie osłonki mięsem.



Dwa biegi, pozwalające na kontrolę tempa nadziejania.

Uszczelka chroni przed wyciekaniem farszu.

Proste czyszczenie dzięki możliwości wypięcia misy.

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

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

### WSKAZÓWKI TECHNICA

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



## Nadziejarki elektryczne Technica



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



10 stopniowa regulacja prędkości podawania.

Odpowietrznik tłoka zapewnia równomierne napełnianie osłonki mięsem.



Uszczelka chroni przed wyciekaniem farszu.

Regulowana prędkość opadania do 7 mm/s.

Sterowanie za pomocą pedału nożnego.

### ELEKTRYCZNA NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

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

### AKCESORIA DO NADZIEWAREK

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

## Mieszarki do farszu Technica



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



Łopatkę mieszającą ze stali nierdzewnej we wnętrzu mieszarki.

Górna pokrywka zapewnia higieniczne warunki podczas mieszania.



Ręczne sterowanie korbą.

Gumowe nóżki zapewniają stabilność mieszarki na blacie.

### RĘCZNA MIESZARKA DO FARSZU

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

### WSKAZÓWKI TECHNICZNE

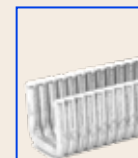
Możliwość podłączenia dodatkowych urządzeń, takich jak wilk czy kotłociarka.



## Klipsownice Technica



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



Możliwość dokupienia klipsów do klipsownicy.

Wykonane ze stali nierdzewnej.

Trwała konstrukcja z wytrzymałą sprężyną.

Regulacja siły zacisku za pomocą pokrętki.

Gumowe nóżki zapewniają stabilność i redukują drgania.



241000

### KLIPSOWNICA

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



244000

### KLIPSY DO KLIPSOWNICY

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

# Obieraczki do ziemniaków Technica



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



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

Talerz i komora ścierna pokryta materiałem korundowym poprawiająca efektywność obierania.

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

Urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Możliwość zastosowania separatora obierzyn.



247030



247000

## OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW

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

## SEPARATOR OBIERZYN

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

## WSKAZÓWKI TECHNICZNE

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

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

# TECHNICA

obróbki termicznej

## Dla precyzyjnej obróbki cieplnej

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

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

## Kuchenki mikrofalowe Technica

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



Mikrofała z jednym poziomem mocy i regulacją czasu pracy.



Sygnal dźwiękowy końca pracy.

Korpus ze stali nierdzewnej.

Jeden 100% poziom mocy pracy urządzenia.

Komora bez talerza, umożliwiającą maksymalne wykorzystanie przestrzeni wewnątrz urządzenia.

Wewnętrzne oświetlenie LED.

### KUCHENKA MIKROFALOWA

kod	wymiary (mm)	H (mm)	wymiary komory (mm)	H komory (mm)	litry	U (V)	P (kW)	sterowanie	moc wejściowa (W)	moc wyjściowa (W)	PLN netto
241525M	511x432	311	327x346	200	25	230	1,55	manualne	1550	1000	1219,00

## Kuchenki mikrofalowe Technica

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



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



Sygnal dźwiękowy końca pracy.

Korpus ze stali nierdzewnej.

Funkcja rozmrażania (na poziomie mocy 20%).

Komora bez talerza, umożliwiającą maksymalne wykorzystanie przestrzeni wewnątrz urządzenia.

Wewnętrzne oświetlenie LED.

### KUCHENKA MIKROFALOWA

kod	wymiary (mm)	H (mm)	wymiary komory (mm)	H komory (mm)	litry	U (V)	P (kW)	sterowanie	moc wejściowa (W)	moc wyjściowa (W)	PLN netto
241534M	553x488	343	370x385	230	34	230	1,5	manualne	1500	1000	2243,00

## Kuchenki mikrofalowe Technica

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



Możliwość zaprogramowania do 100 automatycznych programów.



### KUCHENKA MIKROFALOWA

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

## Kuchenki mikrofalowe Technica

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



Bardzo wysoka moc dzięki zastosowaniu podwójnych magnetronów.



### KUCHENKA MIKROFALOWA

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

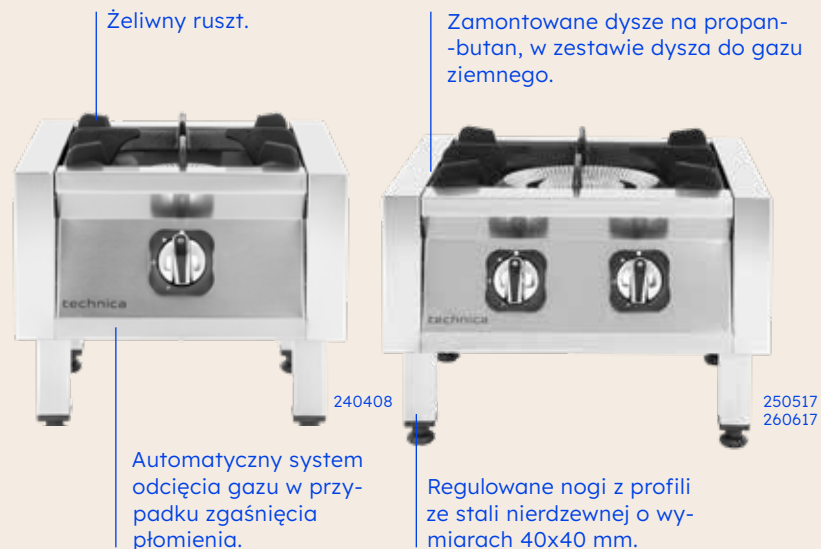
## Taborety gazowe Technica



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



W modelach 250517 i 260617 palniki dwukoronowe są sterowane niezależnie.



### TABORETY GAZOWE

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

### REDUKTOR Z WĘŻEM

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

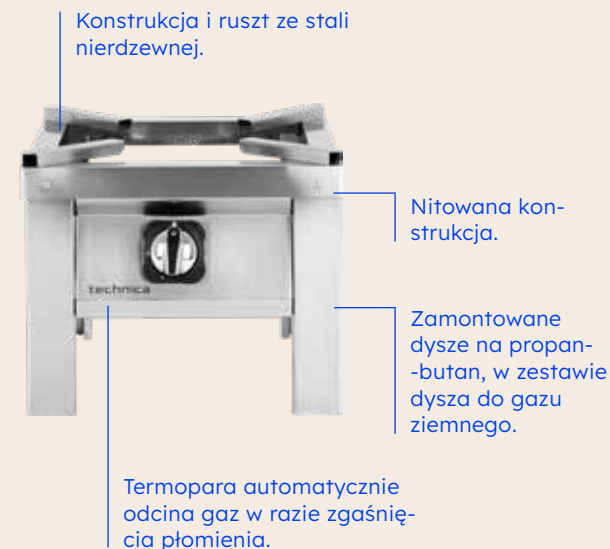
## Ekonomiczne taborety gazowe Technica



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



Budżetowe rozwiązanie do małej gastronomii oraz do użytku domowego.



### TABORET GAZOWY ECO

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

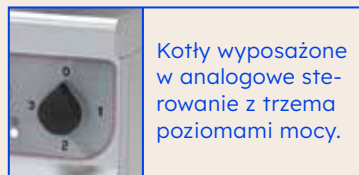
### REDUKTOR Z WĘŻEM

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

## Kotły elektryczne Technica



Kotły warzelne elektryczne Technica to profesjonalne urządzenia gastronomiczne przeznaczone do gotowania, podgrzewania i utrzymywania temperatury potraw. Dzięki pośredniemu systemowi grzania z płaszczem wodnym zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła i wysoką jakość przygotowywanych dań.

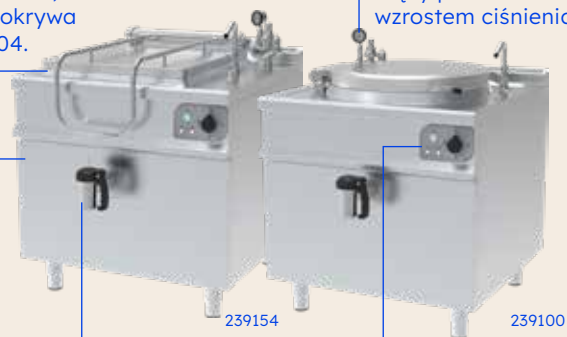


Kotły wyposażone w analogowe sterowanie z trzema poziomami mocy.

Misa kotła wykonana ze stali AISI 316, a obudowa i pokrywa ze stali AISI 304.

Zawór bezpieczeństwa chroniący przed nadmiernym wzrostem ciśnienia.

Automatyczne uzupełnianie płaszczu wodnego.



Kran o średnicy 2".

Panel sterowania z klasą wodoszczelności IP65.

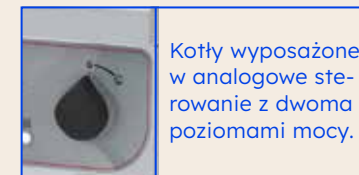
### KOCIOŁ ELEKTRYCZNY

kod	wymiary (mm)	litry	rodzaj miski	U (V)	P (kW)	PLN netto
237085	700x700x900	85	okrągła	400	12	21 183,00
239085	700x900x900	85	okrągła	400	12	21 183,00
239100	900x900x900	100	okrągła	400	12	21 462,00
239104	900x900x900	100	prostokątna	400	12	27 484,00
239150	900x900x900	150	okrągła	400	18	22 796,00
239154	900x900x900	150	prostokątna	400	18	28 774,00
239204	1400x900x900	200	prostokątna	400	24	29 634,00
239304	1400x900x900	300	prostokątna	400	30	30 495,00
239404	1400x900x900	400	prostokątna	400	36	51 613,00
239504	1800x900x900	500	prostokątna	400	42	60 215,00

## Kotły gazowe Technica



Kotły warzelne gazowe Technica to wydajne urządzenia gastronomiczne przeznaczone do przygotowywania i podgrzewania dużych ilości potraw w profesjonalnych kuchniach. Pośrednie grzanie za pomocą płaszczu wodnego zapewnia równomierne nagrzewanie i zapobiega przywieraniu.



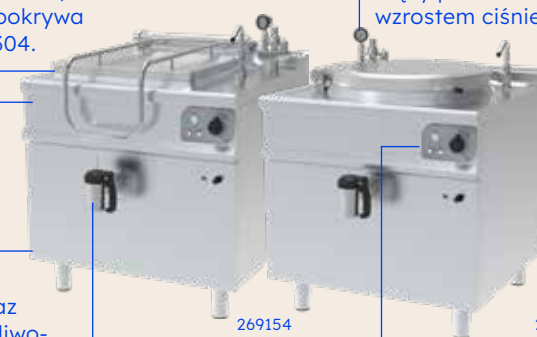
Kotły wyposażone w analogowe sterowanie z dwoma poziomami mocy.

Misa kotła wykonana ze stali AISI 316, a obudowa i pokrywa ze stali AISI 304.

Zawór bezpieczeństwa chroniący przed nadmiernym wzrostem ciśnienia.

Automatyczne uzupełnianie płaszczu wodnego.

Wyposażone w dysze na gaz ziemny z możliwością zamiany na propan-butan.



Kran o średnicy 2".

Panel sterowania z klasą wodoszczelności IP65.

### KOCIOŁ GAZOWY

kod	wymiary (mm)	litry	rodzaj miski	U (V)	P (kW)	PLN netto
267085	700x700x900	85	okrągła	230	11,2	23 656,00
269085	700x900x900	85	okrągła	230	11,2	24 301,00
269100	900x900x900	100	okrągła	230	16	26 022,00
269104	900x900x900	100	prostokątna	230	17	30 753,00
269150	900x900x900	150	okrągła	230	18	26 237,00
269154	900x900x900	150	prostokątna	230	19	31 355,00
269204	1400x900x900	200	prostokątna	230	24,7	33 763,00
269304	1400x900x900	300	prostokątna	230	32	34 710,00

**TECHNICA GROUP spółka z o.o.**

ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe

NIP: 5482643867

REGON: 241950380

KRS: 0000990540

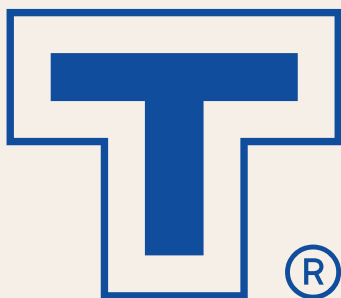
**[www.sklep.technica.pl](http://www.sklep.technica.pl)**

**[www.technica.group](http://www.technica.group)**

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

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

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



[www.sklep.technica.pl](http://www.sklep.technica.pl)  
[www.technica.group](http://www.technica.group)