Bartscher

od 1876

KATALOG PRODUKTÓW | 2024

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA



Drodzy partnerzy biznesowi,

Zespół Bartscher wita w 2024 roku - roku pełnym innowacyjnych możliwości w świecie komercyjnej technologii kuchennej! Od ponad 147 lat z dumą wspieramy naszych klientów szeroką gamą wysokiej jakości produktów dla kuchni komercyjnych.

Od barów z przekąskami, tradycyjnych restauracji i kuchni hotelowych po posiłki szkolne, catering, domy spokojnej starości i kluby sportowe - nasze produkty są z powodzeniem stosowane w wielu różnych sektorach gastronomii.

Stale poszerzamy naszą ofertę o innowacyjne rozwiązania, aby zapewnić jak najlepsze wsparcie dla stale zmieniającej się kuchni. Po raz kolejny w tym roku z dumą prezentujemy nasze najnowsze osiągnięcia, w tym lodówki z przeszklonymi drzwiami, stoły chłodnicze do pizzy, piece konwekcyjne, maszyny do popcornu i wiele innych innowacyjnych rozwiązań produktowych.

Szczególną atrakcją w naszym katalogu 2024 są nasze najnowocześniejsze w pełni automatyczne ekspresy do kawy z najnowszej serii - idealne dla wszystkich miłośników kawy! Możesz także doświadczyć najwyższej wydajności naszego pieca typu High Speed "Snackjet 200", który umożliwia przygotowanie potraw w rekordowym czasie. Nie zapominając o naszym własnym systemie sterowania MDI, który sprawia, że korzystanie z naszych urządzeń jest łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej dzięki obsłudze za pomocą cyfrowego pokrętła.

Aby uzyskać kompleksowy wgląd w świat naszych produktów i szczegółowe informacje, odwiedź naszą stronę główną pod adresem **www.bartscher.com/pl**. Znajdują się tam również instrukcje obsługi, rysunki w rozłożeniu na części i inne materiały. Nasze bogate stany magazynowe nadal stanowią podstawę krótkich terminów dostaw, aby szybko spełnić Twoje wymagania.

W ubiegłym roku z powodzeniem rozwinęliśmy również naszą działalność projektową i zrealizowaliśmy wiele innowacyjnych projektów kuchennych.

Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące naszych produktów i usług, zawsze służymy fachową poradą. Skontaktuj się z nami - z niecierpliwością czekamy na wsparcie w kolejnym udanym roku!

Z wyrazami szacunku,
Twój zespół Bartscher

Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



Zapraszamy do odwiedzin naszych wystaw i obejrzenia na żywo urządzeń marki Bartscher.
Istnieje również możliwość uzgodnienia terminów telefonicznie.



KALENDARZ TARGÓW 2024

W 2024 roku firma Bartscher znów wyraźnie zaznaczy swoją obecność na krajowych i międzynarodowych targach branżowych.

Zapraszamy do odwiedzenia nas na stoisku podczas jednej z planowanych imprez wystawienniczych i skorzystania z indywidualnego i szczegółowego doradztwa naszego doświadczonego personelu targowego.

Czego mogą spodziewać się nasi goście?
Na wszystkich targach ponownie zaprezentujemy wiele nowych produktów, które w istotny sposób ułatwią codzienną pracę w kuchni gastronoma.

01	21. - 24.	**SIRHA EUROPAIN**, Paryż
02	03. - 07.	**INTERGASTRA**, Stuttgart
	12. - 13.	**NORD GASTRO & HOTEL**, Husum
	19. - 21.	**HIP HORECA PROFESSIONAL EXPO**, Madryt
03	08. - 12.	**INTERNORGA**, Hamburg
	18. - 21.	**HOSTELCO**, Barcelona
	20. - 22.	**SMAKKI GASTROTARGI**, Warszawa
10	22. - 25.	**FHA**, Singapur
	26. - 29.	**SÜDBACK**, Stuttgart
11	05. - 07.	**GULFHOST**, Dubai
	09. - 13.	**ALLES FÜR DEN GAST**, Salzburg

JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

Historia naszej firmy, charakteryzująca się doświadczeniem i fachową wiedzą od momentu jej założenia w 1876 roku, znajduje odzwierciedlenie w naszym konsekwentnym rozwoju jako wiodącego dostawcy kuchni w Niemczech. W ciągu ostatnich dziesięcioleci z powodzeniem rozwijaliśmy naszą firmę, zawsze stawiając najwyższe standardy w centrum naszej misji.
To właśnie oznacza marka Bartscher ze swoją pełną gamą komercyjnych technologii kuchennych:

Bezpieczeństwo silnej i dobrze znanej marki:

Profesjonaliści kuchenni polegają na niezawodności i innowacyjności Bartscher od ponad 147 lat. Zaufaj marce, która sprawdziła się w wielu środowiskach gastronomicznych.

Dobre poczucie solidnej jakości i doskonałej obsługi:

Dla nas jakość to nie tylko obietnica, ale zasada. Nasze dążenie do doskonałości obejmuje wszystkie aspekty - od rozwoju nowych produktów po obsługę klienta. Przekonaj się, że Bartscher oznacza trwałość i niezawodność.

Duży wybór szerokiej gamy produktów:

Różnorodność jest naszą mocną stroną. Nasza szeroka gama produktów, od innowacyjnych w pełni automatycznych ekspresów do kawy po wydajne szybkie piekarniki i inteligentne sterowniki MDI, umożliwia znalezienie odpowiednich rozwiązań dla indywidualnych potrzeb.

Wyjątkowy stosunek jakości do ceny:

Rozumiemy, że efektywność ekonomiczna odgrywa decydującą rolę. Dlatego oferujemy nie tylko pierwszorzędną jakość, ale także wyjątkowy stosunek jakości do ceny. W Bartscher otrzymujesz pierwszorzędne produkty na uczciwych warunkach.



NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

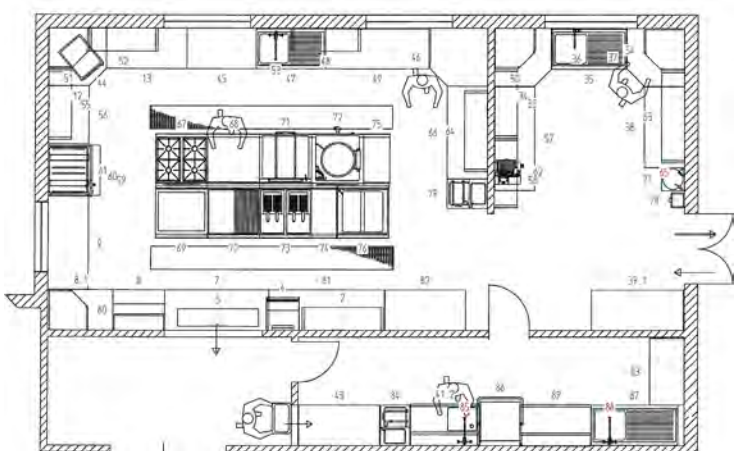
INDYWIDUALNE KONCEPCJE, SPRAWDZONE W PRAKTYCE

Planujesz na nowo urządzić kuchnię gastronomiczną lub nosisz się z zamiarem dostosowania strefy kuchennej do swoich potrzeb?

Chętnie pomożemy Ci w realizacji Twoich założeń – zarówno na etapie analizy zapotrzebowania i ustalania funkcji, tworzenia koncepcji i opracowania projektu, w fazie przygotowania oferty, jak i przy późniejszym planowaniu instalacji. Również w przypadku opracowania wykazów usług chętnie służymy radą i wsparciem.

W każdej chwili możesz zwrócić się do naszego działu projektowego i skorzystać z pomocy zespołu składającego się z doświadczonych profesjonalistów.

Wystarczy wysłać e-mail na adres: **projekt@bartscher.com**



BLISKO KLIENTA NA KAŻDYM ETAPIE

Jako producent i dostawca kompleksowego asortymentu oferujemy Ci z jednej ręki wszystko, co przydatne i pomocne w profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Ponadto służymy radą i pomocą naszym partnerom handlowym i profesjonalistom w zakresie projektowania.

W zależności od potrzeb i w ścisłym porozumieniu będziemy towarzyszyć Ci we wszystkich fazach zarządzania projektem, które obejmuje np.

- analizę zapotrzebowania,
- ustalenie funkcji,
- opracowanie koncepcji,
- przygotowanie projektu,
- przygotowanie oferty,
- opracowanie planu instalacji,
- wykazy usług.

KOMPATYBILNI Z TWOIM OPROGRAMOWANIEM

W celu zapewnienia komfortowego i prostego planowania udostępnimy Ci do pobrania dane dxf naszych produktów katalogowych, które można bez problemu wczytać do każdego, powszechnie używanego programu CAD (w tym również AutoCAD). Bazę danych dxf znajdziesz tutaj.
www.bartscher.com/pl/Projektmanagement

Kompetentny zespół w naszym dziale projektowym pomoże Ci również w terenie.

Na każdym etapie oferujemy Ci pomoc i wsparcie.
Sprawdź nas!



WAŻNE INFORMACJE

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

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

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

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

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

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

SERIE THERMIK 9 - 49

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

TECHNIKA GOTOWANIA 51 - 100

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

PIZZY / MAKARONU 102 - 108

- Gotowanie produktów mącznych
- Piece do pizzy
- Wałkownice

SNACK / IMBISS / EVENT 110 - 167

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

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET 169 - 201

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

TECHNIKA CHŁODZENIA 203 - 258

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

TECHNIKA ZMYWANIA 260 - 286

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

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR 288 - 323

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

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR 325 - 349

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

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE 351 - 361

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

PRZYGOTOWALNIA 363 - 391

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

AKCESORIA KUCHENNE 393 - 409

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

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA 411 - 424

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

SERIE THERMIK

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



Seria 600



Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

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

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

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

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



- urządzenia
  wysokość bez komina 290 mm
  wysokość z kominem 425 mm



- palnik 3,5 kW
- palnik 6,0 kW



- możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- okap do seria 600
  dostępny na zamówienie

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

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



CNS 18/10

• Ilość pól grzewczych	4
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe Grill Grzałka górna / dolna
• Pojemność piekarnika	58 l
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	2,2 kW
• W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
• wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm

132870



1315563



• Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN	
Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEl	4 x 2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	58 kg	**131764**	10 949,- PLN	4015613547527	
Kuch. cer. 600, szer.600 4 pola PEl	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	58 kg	**132870**	16 235,- PLN	4015613547534	
Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL PEl	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	58,5 kg	**1315563**	12 322,- PLN	4015613547510	

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

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

206203 UVP* 192,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

132648 UVP* 215,- PLN



▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 411

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu

Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gaz. 600, 2PAL	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	19,5 kg	1317433	4 535,- PLN	4015613547541
Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL US	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	30,3 kg	1317463	7 079,- PLN	4015613547558

Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych

Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	15,2 kg	131723	3 322,- PLN	4015613690094
Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29,6 kg	131734	5 470,- PLN	4015613310008

Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US	2	1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17 kg	131800	7 157,- PLN	4015613418193
Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	131850	11 461,- PLN	4015613418209

Bemar 600, szer. 400, US



- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Kranik spustowy wody: Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN, Przegródki

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 600, szer. 400, US	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,6 kg	131760	5 161,- PLN	4015613310084
Bemar elektryczny	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131770	6 726,- PLN	4015613310091

Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu: Tak



	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 600, B400, 6L	1	6 l	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,8 kg	131306	5 592,- PLN	4015613309699
Frytownica 600, B600, 2x6L	2	6 l	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29 kg	131413	10 013,- PLN	4015613433264
Frytownica 600, B400, 8L	1	8 l	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	21 kg	131415	7 626,- PLN	4015613433240
Frytownica 600, B600, 2x8L	2	8 l	3	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	34 kg	131425	12 713,- PLN	4015613433257

Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

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

131308 — UVP* 368,- PLN

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

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

131418 — UVP* 356,- PLN

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

- Wymiary kosza: szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 226 x gł. 495 x wys. 205 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419 — UVP* 387,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory: 8 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L	1	1	6,7 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	1315113	9 775,- PLN	4015613433028
Frytownica gaz. 600, B600, 2x8L	2	3	13,4 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	42 kg	1315213	16 665,- PLN	4015613433271

Wyposażenie dodatkowe

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

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

131514 UVP* 293,- PLN

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

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

131515 UVP* 387,- PLN



▶ Depósito colector de grasa Filtro para aceite de freír página 117

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad: 1

	Wymiary szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.	szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131905	3 048,- PLN	4015613548005
Elem. roboczy 600, szer. 600, szf.	szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	30 kg	131915	3 753,- PLN	4015613548012

Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003 UVP* 10 757,- PLN GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 7,3 kW
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
- waga: 49 kg

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 231,- PLN

Plyta grillowa 600, B400, gladka



- Materiał powierzchni do smażenia właściwości

Stal specjalna, chromowana na twardo pojemnik na tłuszcz

CNS 18/10





- Rodzaj gazu: Gaz płynny

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Plyta grillowa 600, B400, gladka	Gładkie	szer. 390 mm gł. 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29,2 kg	132115	8 992,- PLN	4015613547572
Plyta grill. 600, B600, gladka HV	Gładkie	szer. 590 mm gł. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	47 kg	132125	11 070,- PLN	4015613547589
Plyta grill. 600, B600 1/2-1/2	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 590 mm gł. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	45 kg	132255	9 544,- PLN	4015613547596
Pł. grill. gaz. 600, B400 gładka	Gładkie	szer. 390 mm gł. 440 mm	4,6 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	33,2 kg	1311413	9 935,- PLN	4015613547602
Pł. grill. gaz. 600, B600 gładka	Gładkie	szer. 590 mm gł. 440 mm	7,6 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	49 kg	1311813	11 731,- PLN	4015613547619

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



132257 UVP* 337,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712 UVP* 63,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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

529723 UVP* 14,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podstawa 600, szer.400, 2szf.



CNS 18/10

- Regulowana wysokość nóżek — Tak





	Rodzaj podstawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 600, szer.400, 2szf.	Szuflady	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	21 kg	131954	4 379,- PLN	4015613310190
Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi	Otwarte	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	13,5 kg	131924	1 949,- PLN	4015613310138
Podstawa 600, szer.600, P, StCrNi	Otwarte	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	16 kg	131926	2 148,- PLN	4015613310145
Podstawa 600, szer.800, P, StCrNi	Otwarte	szer. 800 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	19 kg	131925	2 696,- PLN	4015613548067
Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	16 kg	131944	2 774,- PLN	4015613310169
Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	20 kg	131946	3 557,- PLN	4015613310176
Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 1 000 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	29 kg	131940	4 340,- PLN	4015613310183

Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

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

132060 — UVP* 160,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria 650



Seria 650 - Wszechstronność zdefiniowana na nowo

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

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

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

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



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



▶ frytownica elektryczna z podnoszonym do góry elementem grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

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



- Ilość pól grzewczych: 4
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- W zestawie: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia
- wymiary: szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm

115059



1151143



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEl	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	**115058**	15 253,- PLN	4015613548791
Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	**115059**	19 557,- PLN	4015613548814
Kuchnia gaz. 650, szer.700 4PAL PEl	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18 kW	71,8 kg	**1151143**	14 670,- PLN	4015613548760

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

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

115805 — UVP* 740,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

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

105804 — UVP* 466,- PLN



▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 411

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US



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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US	2	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	17 kg	1151023	4 688,- PLN	4015613548906
Kuchnia gaz. 650, 4PAL, US	4	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18 kW	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	32,2 kg	1151033	7 036,- PLN	4015613548920

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



- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US	2	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	17,4 kg	115005	4 688,- PLN	4015613548937
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US	4	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	30,6 kg	115007	7 036,- PLN	4015613548944

Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wielkość pól grzewczych: Ø 220 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24 kg	115090	23 470,- PLN	4015613548951
Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,6 kg	115095	41 079,- PLN	4015613548968

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099 | UVP* 26 209,- PLN | GTIN 4015613548975



CNS 18/10

• Materiał misy	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
• Średnica misy	300 mm
• Moc pola/pól grzewczych maks.	5 kW
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga	24,2 kg

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

115245 | UVP* 9 775,- PLN | GTIN 4015613549033



CNS 18/10

• Materiał patelni	Stal szlachetna
• Pojemność	12,5 l
• Moc przyłączeniowa	3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga	22,7 kg

Grill 650, szer. 400, US



CNS 18/10

• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill 650, szer. 400, US	szer. 250 mm gł. 420 mm	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	21,8 kg	115137	12 122,- PLN	4015613549002
Grill elektryczny 650, B800, TG	szer. 540 mm gł. 420 mm	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	115141	17 601,- PLN	4015613632438

Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy: CNS 18/10
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- W zestawie: 1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO	13 l	4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 870 mm	41 kg	115155	16 035,- PLN	4015613549187
Patelnia uniw. 650 szer.600 US	21 l	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 870 mm	45 kg	115157	19 365,- PLN	4015613549194

Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Nie
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 650, B400	szer. 330 mm gł. 580 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	36 kg	1151583	9 974,- PLN	4015613549040
Grill lawowy gaz. 650, B800	szer. 660 mm gł. 580 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	69,2 kg	1151593	13 688,- PLN	4015613549057

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

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



1151580 UVP* 2 031,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 231,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka



- Materiał powierzchni do smażenia
- właściwości

Stal
pojemnik na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa

CNS 18/10





- Rodzaj gazu: Gaz płynny

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka	Gładkie	szer. 396 mm gł. 555 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	36 kg	115108	8 409,- PLN	4015613549125
Płyta grillowa 650 szer. 600 gładka	Gładkie	szer. 596 mm gł. 555 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	51 kg	115109	11 148,- PLN	4015613549132
Płyta grill. 650 szer. 600 1/2-1/2	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 596 mm gł. 555 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	51 kg	115120	11 731,- PLN	4015613549149
Płyta grillowa 650 400G-G	Gładkie	szer. 395 mm gł. 515 mm	6,5 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	1152263	8 601,- PLN	4015613760667
Płyta grillowa 650 600G-G	Gładkie	szer. 595 mm gł. 515 mm	13 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49,8 kg	1152273	12 122,- PLN	4015613760650
Płyta grillowa 650 600G-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 595 mm gł. 515 mm	13 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49,4 kg	1152293	12 713,- PLN	4015613764221

Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

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



115107 UVP* 661,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712 UVP* 63,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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

529723 UVP* 14,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Frytownica 650, szer. 400, 10L



CNS 18/10

10 L

- Kran spustowy tłuszczu — Tak



- Rodzaj gazu: Gaz płynny

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 650, szer. 400, 10L	1	10 l	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	20,1 kg	115204	8 018,- PLN	4015613549071
Frytownica 650, szer. 600, 2x10L	2	10 l	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	32 kg	115205	13 105,- PLN	4015613549088
Frytownica gazowa 650, 8L, TG	1	8 l	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24,6 kg	1152103	10 757,- PLN	4015613702940
Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG	2	8 l	2	14 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,4 kg	1152113	18 383,- PLN	4015613702957

Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

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

158616 — UVP* 411,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

- Wymiary kosza: szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 176 x gł. 550 x wys. 233 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610 — UVP* 622,- PLN



▶ Depósito colector de grasa Filtro para aceite de freír página 117

Ogrzewacz 600, szer.600

115115 — UVP* 6 374,- PLN — GTIN 4015613549095



CNS 18/10

- Wielkość komory, format GN — 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa — 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary — szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
- waga — 19,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody: Tak

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 650, szer. 400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	15 kg	115111	6 570,- PLN	4015613548982
Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	18,6 kg	115112	8 409,- PLN	4015613548999

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

115138 | UVP* 13 887,- PLN | GTIN 4015613549064



- Ilość komór: 1
- Pojemność komory: 28 l
- Ilość koszy: 3
- Właściwości: Z zaworem dopływu wody i odpływu
- Moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
- waga: 29 kg

Kosz zap., gotowarka do makar. 650

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

158612 | UVP* 489,- PLN

Element roboczy 650, szer. 400



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm	12,8 kg	115116	2 422,- PLN	4015613549224
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm	21 kg	115113	2 813,- PLN	4015613549217

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114 | UVP* 5 787,- PLN | GTIN 4015613549200



CNS 18/10

• Wymiary komory	szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
• Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek	Bateria jednootworowa 1/2" do stołów załadowczych/wyładowczych do zmywarek
• Odpływ wody	1 1/2"
• Właściwości	Z osłoną komory
• wymiary	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga	15,6 kg

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



CNS 18/10

• Rodzaj podstawy	Otwarte
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• Regulacja wysokości	560 mm do 660 mm

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 650, szer.400, StCrNi	szer. 400 x gł. 535 x wys. 560 mm	10 kg	112020	2 187,- PLN	4015613432847
Podstawa 650, szer.600, StCrNi	szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm	11,6 kg	112021	2 383,- PLN	4015613432854
Podstawa 650, szer.700, StCrNi	szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm	12,4 kg	112121	2 618,- PLN	4015613550237
Podstawa 650, szer.800, StCrNi	szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,8 kg	112022	2 931,- PLN	4015613432861
Podstawa 650, szer.1000, StCrNi	szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,2 kg	112023	3 205,- PLN	4015613432878

Wyposażenie dodatkowe

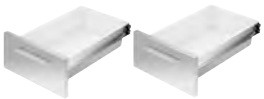
Listwa łącząca urządzenia 650

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

110036 | UVP* 203,- PLN

Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

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



112035 | UVP* 3 713,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025 | UVP* 1 166,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

- wymiary: szer. 595 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026 | UVP* 1 327,- PLN

Bateria mieszająca, motaż ścienny

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



112030 | UVP* 622,- PLN

Półka 650, szer.400

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



112031 | UVP* 700,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria 700



Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

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

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

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

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



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętłami dla użytkownika



▶ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana



▶ higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gazowa 70020



- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36,4 kg	2851121	7 626,- PLN	4015613771427
Kuchnia gazowa 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	58 kg	2851051	11 931,- PLN	4015613767482
Kuchnia gazowa 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,8 kg	2851161	16 035,- PLN	4015613771434

Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

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

- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70040 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	29,4 kW	103,4 kg	2851241	18 775,- PLN	4015613771441
Kuchnia gazowa 70040 EB21	elektryczny	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	29,4 kW	111 kg	2851271	20 148,- PLN	4015613771465
Kuchnia gazowa 70040 GB21	gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	36,9 kW	115,4 kg	2851251	17 601,- PLN	4015613771458

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Kuchnia gazowa 70060 EB11



- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

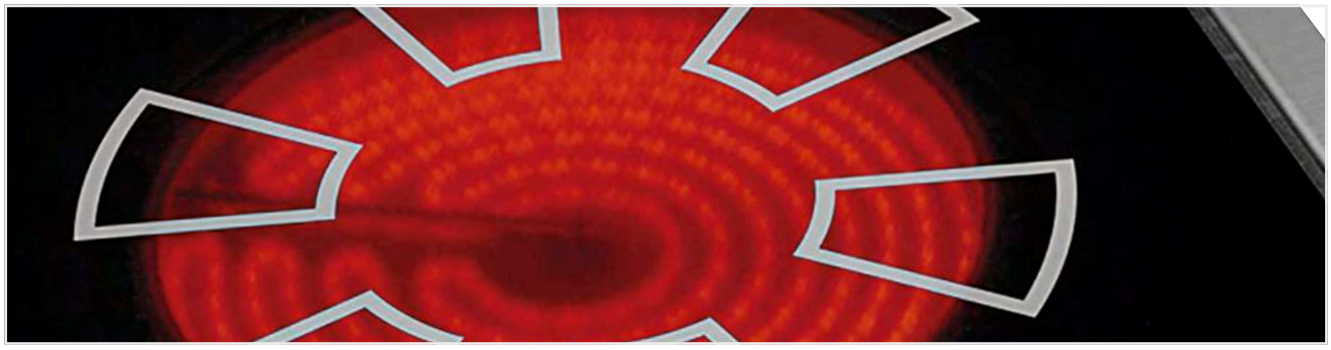
	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70060 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	**2851361**	23 278,- PLN	4015613771489
Kuchnia gazowa 70060 GB21	gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	**2851261**	23 278,- PLN	4015613771472

Kuchnia gazowa 70060 GB1050

2851371 | UVP* 26 018,- PLN | GTIN 4015613771496



- Ilość pól grzewczych: 6
- Wielkość pól grzewczych: 330 x 270 mm
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Rodzaj piekarnika: Gaz
- Funkcje piekarnika: Grzałka dolna
- Wymiary piekarnika: szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 57,6 kW
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 176 kg



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO	2	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	287410	9 505,- PLN	4015613484358
Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO	4	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	287420	14 670,- PLN	4015613484365

Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431 | UVP* 22 183,- PLN | GTIN 4015613697475



- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 4 x 2,3 kW
- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa: 12,85 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 83,2 kg

CNS 18/10

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

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



- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Dostępność na zamówienie: Z kwadratowymi płytami grzewczymi
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

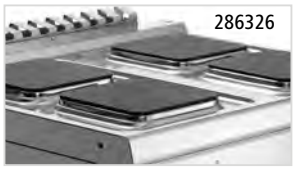
	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36 kg	286102	5 905,- PLN	4015613484303
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	286104	8 683,- PLN	4015613484310
Kuchnia el. 700, szer. 1200 6PL, PO	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	286106	11 266,- PLN	4015613484327

Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 4 x 2,6 kW
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

CNS 18/10

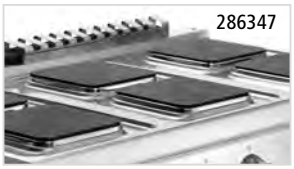


	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO	Powietrze obiegowe	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	17 018,- PLN	4015613697482
Kuch.el. 700, sz.800, 4p, piek.el.	Powietrze obiegowe	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	20 731,- PLN	4015613697505
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEl	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	16 626,- PLN	4015613580715

Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO



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



	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO	112,8 kg	286247	19 365,- PLN	4015613697499
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO	128,8 kg	286347	25 509,- PLN	4015613697512

Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



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

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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	35,6 kg	286411	31 296,- PLN	4015613690032
Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,4 kg	286421	59 278,- PLN	4015613696096

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Element roboczy 700, szer. 400, PO



CNS 18/10

- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm

	Ilość szuflad	Wymiary szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 700, szer. 400, PO	1	szer. 338 mm gł. 520 mm wys. 100 mm	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	284804	5 161,- PLN	4015613484716
Element roboczy 700, szer. 800, PO		–	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	37 kg	284007	5 983,- PLN	4015613484709

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



CNS 18/10

- Ilość komór 1
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Kranik doprowadzający wodę Tak
- Kranik spustowy wody Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 700, szer. 400, PO, WIW	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	33 kg	286301	7 744,- PLN	4015613484679
Bemar 700, szer. 800, PO, WIW	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39 kg	286302	10 326,- PLN	4015613484686

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601 UVP* 33,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602 UVP* 39,- PLN

Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710 | UVP* 17 601,- PLN | GTIN 4015613488233



• Materiał misy	CNS 18/10
• Pojemność	12 l
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• W zestawie	1 zatyczka zamykająca 1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	52 kg

Lawa-grill gazowy 700VR G90



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

• Rodzaj rusztu grillowego	Ruszt V (do mięsa)
• Ilość powierzchni grillowych	1
• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Ilość stref grzewczych	1
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• W zestawie	Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
• Rodzaj gazu	Gaz ziemny H Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu





	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy 700VR G90	szer. 350 mm gł. 530 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	54 kg	**2856211**	12 905,- PLN	4015613702964
Lawa-grill gazowy 700VR G180	szer. 750 mm gł. 530 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	65 kg	**2856311**	16 626,- PLN	4015613714134

Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

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

100611 | UVP* 231,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa 700, szer400,gładką



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm

CNS 18/10





- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN	
Płyta grillowa 700, szer400, gładką	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,2 kg	286506	11 109,- PLN	4015613610962	
Płyta grillowa 700, szer400, ryflowaną	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46 kg	286507	11 539,- PLN	4015613610979	
Płyta grillowa 700, szer800, gładką	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	70,8 kg	286508	16 235,- PLN	4015613610993	
Płyta grillowa 700, szer.800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	72 kg	286509	16 818,- PLN	4015613611013	
Płyta grillowa700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46,6 kg	2855061	10 874,- PLN	4015613610948	
Płyta grillowa700 gaz,sz800, ryflowaną,OP	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,6 kg	2855071	11 266,- PLN	4015613610955	
Płyta grillowa700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,2 kg	2855081	15 844,- PLN	4015613610986	
Płyta grillowa700 gaz,sz800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	76,9 kg	2855051	16 427,- PLN	4015613611006	

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286099 UVP* 372,- PLN

Osłona p. rozbr. seria 700, 400 mm

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



285071 UVP* 348,- PLN

Osłona p. rozbr. seria 700, 800mm

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



285076 UVP* 383,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

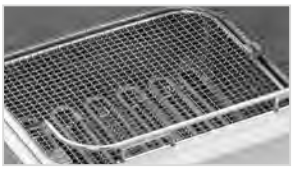
Frytownica 700, szer. 400, 15L



CNS 18/10

15 L

• Zakres temperatury	100 °C do 190 °C
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Strefa zimna	Tak
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Przyłącze urządzenia	3 NAC







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

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700, szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,6 kg	286917	11 461,- PLN	4015613486208
Frytownica 700, szer. 400, 2x9L	2	9 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41,8 kg	286925	16 235,- PLN	4015613486222
Frytownica 700-E2110	2	11 l	2	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	47,8 kg	286921	16 818,- PLN	4015613767475
Frytownica 700, szer. 800, 2x15L	2	15 l	3	30 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	74,5 kg	286922	19 796,- PLN	4015613486215

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

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

286994 UVP* 383,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

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

295928 UVP* 348,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15-LE

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

295953 UVP* 466,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

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

286924 UVP* 528,- PLN

Drzwi 700-E2110

- Materiał: Stal szlachetna
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 595 x gł. 88 x wys. 460 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052 UVP* 1 166,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



- Rodzaj zapłonu — Zapłon Piezo
- Zakres temperatury — 100 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu — Tak
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Właściwości — Komora z dużą strefą zimną
- Rodzaj gazu — Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,2 kg	2859171	12 713,- PLN	4015613484556
Frytownica gaz. 700 szer. 400, 2x7L	2	7 l	2	11 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,9 kg	2859251	15 844,- PLN	4015613486185
Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L	2	15 l	3	30 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	2859271	21 322,- PLN	4015613486192

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

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

286992 — UVP* 411,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995 — UVP* 348,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998 — UVP* 427,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

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

2952720 — UVP* 935,- PLN



2859271 Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L

- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

Podgrzewacz do frytek 700

286628 — UVP* 7 939,- PLN — GTIN 4015613701400



- Wielkość komory, format GN — 1/1 GN
- Głębokość komory — 150 mm
- Źródło ciepła — Promiennik grzewczy ceramiczny
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa — 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary — szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga — 28,4 kg



Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Wielkość komory, format GN: 2/3 GN
- Pojemność komory: 24 l
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kosze


286310


2853051

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Ilość komór	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L	1	7 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,7 kg	286305	11 852,- PLN	4015613484594
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L	2	14 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	66,2 kg	286310	19 757,- PLN	4015613484600
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L	1	8,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	2853051	11 852,- PLN	4015613484563
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L	2	17,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	2853101	20 340,- PLN	4015613484587

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

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



284123 UVP* 775,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

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



284113 UVP* 740,- PLN

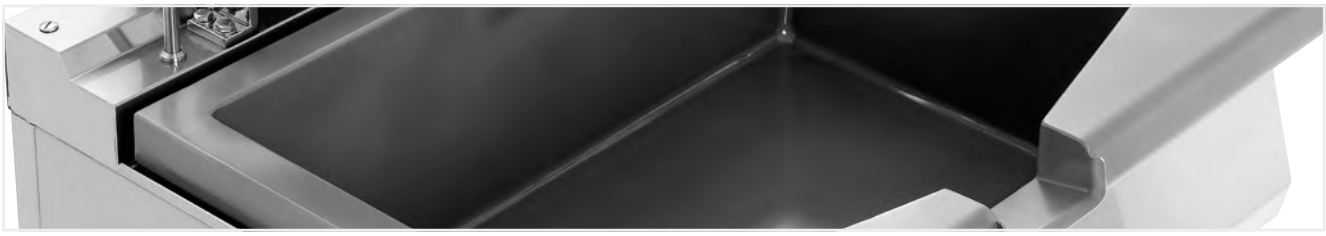
Kosz na makaron 700, 1/6GN

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



284116 UVP* 505,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Patelnia uchylna 700 E51LHK



- Materiał misy: Stal szlachetna, Dno Duplex
- Wymiary patelni: szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
- Pojemność: 60 l
- Pojemność użytkowa: 52 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Pokrywa uchylna
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 700 E51LHK	Ręcznie	10 kW 400 V 50 Hz	109,4 kg	**286681**	27 191,- PLN	4015613776965
Patelnia uchylna 700 E51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	10,25 kW 400 V 50 Hz	107 kg	**286613**	28 365,- PLN	4015613776972

Patelnia uchylna 700 G51LHK



- Materiał misy: Stal szlachetna, Dno Duplex
- Wymiary patelni: szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
- Pojemność: 60 l
- Pojemność użytkowa: 52 l
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Pokrywa uchylna
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa gazu: 12,5 kW
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 700 G51LHK	Ręcznie	0,05 kW 230 V 50 Hz	109,6 kg	**2856811**	27 774,- PLN	4015613737751
Patelnia uchylna 700 G51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	0,25 kW 230 V 50 Hz	109,4 kg	**2856031**	29 731,- PLN	4015613776958

Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811 | UVP* 34 626,- PLN | GTIN 4015613577869

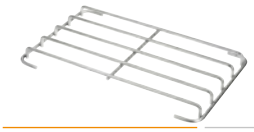


Materiał kotła	CNS 18/10
Pojemność	55 l
Pojemność użytkowa	50 l
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
Regulacja temperatury	2 stopnie
Przyłącze wody	1/2"
Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
Właściwości	Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
Moc przyłączeniowa	9 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga	95 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: 2 pola grzewcze jedno za drugim
- wymiary: szer. 560 x gł. 352 x wys. 40 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414





285086 | UVP* 818,- PLN

Płyta grillowa 700-R

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



285080 | UVP* 1 053,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083 | UVP* 1 053,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

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



285085 | UVP* 137,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

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



285050 | UVP* 1 013,- PLN

Szuflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

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



284401 | UVP* 5 318,- PLN

Kółka skretne 4S700

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



285088 | UVP* 935,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria 900



Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

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

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

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

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

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu — Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości — 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu — gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4-paln. kuchnia gazowa, PO	4	1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 2 x 8 kW	24,5 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	95 kg	2951131	14 279,- PLN	4015613682099
6-paln. kuchnia gazowa, PO	6	1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW	37,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	137,1 kg	2951121	19 757,- PLN	4015613682105

4-paln.kuchnia gaz., piek.el.2/1GN



- Ilość pól grzewczych — 4
- Ułożenie pól grzewczych — 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
- Rodzaj zapłonu — Zapłon ręczny
- Wymiary piekarnika — szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Norma gastronomiczna — 2/1 GN
- Regulacja wysokości — 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu — gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary — szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm



▶ Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



▶ Łatwe czyszczenie
▶ Wgłębienia palników z wyjmowaną tacą na skapujący tłuszcz

	Rodzaj piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4-paln.kuchnia gaz., piek. el.2/1GN	elektryczny	24,5 kW	136,8 kg	2952271	20 731,- PLN	4015613682754
Kuchnia gaz. 900, szer.900, 4PAL, PG	gaz	32,5 kW	146,4 kg	2952171	19 948,- PLN	4015613682747

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



6paln.kuchnia gaz.,piek.el.2/1GN,NS



- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Wymiary piekarnika: szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Rodzaj piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
6paln.kuchnia gaz.,piek. el.2/1GN,NS	elektryczny	37,5 kW	186,6 kg	2952481	27 774,- PLN	4015613682778
6paln.kuchnia gaz,piek. gaz.2/1GN,NS	gaz	45,5 kW	195,9 kg	2952291	26 992,- PLN	4015613682761

2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych: Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO	2	2 x 4 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	36,8 kg	296411	12 713,- PLN	4015613672830
4-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO	4	4 x 4 kW	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	61,6 kg	296421	20 731,- PLN	4015613668543

4-paln. kuchnia cer., piek.el.2/1GN

296431 | UVP* 26 601,- PLN | GTIN 4015613672847



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
• Rodzaj pól grzewczych	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	101,6 kg

Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215 | UVP* 17 209,- PLN | GTIN 4015613673332



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
• Rodzaj podstawy	Otwarte
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	16 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	84,2 kg

Kuchnia el. 900, szer. 900 4PL, PEl

296325 | UVP* 24 644,- PLN | GTIN 4015613668536



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	125,2 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217 | UVP* 33 061,- PLN | GTIN 4015613672861



Ilość pól grzewczych	6
Ułożenie pól grzewczych	6 x 4 kW
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
Moc przyłączeniowa	29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
waga	172,6 kg

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
Właściwości	Osobno regulowane strefy grzewcze
Przyłącze urządzenia	3 NAC





	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	53,8 kg	296318V1	36 583,- PLN	4015613830490
4-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 970 mm wys. 930 mm	83 kg	296319V1	62 600,- PLN	4015613830506

Element roboczy, PO



Rodzaj podstawy	Otwarte
Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy, PO	szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm	27,8 kg	296105	4 418,- PLN	4015613672922
Element neutralny 900, szer.900, OU	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm	43,3 kg	296106	5 748,- PLN	4015613672939

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Bemar el., PO



- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar el., PO	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	36,4 kg	296303	9 383,- PLN	4015613668567
Bemar el., PO	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	7 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	54,2 kg	296304	12 713,- PLN	4015613672915

Wyposażenie dodatkowe

Przegródka 310

- wymiary: szer. 24 x gł. 324 x wys. 13 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613682723

296308 UVP* 113,- PLN

Przegródka 685

- wymiary: szer. 20 x gł. 685 x wys. 10 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307 UVP* 176,- PLN

Patelnia wielofunkcyjna el.

296426 UVP* 24 844,- PLN GTIN 4015613672908



- Materiał misy: CNS 18/10
- Pojemność: 32 l
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- W zestawie: 1 taca 1/2 GN, głębokość 200 mm
- Moc przyłączeniowa: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 935 mm
- waga: 98,2 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa elektryczna 900, gladka



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm

CNS 18/10





- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa elektryczna 900, gladka	Gładkie	szer. 355 mm gł. 760 mm	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	66,4 kg	296507	11 931,- PLN	4015613672946
Płyta grillowa el. gładka, PO	Gładkie	szer. 723 mm gł. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	123 kg	296510	16 427,- PLN	4015613672960
Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 723 mm gł. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	121,6 kg	296511	17 018,- PLN	4015613672977
Płyta grillowa gazowa gładka, PO	Gładkie	szer. 355 mm gł. 760 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	63,8 kg	2955041	11 539,- PLN	4015613672953
Płyta grillowa gazowa, gładka, PO	Gładkie	szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	118 kg	2955081	15 061,- PLN	4015613668611
Płyta grillowa gazowa, ryflowaną, OU	Ryflowane	szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 946 mm wys. 930 mm	111,8 kg	2955091	16 035,- PLN	4015613790725
Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	115,2 kg	2955061	15 644,- PLN	4015613672984

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033



286100 — UVP* 247,- PLN

Osłona antybryzgowa 940

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 400 x gł. 720 x wys. 98 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613676944



296072 — UVP* 857,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 870 x gł. 713 x wys. 98 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026



296078 — UVP* 896,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980-1

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 765 x gł. 720 x wys. 100 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613831602



296079 — UVP* 896,- PLN





Lawa-grill gazowy, PO



- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
  Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy, PO	szer. 350 mm gł. 505 mm	12 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	49,7 kg	2954521	10 949,- PLN	4015613672991
Lawa-grill gazowy, PO	szer. 750 mm gł. 505 mm	24 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	103 kg	2954631	17 644,- PLN	4015613673004

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gł. 548 x wys. 42 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613681917



296472 — UVP* 1 405,- PLN

Ruszt V do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gł. 617 x wys. 32 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613681894



296471 — UVP* 1 248,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 — UVP* 231,- PLN

Ruszt okrągły do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 377 x gł. 550 x wys. 45 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613681924



296474 — UVP* 3 123,- PLN

Ruszt V do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 612 x gł. 772 x wys. 30 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613681900



296473 — UVP* 2 070,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica na szafce, elektryczna



- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC





	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica na szafce, elektryczna	1	1	17,4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	54,8 kg	296630	13 887,- PLN	4015613673011
Frytownica el. na szafce, 2 komory	2	2	34,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	88,8 kg	296970	23 861,- PLN	4015613673028

Frytownica na szafce, gazowa



- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu





	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica na szafce, gazowa	1	1	18 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	71,8 kg	2959961	15 253,- PLN	4015613670980
Frytownica gaz. na szafce, 2 komory	2	2	36 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	124,6 kg	2959521	25 035,- PLN	4015613673035

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633 — UVP* 309,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

- Wymiary kosza: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 290 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613677118

296634 — UVP* 383,- PLN

Kominek 900XL

- wymiary: szer. 400 x gł. 170 x wys. 1 060 mm
- waga: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064 — UVP* 1 640,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Warnik do makaronu el., 1 komora



- Ilość komór: 1
- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Pojemność komory: 40 l
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Właściwości: Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kosze
- wymiary: szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm



2953031

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu el., 1 komora	9,6 kW 400 V 50/60 Hz	45,2 kg	**296311**	14 279,- PLN	4015613668581
Warnik do makaronu gaz., 1 komora	13,9 kW	61,4 kg	**2953031**	14 670,- PLN	4015613673042

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 340 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613677057



284124 — UVP* 607,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 160 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 160 x gł. 510 x wys. 335 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677064



284114 — UVP* 661,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 140 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 305 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071



284117 — UVP* 427,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



- Materiał misy: Stal szlachetna
- Wymiary patelni: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
- Pojemność: 87 l
- Pojemność użytkowa: 70 l
- Zakres temperatury: 100 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 900 E87LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	10,2 kW 400 V 50/60 Hz	162 kg	**296677**	44 992,- PLN	4015613745541
Patelnia uchylna 900 E87LHK	Ręcznie	9,9 kW 400 V 50/60 Hz	150 kg	**296607**	36 774,- PLN	4015613745558

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kocioł warz. el., 100L



- Materiał kotła — Podwójne ściany
- Rodzaj ogrzewania — Pośrednio
- Kranik spustowy — Tak
- Regulacja wysokości — 900 mm do 950 mm
- Właściwości — Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC
- wymiary — szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm





	Pojemność	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kocioł warz. el., 100L	117 l	100 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	139,6 kg	296910	40 296,- PLN	4015613673141
Kocioł warz.el., 135L	152 l	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	145,8 kg	296911	41 470,- PLN	4015613673158

Wyposażenie dodatkowe

Płyta grillowa 900-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613676920



296051 — UVP* 1 679,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 19 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613676937



296056 — UVP* 1 405,- PLN

Pierścień pod mały garnek

- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 18 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906



296086 — UVP* 141,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

- Zawias drzwi: Prawo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680811



296014 — UVP* 1 131,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

- Zawias drzwi: Lewo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680828



296015 — UVP* 1 131,- PLN

Kółka skrętne 4S900

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 145 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 3,3 kg
- GTIN: 4015613680804



295088 — UVP* 1 166,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży



TECHNIKA GOTOWANIA

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

Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821 | UVP* 6 253,- PLN | GTIN 4015613843841



Ilość pól grzewczych	5
Ułożenie pól grzewczych	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Palnik gazowy	Palnik pojedynczy Palnik podwójny
Rodzaj zapłonu	Elektroniczny zapłon jedną ręką
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 65 / 2014)
Pojemność piekarnika	104 l
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej	0,94 kWh / cykl
Zużycie energii termoobiegu	0,96 kWh / cykl
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,5 kW
Przyłącze piekarnika	Gotowe do podłączenia
Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
W zestawie	2 ruszty 1 blacha do pieczenia
Rodzaj gazu	dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu gaz ziemny H (20 mbar)
Moc przyłączeniowa	11,5 kW
wymiary	szer. 900 x gł. 600 x wys. 900 mm
waga	65,2 kg

Blacha do pieczenia

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

150958 | UVP* 141,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606 | UVP* 102,- PLN

Kuchnia gazowa GHU 4110

2819991 | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613616940



Ilość pól grzewczych	4
Ułożenie pól grzewczych	2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
Palnik gazowy	Palnik podwójny
Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe
Norma gastronomiczna	1/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika	3,1 kW
Przyłącze piekarnika	Gotowe do podłączenia
W zestawie	2 blachy do pieczenia 1 ruszt
Regulacja wysokości	850 mm do 910 mm
Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar) Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu
Moc przyłączeniowa	21 kW
wymiary	szer. 700 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga	100,8 kg

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185 | UVP* 113,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091 | UVP* 153,- PLN



Kuchnia gazowa MFGO 7040



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

• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Regulacja wysokości	910 mm do 955 mm
• Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	56,4 kg	1582051	10 166,- PLN	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	79,2 kg	1582101	12 122,- PLN	4015613635033

Kuchnia gazowa MFG 7341



• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• W zestawie	1 ruszt
• Regulacja wysokości	910 mm do 955 mm
• Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu





1582201

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 730 mm wys. 910 mm	108,4 kg	1582011	14 279,- PLN	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	129,4 kg	1582201	17 409,- PLN	4015613635040

Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

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

A101181 UVP* 192,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

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

A101092 UVP* 231,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670 | UVP* 11 148,- PLN | GTIN 4015613843834



Ilość pól grzewczych	5
Ułożenie pól grzewczych	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Rodzaj pól grzewczych	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 65 / 2014)
Pojemność piekarnika	104 l
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej	0,94 kWh / cykl
Zużycie energii termoobiegu	0,96 kWh / cykl
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,5 kW
W zestawie	1 blacha do pieczenia 2 ruszty
Regulacja wysokości	890 mm do 915 mm
Moc przyłączeniowa	11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 900 x gł. 600 x wys. 890 mm
waga	72,4 kg

Blacha do pieczenia

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

150958 | UVP* 141,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606 | UVP* 102,- PLN

Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426 | UVP* 15 253,- PLN | GTIN 4015613772943



Materiał	Stal
Ilość pól grzewczych	6
Ułożenie pól grzewczych	do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji Powersharing łącznie maks. 7,4 kW
Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 65 / 2014)
Pojemność piekarnika	87 l
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej	0,87 kWh / cykl
Zużycie energii termoobiegu	1,11 kWh / cykl
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,45 kW
W zestawie	1 blacha do pieczenia 2 ruszty
Regulacja wysokości	900 mm do 940 mm
Moc przyłączeniowa	10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm
waga	67,4 kg

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

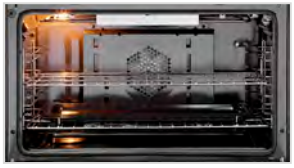
- Materiał: Stal, Emaliowane
- Ważna wskazówka: Do korzystania z blachy do pieczenia wymagany jest ruszt piekarnika 6K-EBMF.
- wymiary: szer. 590 x gł. 320 x wys. 27 mm
- waga: 1,44 kg
- GTIN: 4015613848075

150960 | UVP* 505,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 665 x gł. 334 x wys. 30 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959 | UVP* 141,- PLN





Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU

105764 | UVP* 8 018,- PLN | GTIN 4015613803821



Dzięki 2-palnikowej kuchence indukcyjnej GU zyskasz niezawodnego partnera w kuchni, który nie zajmie wiele miejsca. Szklane pole grzewcze zapewni wystarczającą przestrzeń do pracy, a całkowita moc 8,5 kW może być sterowana za pomocą stopni mocy lub temperatury. Zamknięta drzwiami skrzydłowymi podstawa to miejsce, w którym schowasz garnki i patelnie.

• Ilość pól grzewczych	2
• Ułożenie pól grzewczych	1 x 5 kW, 1 x 3,5 kW
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Ilość stopni mocy	10
• Regulacja wysokości	830 mm do 860 mm
• Właściwości	Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury
• Moc przyłączeniowa	8,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 700 x wys. 830 mm
• waga	42,4 kg

Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU

105765 | UVP* 14 470,- PLN | GTIN 4015613803814



Dzięki 4-palnikowej kuchence indukcyjnej GU zyskasz niezawodnego partnera w kuchni, który zapewni dostateczną moc. Dzielone, szklane pole grzewcze zapewni rewelacyjną przestrzeń do pracy, a całkowita moc 17 kW może być sterowana za pomocą stopni mocy lub temperatury.

• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	2 x 5 kW, 2 x 3,5 kW
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Ilość stopni mocy	10
• Regulacja wysokości	830 mm do 860 mm
• Właściwości	Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo
• Moc przyłączeniowa	17 kW | 400 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 800 x gł. 700 x wys. 830 mm
• waga	72,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Taboret grzewczy E 1K350

105343 | UVP* 6 844,- PLN | GTIN 4015613126036



- Średnica pola grzewczego: 300 mm
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
- waga: 16,4 kg

Taboret grzewczy E 1K500

105325 | UVP* 5 748,- PLN | GTIN 4015613633244



- Średnica pola grzewczego: 400 mm
- Moc przyłączeniowa: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
- waga: 34,2 kg

Taboret grzewczy IND 1K300

105817 | UVP* 6 253,- PLN | GTIN 4015613783604



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

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica pola grzewczego: 300 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 5000 W
- Ilość stopni mocy: 9
- Nośność maks.: 60 kg
- Moc przyłączeniowa: 5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 500 x gł. 540 x wys. 380 mm
- waga: 14,6 kg





Taboret gazowy G-1KB 1K680

1054513 | UVP* 1 350,- PLN | GTIN 4015613683256



- Palnik gazowy: Palnik mocny
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj gazu: Gaz płynny

CNS 18/10

Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu

- Nośność maks.: 50 kg
- Moc przyłączeniowa: 6,8 kW
- wymiary: szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm
- waga: 12,6 kg

Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

- Materiał: Stal szlachetna
- średnica naczynia do gotowania: 175 - 230 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 390 x wys. 25 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453 UVP* 82,- PLN

Nadstawka wok G-1KB 1K680

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica otworu na wok: 314 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 90 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452 UVP* 282,- PLN



Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403 | UVP* 6 844,- PLN | GTIN 4015613734552



- Palnik gazowy: Palnik podwójny
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny

CNS 18/10

Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu

- Nośność maks.: 70 kg
- Moc przyłączeniowa: 7 kW
- wymiary: szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
- waga: 20,2 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250



- Palnik gazowy: Palnik z wypustkami
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny

CNS 18/10

Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu

- Nośność maks.: 70 kg
- Moc przyłączeniowa: 12,5 kW



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G-WB 1K1250	szer. 660 mm gł. 590 mm wys. 520 mm	28,6 kg	1051503	9 383,- PLN	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	szer. 590 mm gł. 680 mm wys. 820 mm	31 kg	1051603	10 949,- PLN	4015613734088

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993 | UVP* 8 018,- PLN | GTIN 4015613804729



Duże i ciężkie garnki, patelnie do paelli i żeliwne nie są wyzwaniem dla tego taboretu gazowego. Wyjątkowo duże pole grzewcze, wyróżniające się wysoką nośnością i mocą 20 kW, bez problemu pozwala przygotować potrawy w większych ilościach w plenerze.

• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy Palnik mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• Nośność maks.	60 kg
• Moc przyłączeniowa	20 kW
• wymiary	szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm
• waga	22,6 kg

Podstawa G-1KB 1K2000

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

105198 | UVP* 1 131,- PLN





Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy	Palnik z wypustkami
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj gazu	Propan



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Rodzaj zapłonu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Zapłon ręczny	7,5 kW	szer. 398 mm gł. 570 mm wys. 170 mm	6 kg	1054503	775,- PLN	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Zapłon Piezo	10,5 kW	szer. 410 mm gł. 540 mm wys. 180 mm	5,3 kg	1054603	360,- PLN	4015613682860

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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

500180 | UVP* 583,- PLN



Zestaw przylaczy, przemysłowy

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

825152 | UVP* 383,- PLN



Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303 | UVP* 5 279,- PLN | GTIN 4015613630977



CNS 18/10

• Wielkość pól grzewczych	Ø 290 mm
• Ułożenie pól grzewczych	1 x 11,5 kW
• Palnik gazowy	Palnik bardzo mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu
• Moc przyłączeniowa	11,5 kW
• wymiary	szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
• waga	25,4 kg

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



CNS 18/10

• Wielkość pól grzewczych	Ø 290 mm
• Palnik gazowy	Palnik bardzo mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Regulacja wysokości	960 mm do 985 mm
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka gazowa wok, 2 palniki	2	2 x 11,5 kW	23 kW	szer. 900 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	58 kg	**1052103**	10 366,- PLN	4015613610764
Kuchenka gazowa wok, 3 palniki	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	szer. 1 500 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	85 kg	**1053103**	13 496,- PLN	4015613610771

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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

A105960 | UVP* 583,- PLN





▶ Patelnie wok
zob. katalog str 145

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Patelnie uchylne



Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał misy: Stal niklowo-chromowa
- Mechanizm przechyłowy: Ręcznie
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Właściwości: W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
  Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC


193062

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E80LHK	70 l	9,9 kW 400 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	158 kg	193036	29 265,- PLN	4015613721224
E120LHK	100 l	14,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	237 kg	193062	46 948,- PLN	4015613723464

Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał misy: Stal niklowo-chromowa
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Płomień pilotowy: Tak
- Mechanizm przechyłowy: Ręcznie
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Właściwości: Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
  System bezpieczeństwa z termoelementem
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G80LHK	70 l	22 kW	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	162,6 kg	1930311	28 483,- PLN	4015613721231
G120LHK	100 l	30 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	220 kg	1930511	44 706,- PLN	4015613723471

Kotły warzelne



Kocioł warzelny E113L



- Materiał kotła: Stal szlachetna
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
- Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki
- Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
- Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu
- Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
- Dostępność na zamówienie: Kocioł warzelny do ogrzewania parowego
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E113L	102 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	280015	39 122,- PLN	4015613705378
E145L	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	155 kg	280016	41 079,- PLN	4015613705392
E220L	200 l	32 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm	235 kg	280021	57 322,- PLN	4015613353326
E342L	317 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	280 kg	280022	67 887,- PLN	4015613353333
E480L	455 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	300 kg	280023	90 973,- PLN	4015613353340

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Kocioł warzelny G113L



• Materiał kotła	Stal szlachetna
• Regulacja temperatury	2 stopnie
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
	Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki
	Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
	Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności
	Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne
	Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
• Rodzaj gazu	Gaz ziemny H

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G113L	102 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	2800021	41 470,- PLN	4015613705354
G150L	145 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	153 kg	2800031	43 626,- PLN	4015613705361
G342L	317 l	48 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	277 kg	2800071	68 669,- PLN	4015613353203
G480L	455 l	58 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	305 kg	2800081	88 234,- PLN	4015613353210

Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

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



296999 UVP* 192,- PLN

Snackpoint



Snackpoint 200

107301 | UVP* 7 818,- PLN | GTIN 4015613756820



STAINLESS STEEL

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

• Ilość stref	1
• Z nadstawą szklaną	Tak
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 790 x gł. 200 x wys. 300 mm
• Właściwości wnęki regulowanej	Regulowana wysokość półki wkładanej, 3 wysokości
	Powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x głęb. 590 mm
	Możliwość wyposażenia w dostępne opcjonalnie półki wkładane
• Skład wyposażenia	Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 755 x głęb. 580 mm
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• właściwości	2 kanały kablowe
	Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa
	Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika
	Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym
	Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200
• W zestawie	Nadstawka szklana
	2 elementy łączące
	Możliwość regulowanego montażu wzmocnienia opcjonalnie dostępnych półek wtykanych
• wymiary	szer. 800 x gł. 600 x wys. 1 225 mm
• waga	42,3 kg



- ▶ Wszechstronność z każdej strony
- ▶ 1 strefa robocza
- ▶ powierzchnia do ustawienia: szer. 760 x głęb. 590 mm
- ▶ przystosowana do maks. 2 urządzeń nablatowych



- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



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



- ▶ Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

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




107302 UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

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




107303 UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

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




107304 UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

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




107305 UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

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




107306 UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

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




107307 UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

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




107308 UVP* 528,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

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




107309 UVP* 661,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

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



107310 UVP* 1 248,- PLN

Stacje do gotowania



Stacja do gotowania KST2200 Plus



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

CNS 18/10

• Regulacja nadmuchu	4-stopniowo
• Materiał filtra	Stal szlachetna
• Rodzaj filtra	Filtr z węglem aktywnym Filtr labiryntowy Zeolit-filter
• Oświetlenie	LED Na osłonie
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Urządzenia elektryczne Podesty Półka boczna
• Przyłącze urządzenia	3 NAC

Stacja do gotowania KST2200 Plus

• Przystosowane do	2 urządzeń nastolnych
• Wymiary powierzchni strefy roboczej	Szer. 805 x głęb. 600 mm
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1075 x gł. 740 x wys. 345 mm
• Skład wyposażenia	Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 805 x głęb. 600 x wys. 150 mm 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania
• Ilość filtrów	2
• Wersja gniazd	2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
• Moc przyłączeniowa	20 kW | 400 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 1 125 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
• waga	108,4 kg
• GTIN	4015613731858

107300 UVP* 50 861,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

• Przystosowane do	2-3 urządzeń nastolnych
• Wymiary powierzchni strefy roboczej	Szer. 1.208 x głęb. 600 mm
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm
• Skład wyposażenia	Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.200 x głęb. 600 x wys. 150 mm 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania
• Ilość filtrów	3
• Wersja gniazd	3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
• Moc przyłączeniowa	24 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
• waga	146 kg
• GTIN	4015613697093

107290 UVP* 54 774,- PLN



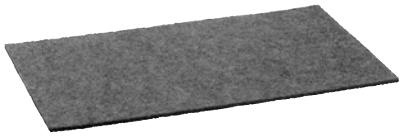



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

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



107291 UVP* 153,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

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



107273 UVP* 270,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

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



107274 UVP* 1 248,- PLN

Podest 100 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549



107276 UVP* 935,- PLN

Podest 200 KST Plus

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



107277 UVP* 1 992,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

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



107289 UVP* 1 949,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

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



107278 UVP* 2 226,- PLN



Półka boczna KST Plus

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



107279 UVP* 2 774,- PLN



Piece typu High Speed



Snackjet 200

120751 | UVP* 24 061,- PLN | GTIN 4015613736587



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

• Materiał komory	Stal szlachetna
• Wymiary wewnętrzne	szer. 305 x gł. 325 x wys. 180 mm
• Funkcje	Połączenie gorącego powietrza i mikrofali Gorące powietrze Mikrofala
• Ilość programów gotowania	1.024 Z możliwością indywidualnego zaprogramowania
• Ilość faz gotowania	Maks. 15 na program
• Zakres temperatury	25 °C do 280 °C
• Nastawa czasu	0 do 20 minut
• Prędkość wentylatora	10 % do 100 %
• Moc kuchenki mikrofalowej	1200 W
• Moc gorącego powietrza	3000 W
• Czas nagrzewania	8 min.
• port USB	Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
• W zestawie	1 koszyk, 280 x 210 mm 1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm 1 łopatka 1 blacha do pizzy
• Ważna wskazówka	Stosować tylko odpowiednie naczynia
• Moc przyłączeniowa	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 460 x gł. 680 x wys. 660 mm
• waga	71 kg



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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

- Materiał: Aluminium, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 260 mm, spód perforowany, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 15 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158





120758 | UVP* 125,- PLN

Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 250 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 30 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613809526





120775 | UVP* 309,- PLN

Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 210 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 42 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 42 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613809502





120773 | UVP* 293,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

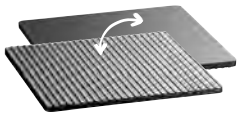
- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Prostokątna, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 30 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472




120770 UVP* 333,- PLN

Odwracana płyta grillowa EGR2900Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: 1 strona ryflowana, 1 strona gładka, Prostokątna
- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron, Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 282 x wys. 10 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822




120776 UVP* 544,- PLN

Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: 5 wgłębień, Ø 11 cm, wysokość 1,5 cm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 282 x gł. 292 x wys. 20 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839




120777 UVP* 528,- PLN

Koszyk Snackjet

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




120753 UVP* 86,- PLN

Łopatka Snackjet

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




120752 UVP* 137,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

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




120774 UVP* 215,- PLN

Rękawice do grilla 425

- Materiał: Aramid, Nadruk silikonowy
- Długość: 425 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 500 °C
- Nadaje się do mycia: Tak
- wymiary: szer. 190 x gł. 425 x wys. 20 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613822433




A500514 UVP* 153,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

- Przystosowane do: Snackjet 200, Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Błyskawiczna skuteczność dzięki efektywnej sile rozpuszczającej, wysoka skuteczność w usuwaniu przypalonych resztek
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779911



173284 UVP* 333,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

- Przystosowane do: Snackjet 200, Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Ułatwia czyszczenie komory, ochrona przed przypalonymi resztkami i pozostałościami tłuszczu
- wymiary: szer. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779928



173285 UVP* 372,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613404073



• Materiał komory	Stal szlachetna
• Wymiary wewnętrzne	szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
• Ilość par prowadnic	4
• Funkcje	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 6 minut (163 °C)
• W zestawie	1 blacha
	1 ruszt
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
• waga	17,5 kg

Blacha do pieczenia do A120880

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

A120702 | UVP* 98,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

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

A120701 | UVP* 76,- PLN

Piec konwekcyjny AT110

120789 | UVP* 2 187,- PLN | GTIN 4015613496924



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

• Materiał komory	Stal szlachetna
• Ilość par prowadnic	3
• Format prowadnic	1/2 GN
• Funkcje	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 3 minut (180 °C)
• Liczba wentylatorów	1
• Właściwości	Podwójne przeszklenie drzwi
	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• W zestawie	3 ruszty
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
• waga	25,5 kg

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

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

A101190 | UVP* 63,- PLN

Ruszt 1/2 GN

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

786009 | UVP* 176,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Piec konwekcyjny AT90



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

• Ilość par prowadnic	4
• Format prowadnic	438 x 315 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 8 minut (150°C)
• Liczba wentylatorów	2
• Właściwości	Podwójne przeszklenie drzwi Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• W zestawie	4 blachy



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

	Materiał komory	Funkcje	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT90	Emaliowane	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	38 kg	A120786	2 250,- PLN	4015613400655
AT90-ST	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	37,4 kg	120879	2 461,- PLN	4015613717081
AT90-DIG	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe	2,67 kW 230 V 50 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	37 kg	A120799	3 635,- PLN	4015613635149
AT120	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 610 mm wys. 580 mm	40 kg	A120788	3 596,- PLN	4015613400662

Piece konwekcyjne – Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796 | UVP* 2 731,- PLN | GTIN 4015613712147



Dobra baza dla powtarzających się procesów obróbki termicznej – dzięki obu regulatorom z wyświetlaczem cyfrowym można precyzyjnie ustawić temperaturę i czas.

• Materiał komory	Emaliowane
• Ilość par prowadnic	4
• Format prowadnic	438 x 315 mm
• Funkcje	Powietrze obiegowe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 8 minut (150°C)
• Liczba wentylatorów	2
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
	Funkcja pamięci
	Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
• W zestawie	4 blachy
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
• waga	38,4 kg



▶ Rodzaj prowadnic: poprzeczne
▶ Format: 438 x 315 mm
▶ Ilość: 4



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ aokrąglona komora



▶ Podwójnie przeszklone drzwi

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

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

786008 UVP* 102,- PLN

Ruszt AT90120

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

786010 UVP* 117,- PLN

Podstawa AT90-120

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




115084 UVP* 1 600,- PLN

Podstawa AT90-120VR

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




115083 UVP* 1 444,- PLN

Rama łącząca AT90-120

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do:
  Piece konwekcyjne AT90
  Piec konwekcyjny AT120
- wymiary: szer. 598 x gł. 536 x wys. 55 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613730073




115086 UVP* 215,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-ST

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



100404 UVP* 137,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

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



100405 UVP* 160,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

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



100406 UVP* 113,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

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



100407 UVP* 153,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

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



100408 UVP* 98,- PLN

Polka scienna 600x355x27, StCrNi

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



174600 UVP* 450,- PLN

Piec konwekcyjny AT211-MDI



• Materiał komory	Stal szlachetna
• Ilość par prowadnic	4
• Format prowadnic	1/1 GN
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 12 minut (150°C)
• Liczba wentylatorów	2
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
	Funkcja pamięci
	Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
• W zestawie	1 ruszt
	1 pojemnik GN
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50 Hz



A120821



A120823

• Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

	Funkcje	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT211-MDI	Powietrze obiegowe	szer. 700 mm gł. 625 mm wys. 540 mm	42,2 kg	A120792	3 514,- PLN	4015613727349
AT220-MDI	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	szer. 700 mm gł. 640 mm wys. 540 mm	44 kg	A120821	4 066,- PLN	4015613757124
AT230-MDI	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	szer. 700 mm gł. 675 mm wys. 550 mm	47,6 kg	A120823	4 144,- PLN	4015613757704

Wyposażenie dodatkowe

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185 UVP* 113,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091 UVP* 153,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780 | UVP* 6 570,- PLN | GTIN 4015613505572



- Materiał komory: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Funkcje: Powietrze obiegowe, Nawilżanie, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Czas nagrzewania: Ok. 12 minut (150°C)
- Liczba wentylatorów: 2
- Właściwości: Podwójne przeszklenie drzwi, Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- W zestawie: 2 blachy perforowane, 2 blachy
- Moc przyłączeniowa: 6,4 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
- waga: 65 kg

Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 1/1 GN
- wymiary: szer. 105 x gł. 485 x wys. 300 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002 | UVP* 254,- PLN

Piec konwekcyjny AT410-MDI

A120822 | UVP* 7 036,- PLN | GTIN 4015613757131



- Materiał komory: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Funkcje: Powietrze obiegowe, Nawilżanie, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
- Sterowanie: Pokrętło MDI
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Czas nagrzewania: Ok. 12 minut (150°C)
- Liczba wentylatorów: 2
- Właściwości: Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi, Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu, Funkcja pamięci, sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
- W zestawie: 4 blachy, 1 wąż dopływowy
- Moc przyłączeniowa: 6,4 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
- waga: 69 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa AT400

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 833 x gł. 673 x wys. 844 mm
- waga: 12,4 kg
- GTIN: 4015613730059

115085 | UVP* 2 461,- PLN





Piec konwekcyjny MF6430

121782 UVP* 5 513,- PLN GTIN 4015613681757



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

• Materiał komory	Emaliowane
• Ilość par prowadnic	6
• Format prowadnic	440 x 375 mm
• Funkcje	Grzałka górna
	Grzałka dolna
	grzałka dolna z termoobiegiem
	Grzałka górna / dolna
	grzałka górna / dolna z wentylatorem
	Powietrze obiegowe
	Funkcja grillowania
	funkcja grillowania z wentylatorem
• Moc grilla	1,8 kW
• Zakres temperatury	25 °C do 250 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 20 minut (250 °C)
• Właściwości	drzwi potrójnie przeszklone
	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
• W zestawie	1 blacha
	1 ruszt
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
• waga	50,2 kg



▶ 6 par prowadnic
▶ Format: 440 x 375 mm



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

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



206203 UVP* 192,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

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



206204 UVP* 125,- PLN

Szafa fermentacyjna 823HO

116550 UVP* 5 513,- PLN GTIN 4015613610917



• Ilość par prowadnic	8
• Format prowadnic	2/3 GN
	442 x 320 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 60 °C
• Właściwości	Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm
• waga	44 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria Silversteam M



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5230M



CNS 18/10

°C 280

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



▶ Łatwa obsługa za pomocą pokrętła



▶ Podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



▶ Prosta regulacja wyciągu oparów

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5230M	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 780 mm wys. 675 mm	57,2 kg	116622	13 770,- PLN	4015613751900
5111M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	82,3 kg	116726	19 948,- PLN	4015613786353
7111M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	101 kg	116728	25 235,- PLN	4015613776439
10111M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	119 kg	116731	28 757,- PLN	4015613786360

Seria Silversteam D



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5111D



CNS 18/10

°C 300

- Materiał komory: CNS 18/10
- Funkcje: Powietrze obiegowe; Gotowanie na parze; Gotowanie na parze kombi; Gotowanie niskotemperaturowe; Gotowanie Delta T; Silnik z rewersem (wirniki wentylatora); Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Funkcja Rack Control: Tak
- Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych; 300 do zaprogramowania
- Ilość faz gotowania: 9
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- port USB: z boku
- Przyłącze wody: 3/4"
- Właściwości: Zaokrąglona komora; Prowadnice wyjmowane; Podwójne przeszklenie drzwi; Oświetlenie LED w drzwiach
- W zestawie: 1 ruszt GN; 1 blacha GN

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5230D	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	58,6 kg	**117623**	17 057,- PLN	4015613751931
5111D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	84,4 kg	**117725**	22 613,- PLN	4015613786377
7111D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	105,8 kg	**117727**	28 948,- PLN	4015613786384
10111D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	120 kg	**117730**	32 470,- PLN	4015613786391

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec konwek.-par. Silversteam P-7111D



Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa to zalety, które mówią same za siebie.

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



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



Silversteam P
▶ szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	58,6 kg	117650	17 601,- PLN	4015613762067
P-5111D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	84,6 kg	117761	23 079,- PLN	4015613786407
P-7111D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	106,6 kg	117762	28 948,- PLN	4015613786414
P-10111D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	127,8 kg	117763	33 253,- PLN	4015613786421

Seria Silversteam DRS



Piec konwek.-par. Silversteam 7111DRS



CNS 18/10

°C 300

- Materiał komory: CNS 18/10
- Funkcje: Powietrze obiegowe
  Gotowanie na parze
  Gotowanie na parze kombi
  Gotowanie niskotemperaturowe
  Gotowanie Delta T
  Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
  Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
  Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
- Funkcja Rack Control: Tak
- Z systemem czyszczenia: Tak
- Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych
  300 do zaprogramowania
- Ilość faz gotowania: 9
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- port USB: z boku
- Właściwości: Zaokrąglona komora
  Prowadnice wyjmowane
  Podwójne przeszklenie drzwi
  Oświetlenie LED w drzwiach
- W zestawie: 1 ruszt GN
  1 blacha GN

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5230DRS	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	59,2 kg	**117723**	19 557,- PLN	4015613737997
5111DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	86,8 kg	**117741**	25 818,- PLN	4015613786476
7111DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	111 kg	**117781**	30 514,- PLN	4015613776446
10111DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	122 kg	**117731**	36 383,- PLN	4015613786469

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec konwek.-par. Silversteam P-10111DRS



Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa oraz system czyszczenia to zalety, które mówią same za siebie.

• Materiał komory	CNS 18/10
• Funkcje	Powietrze obiegowe Gotowanie na parze Gotowanie na parze kombi Gotowanie niskotemperaturowe Gotowanie Delta T Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
• Funkcja Rack Control	Tak
• Ilość programów gotowania	300 wstępnie zainstalowanych 300 do zaprogramowania
• Ilość faz gotowania	9
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Prędkość wentylatora	3 stopnie
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	z boku
• port USB	z boku
• Przyłącze wody	3/4"
• Właściwości	Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane Podwójne przeszklenie drzwi Oświetlenie LED w drzwiach Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie Zredukowany czas obróbki termicznej Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
• W zestawie	1 ruszt GN 1 blacha GN



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



Silversteam P
▶ szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	59,8 kg	117672	20 148,- PLN	4015613762128
P-5111DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	91,2 kg	117764	25 626,- PLN	4015613786438
P-7111DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	107,3 kg	117765	30 322,- PLN	4015613786445
P-10111DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	122 kg	117766	37 757,- PLN	4015613786452

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice 6040 SST5110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe 5 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 385 x gł. 300 x wys. 43 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613761930



117051 UVP* 1 166,- PLN

Prowadnice 6040 SST7110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe 7 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 384 x gł. 451 x wys. 40 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613761947



117052 UVP* 1 366,- PLN

Prowadnice 6040 SST10110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 8
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe 10 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 385 x gł. 697 x wys. 40 mm
- waga: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761954



117053 UVP* 2 148,- PLN

Sonda temperatury zestaw 1KA

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Długość przewodu: 1,8 m
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe seria Silversteam
- wymiary: szer. 180 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139



116009 UVP* 1 013,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

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



117712 UVP* 3 713,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

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



116011 UVP* 857,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005 UVP* 974,- PLN

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

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



116299V UVP* 215,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

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



173279 UVP* 450,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 243,- PLN

Zestaw laczacy Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, 4 nóżki, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia:
  5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN,
  5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm
- waga: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078



116012 UVP* 2 853,- PLN

Podstawa Silversteam 230

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075 UVP* 1 366,- PLN

Podstawa Silversteam 110

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



115069 UVP* 2 731,- PLN

Podstawa Silversteam 6040

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 745 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745 mm
- waga: 24 kg
- GTIN: 4015613682051



115079 UVP* 3 792,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

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



115071 UVP* 2 524,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Moc silnika: 100 m3/h do 540 m^3/h
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 875 x wys. 230 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613620503



116016 UVP* 8 331,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Moc silnika: 800 m3/h do 1500 m^3/h
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- W zestawie: materiał podłączeniowy, Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 870 x gł. 950 x wys. 300 mm
- waga: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773



116019 UVP* 13 688,- PLN



Seria Silversteam-K



Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D



CNS 18/10

°C 300

• Materiał komory	CNS 18/10
• Format prowadnic	1/1 GN
• Rodzaj prowadnic	Wzdłuż
• Funkcje	Powietrze obiegowe
	Gotowanie na parze
	Gotowanie na parze kombi
	Gotowanie niskotemperaturowe
	Gotowanie Delta T
	Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
	Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
• Funkcja Rack Control	Tak
• Ilość programów gotowania	300 wstępnie zainstalowanych
	300 do zaprogramowania
• Ilość faz gotowania	9
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Prędkość wentylatora	3 stopnie
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	pod komorą
• port USB	z przodu
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Oświetlenie LED w drzwiach
• Dostępność na zamówienie	piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



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



	Ilość par prowadnic	Systemem czyszczenia	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K 6110D	6	Nie	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm	92,1 kg	117262	27 191,- PLN	4015613809694
K 6110DRS	6	Tak	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 875 mm	73,2 kg	117263	30 122,- PLN	4015613809700
K 10110D	10	Nie	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 552 mm gł. 880 mm wys. 1 000 mm	90,2 kg	117264	34 626,- PLN	4015613809717
K 10110DRS	10	Tak	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm	92,1 kg	117265	37 166,- PLN	4015613804972

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

- Skład zestawu:
  1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe seria Silversteam K
- wymiary: szer. 175 x gł. 25 x wys. 270 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111 UVP* 1 092,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005 UVP* 974,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 243,- PLN

Zestaw łączący Silversteam-K

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



117100 UVP* 1 327,- PLN

Podstawa Silversteam-K

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 735 mm do 780 mm
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076 UVP* 2 172,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

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



117002 UVP* 15 644,- PLN

Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792 UVP* 7 036,- PLN GTIN 4015613525822





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

Ilość par prowadnic	3
Format prowadnic	1/1 GN 600 x 400 mm
Funkcje	Gotowanie niskotemperaturowe Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C
Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
W zestawie	1 bagnetowa sonda temperatury 1 para prowadnic do blach 600 x 400
Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
waga	27,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 600x400-AL

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



100412 UVP* 141,- PLN

Blacha perforowana 600x400-AL

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



100413 UVP* 129,- PLN

Blacha perforowana 600x400-SI

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



100416 UVP* 203,- PLN

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

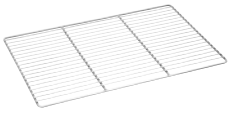
- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414



525782 UVP* 466,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264 UVP* 215,- PLN

Blacha perforowana 2/3-AL

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



100417 UVP* 74,- PLN

Blacha perforowana 2/3-SI

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



100425 UVP* 113,- PLN

Blacha do pieczenia 1/1-AL

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



100426 UVP* 98,- PLN

Blacha perforowana 1/1-AL

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



100427 UVP* 125,- PLN

Blacha perforowana 1/1-SI

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



100428 UVP* 141,- PLN

Koszyk 110

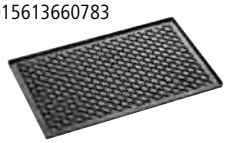
- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111



900300 UVP* 203,- PLN

Płyta grillowa

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



106576 UVP* 622,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz:
  1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613711423



150687 UVP* 192,- PLN

Środek do natłuszczania Pu 500ml

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



173060 UVP* 186,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.


Bartscher
Bartscher
65 Brötchen
TÜR GEÖFFNET
19:00
Bartscher

Piece piętrowe CL



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

• Materiał komory	Kamień szamotowy stal nierdzewna
• Wysokość załadowcza	140 mm
• Rodzaj ogrzewania	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Tak
• Generatory pary	Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
• Zakres temperatury do	300 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Liczba programów	15 wstępnie zainstalowanych 84 do zaprogramowania program ustawiany ręcznie
• Liczba faz pieczenia	6
• Nawilżanie	Ustawione w programie Ręcznie
• ustawianie czasu	Od 1 do 99 minut Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
• Automatyczne włączanie za pomocą timera	Tak
• Automatyczne wstępne nagrzewanie	Tak
• Sterowanie	Dotykowe
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• port USB	Tak
• Temperatura wody na dopływie	10 °C do 40 °C
• Przyłącze wody	R3/4"
• właściwości	Możliwość importu programów innych urządzeń Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
• Ważna wskazówka	W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
• Przyłącze urządzenia	3 NAC

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO70

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

117945 UVP* 1 483,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec piętrowy CL6080-2
  + podstawa CL6040-12
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec piętrowy CL6080-2
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  + przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16
- wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 320 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613772264

117946 UVP* 1 483,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948 UVP* 974,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Piec piętrowy CL6040-1

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

117910 UVP* 21 713,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

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

117911 UVP* 25 818,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

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

117912 UVP* 50 278,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

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

117913 UVP* 72 383,- PLN

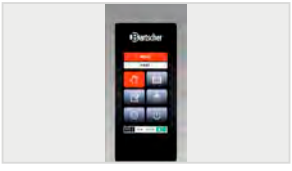


Idealny klimat w komorze pieca konwekcyjnego: świeżutkie wypieki, chrupiące i kruche, udają się szczególnie dzięki optymalnej cyrkulacji powietrza, która powstaje w wyniku szybkiej zmiany kierunku wentylatora w komorze pieca. 99 programów, 6 faz pieczenia oraz 6 parametrów gwarantują, że prace przebiegają szybko i bez komplikacji.

• Materiał komory	stal nierdzewna
• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Rodzaj ogrzewania	Gorące powietrze
• Generatory pary	Natrysk bezpośredni
• Zakres temperatury do	250 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Liczba programów	15 wstępnie zainstalowanych
	84 do zaprogramowania
	program ustawiany ręcznie
• Nawilżanie	Ustawione w programie
	Ręcznie
• Liczba faz pieczenia	6
• ustawianie czasu	Od 1 do 99 minut
	tryb ciągły
	Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
• Liczba wentylatorów	1
• Prędkość wentylatora	10 stopni
• Silnik z rewersem	Tak
• Z systemem czyszczenia	Tak
• Automatyczne włączanie za pomocą timera	Tak
• Automatyczne wstępne nagrzewanie	Tak
• Automatyczne schładzanie	Tak
• Sterowanie	Dotykowe
• Oświetlenie wewnętrzne	W drzwiach
	LED
• port USB	Tak
• Przyłącze wody	R3/4"
• właściwości	Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Równomierne efekty przy wypełnionej komorze
	Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
	Możliwość importu programów innych urządzeń
	Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
	Szybka zmiana kierunku wentylatora
• Ważna wskazówka	W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
	Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
	Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO10 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Prowadnic 600 x 400 mm



▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów



▶ Generatory pary: natrysk bezpośredni



▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.







	Ilość par prowadnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MC6040-5	5	11 kW	11,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 750 mm	126 kg	117900	41 278,- PLN	4015613795119
MC6040-8	8	15 kW	15,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 025 mm	152 kg	117901	46 948,- PLN	4015613769936
MC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 150 mm	187 kg	117902	56 731,- PLN	4015613795126

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO10

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + podstawa LBO6040-5
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-8
  + podstawa LBO6040-5
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-8
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-10
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-10
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 549 x gł. 439 x wys. 324 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613771755

117922 UVP* 974,- PLN



Piece konwencyjne HC



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

• Materiał komory	stal nierdzewna
• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Rodzaj ogrzewania	Gorące powietrze
• Generatory pary	Natrysk bezpośredni
	Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
• Moc Steam-Box	3 kW
• Zakres temperatury do	250 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Liczba wentylatorów	1
• Prędkość wentylatora	10 stopni
• Silnik z rewersem	Tak
• Liczba programów	15 wstępnie zainstalowanych
	84 do zaprogramowania
	program ustawiany ręcznie
• Liczba faz pieczenia	6
• Nawilżanie	Ustawione w programie
	Ręcznie
	Ręczny wybór systemu nawilżania
• ustawianie czasu	Od 1 do 99 minut
	tryb ciągły
	Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
• AirFresh-Box	Tak
• Z systemem czyszczenia	Tak
• Automatyczne włączanie za pomocą timera	Tak
• Automatyczne wstępne nagrzewanie	Tak
• Automatyczne schładzanie	Tak
• Sterowanie	Wielofunkcyjne pokrętło z podświetleniem
	Dotykowe
• Oświetlenie wewnętrzne	W drzwiach
	LED
• port USB	Tak
• Przyłącze wody	R3/4"
• właściwości	Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Równomierne efekty przy wypełnionej komorze
	Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
	Możliwość importu programów innych urządzeń
	Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
	Szybka zmiana kierunku wentylatora
• Ważna wskazówka	W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
	Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
	Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO20 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów



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



▶ AirFresh-Box



▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.







	Ilość par prowadnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 730 mm	158,8 kg	**117905**	50 861,- PLN	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 000 mm	187,5 kg	**117906**	60 644,- PLN	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 130 mm	210 kg	**117907**	72 383,- PLN	4015613795140

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO20

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

117923 UVP* 1 557,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-5, Piec konwekcyjny HC6040-5
- wymiary: szer. 405 x gł. 495 x wys. 70 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390



117920 UVP* 1 557,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 72 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-8, Piec konwekcyjny HC6040-8
- wymiary: szer. 440 x gł. 770 x wys. 60 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613769943



117921 UVP* 1 557,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 243,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO30

- Skład zestawu: Eelektryczna skrzynka podłączeniowa, Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-8
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 305 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 12,7 kg
- GTIN: 4015613796406

117935 UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO40

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-5
  + podstawa LBO6040-3
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-5
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 11 kg
- GTIN: 4015613796451

117936 UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO50

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

117937 UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

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

117938 UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 310 x gł. 998 x wys. 278 mm
- waga: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

117947 UVP* 2 031,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

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



117934 UVP* 5 709,- PLN

Podstawa CL6040-12

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



117933 UVP* 5 905,- PLN

Podstawa LBO6040-3

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



117932 UVP* 4 535,- PLN

Podstawa LBO6040-4

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



117931 UVP* 4 887,- PLN

Podstawa LBO6040-5

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



117930 UVP* 5 079,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

- Materiał: Stal szlachetna
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Zastosowanie: Piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC
- wymiary: szer. 1 045 x gł. 910 x wys. 345 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903



117939 UVP* 4 688,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Moc silnika: 20 W
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja nadmuchu: Automatyczna, sterowana piecem
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 990 x gł. 890 x wys. 350 mm
- waga: 31,3 kg
- GTIN: 4015613769974



117940 UVP* 13 296,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

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



117941 UVP* 1 115,- PLN



Szafa fermentacyjna PR6040-10



Sterowanie temperaturą, wilgotnością powietrza i czasem procesu fermentacji odbywa się elektronicznie. Idealny klimat dla ciasta powstaje przede wszystkim dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii cyrkulacji powietrza i dopływowi powietrza z zewnątrz.

• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	70 mm
• Moc grzewcza	1,2 kW
• Generator pary	Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
• Moc generatora pary	1,2 kW
• Zakres temperatury do	50 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 0,1 °C
• Wilgotność powietrza	od 10 % do 95 %
• Automatyczna kontrola wilgotności powietrza	Do 99%
• ustawianie czasu	Od 1 do 999 minut tryb ciągły
• Sterowanie	Elektronicznie
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• Temperatura wody na dopływie	10 °C do 40 °C
• Przyłącze wody	R3/4"
• Kółka skrętne	2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
• Średnica kółek	80 mm
• Właściwości	Innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
• W zestawie	Wąż dopływu wody
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50 Hz









	Ilość par prowadnic	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PR6040-10	10	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 630 mm	74,4 kg	**117925**	18 775,- PLN	4015613769950
PR6040-16	16	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 840 mm	92 kg	**117926**	19 557,- PLN	4015613771779

Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

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



117927 UVP* 4 688,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-16
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 980 x gł. 515 x wys. 750 mm
- waga: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928 UVP* 4 688,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133 | UVP* 544,- PLN | GTIN 4015613685076



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

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

Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

115131 | UVP* 2 031,- PLN | GTIN 4015613675008



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

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





► Pakowarki próżniowe, worki do pakowania próżniowego zob. katalog str 388 - 391

Suszarka 120

A120888 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613713809

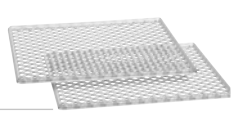


Podczas suszenia produkty spożywcze są nie tylko konserwowane, ale również wydłuża się okres ich przydatności do spożycia. W przypadku tej nieinwazyjnej metody konserwacji doskonale zachowane zostają składniki odżywcze, a owoce, warzywa, mięso, ryby, zioła i przyprawy zyskują całkiem nowe walory smakowe.

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

Zestaw kratek do suszenia 120

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



A120893 | UVP* 74,- PLN

Salamandry HI-LIGHT



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552 | UVP* 9 974,- PLN | GTIN 4015613634890



Ilość stref grzewczych	2
Strefy grzewcze osobno regulowane	Nie
Regulowana wysokość grzałki	Tak
Źródło ciepła	Grzałka IR
Wymiary ruszt grillowy	szer. 400 x gł. 304 mm
Ręczne ustawianie czasu	Tak
Pojemnik na tłuszcz	Tak
W zestawie	1 ruszt
	1 wspornik do zamocowania na ścianie
Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
waga	41 kg

Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z



Ilość stref grzewczych	2
Strefy grzewcze osobno regulowane	Tak
Źródło ciepła	Grzałka IR
Wymiary ruszt grillowy	szer. 572 x gł. 358 mm
Funkcja utrzymania temperatury	Tak
Ręczne ustawianie czasu	Tak
Pojemnik na tłuszcz	Tak
W zestawie	1 ruszt
	1 wspornik do zamocowania na ścianie
Moc przyłączeniowa	4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC



	Regulowana wysokość grzałki	Regulowana wysokość rusztu grillowego	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z	Tak	Nie	szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 515 mm	59,4 kg	101546	12 713,- PLN	4015613634913
Salamander Hi-Light 600-2Z	Nie	Tak	szer. 590 mm gł. 550 mm wys. 515 mm	40,2 kg	101548	10 366,- PLN	4015613634906

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554 | UVP* 14 279,- PLN | GTIN 4015613634920



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

Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547 | UVP* 14 862,- PLN | GTIN 4015613634883



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



▶ Funkcja automatycznego włączania

SERIA W PORÓWNANIU

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

Salamandry - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520 | UVP* 3 322,- PLN | GTIN 4015613815527



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

Ilość stref grzewczych	1
Regulowana wysokość grzałki	Tak
Źródło ciepła	Grzałka promiennikowa
Sterowanie	Pokrętło MDI
Wymiary ruszt grillowy	szer. 435 x gł. 320 mm
Regulowana wysokość rusztu grillowego	Nie
Funkcja utrzymania temperatury	Tak
Ręczne ustawianie czasu	Tak
Pojemnik na tłuszcz	Tak
Wyświetlacz cyfrowy	Tak
Właściwości	Funkcja pamięci Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Tryb Eco: oszczędność energii i wykorzystanie do podgrzewania Zdejmowany ruszt grillowy sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)
W zestawie	1 ruszt
Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 462 x gł. 515 x wys. 532 mm
waga	33,8 kg



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



- Tryb Eco
- Energooszczędność
- Funkcja utrzymania ciepła



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Salamander z windą 500-1Z



- Regulowana wysokość grzałki: Tak
- Źródło ciepła: Grzałka promiennikowa
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 ruszt





	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
500-1Z	1	szer. 445 mm gł. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 525 mm wys. 535 mm	38,8 kg	151510	2 970,- PLN	4015613385570
600-2Z	2	szer. 590 mm gł. 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 540 mm wys. 530 mm	47,7 kg	151512	3 479,- PLN	4015613680163

Salamander 400-1Z-P

100534 | UVP* 1 702,- PLN | GTIN 4015613782508



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

- Ilość stref grzewczych: 1
- Źródło ciepła: Grzałka promiennikowa
- Wymiary ruszt grillowy: szer. 430 x gł. 300 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Moc przyłączeniowa: 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 625 x gł. 500 x wys. 362 mm
- waga: 14,4 kg



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą



▶ Ruszt grillowy z regulacją wysokości
▶ W 7 stopniach



▶ Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
▶ z 3 stron



Salamander 401-1Z-W

A1515002 UVP* 1 209,- PLN GTIN 4015613708850





Salamander z regulowanym na wysokość rusztem grillowym jest wyposażony w 1 strefę grzewczą, którą można aktywować za pomocą timera na maks. 15 minut. Model 401-1Z-W, dzięki znajdującym się z tyłu uchwytom, nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe, jak i do montażu ściennego na ognioodpornych powierzchniach ścian.

• Ilość stref grzewczych	1
• Źródło ciepła	Grzałka IR
• Wymiary ruszt grillowy	szer. 447 x gł. 250 mm
• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• Właściwości	Jako urządzenie nablatowe i do montażu ściennego Uchwyty z tyłu urządzenia do montażu na ścianie
• W zestawie	1 ruszt
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 610 x gł. 305 x wys. 280 mm
• waga	14 kg

Salamander 400-1Z



CNS 18/10

• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• W zestawie	1 ruszt

100528



100532



• W zestawie: 2 uchwyty

	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
400-1Z	1	szer. 430 mm gł. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 597 mm gł. 368 mm wys. 365 mm	13,8 kg	100524	2 109,- PLN	4015613370057
600-2Z	2	szer. 640 mm gł. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 550 mm wys. 390 mm	23 kg	100528	3 713,- PLN	4015613390925
700-2Z II	2	szer. 705 mm gł. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 910 mm gł. 375 mm wys. 425 mm	29,5 kg	100532	2 070,- PLN	4015613709369

Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- ▶ płyta grillowa
- ▶ salamander

zob. katalog str 126





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



PIZZY | MAKARONU

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

Wałkownice



Walkownica FI/32N, 0,37 kW

101932 | UVP* 7 157,- PLN | GTIN 4015613620138



Solidne wykonanie maszyny umożliwia obróbkę ciasta na zimno z dużą prędkością, przy czym właściwości ciasta pozostają zachowane.

CNS 18/10

• Średnica ciasta maks.	300 mm
• Ustawianie grubości ciasta od	0,3 mm
• Długość wałka	320 mm
• Waga ciasta od	80 g
• Waga ciasta do	210 g
• Moc przyłączeniowa	0,37 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm
• waga	36 kg

Piece do pizzy



Piec do pizzy ST350 TR

203515 | UVP* 1 913,- PLN | GTIN 4015613690070





Piec do pizzy w kompaktowej wersji ze stali nierdzewnej, wyróżniający się krótkim czasem nagrzewania. Idealny w przypadku wypieku mniejszych ilości świeżej lub mrożonej pizzy oraz Flammkuchen. Dla ułatwienia obsługi ruszt pieca jest połączony z drzwiami i uchwytem.

STAINLESS STEEL

°C 300

• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Nie
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Wsad	1 pizza Ø 34 cm
• Moc przyłączeniowa	1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 510 x gł. 570 x wys. 215 mm
• waga	14,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203 | UVP* 3 753,- PLN | GTIN 4015613724584



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

• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Tak
• Zakres temperatury	70 °C do 250 °C
• Wsad	maks. Ø 32 cm
• Prędkość taśmy	regulowana w 10-stopniowej skali prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm
• waga	21,9 kg



Blacha do pieczenia pizzy 290-R

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

100925 | UVP* 33,- PLN



Piec do pizzy ST340

A201113 | UVP* 935,- PLN | GTIN 4015613757001



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

• Materiał komory	Stal Ocynkowane
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna Funkcja pieczenia w trybie ciągłym
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Nie
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Wsad	1 pizza Ø 33,5 cm
• Timer	Tak
• właściwości	Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm
• waga	21,5 kg

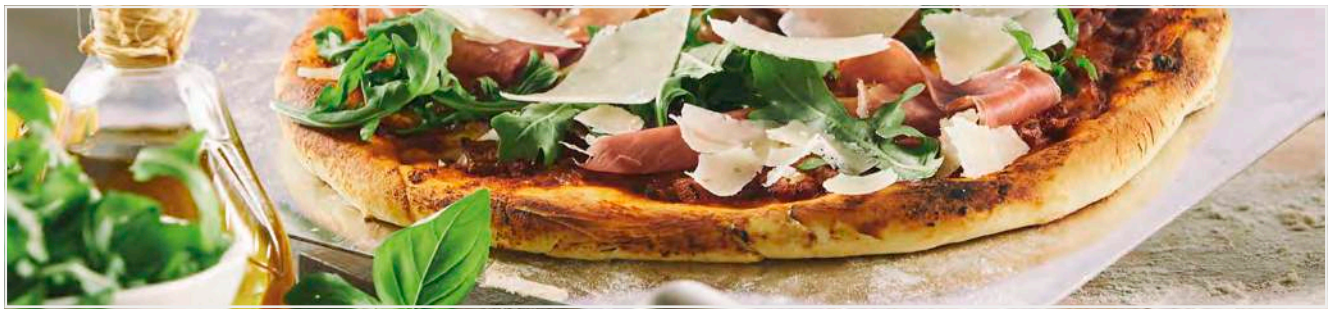


▶ Funkcje pieca
▶ grzałka górna / dolna



▶ Do wyboru
▶ Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa





Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini 1, 1 komora	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 230 mm	18,8 kg	203510	2 109,- PLN	4015613494074
Mini 2, 2 komory	2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	2,7 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 380 mm	27,7 kg	203500	3 123,- PLN	4015613491714

Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 400 °C



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm	27,2 kg	203530	3 361,- PLN	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 570 mm gł. 550 mm wys. 475 mm	41,8 kg	203535	5 862,- PLN	4015613647593

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec do pizzy ST415

2002102 | UVP* 1 859,- PLN | GTIN 4015613731612



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

- Materiał komory: stal nierdzewna; Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 350 °C
- Wsad: 1 pizza Ø 40 cm
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 565 x gł. 585 x wys. 265 mm
- waga: 20,5 kg

Piec do pizzy CT 100



- Materiał: Blacha stalowa; Lakierowana
- Materiał komory: Ognioodporna płyta szamotowa; Aluminium
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 400 °C
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
CT 100	4 pizze Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 430 mm	65,6 kg	2002010	4 688,- PLN	4015613437781
CT 200	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	8,4 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 760 mm	112,3 kg	2002020	8 209,- PLN	4015613437798

Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy CT

Podstawa PO CT

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
- waga: 15 kg
- GTIN: 4015613602455



200319 | UVP* 1 585,- PLN

Łopatka dopizzy AL

- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927 | UVP* 270,- PLN

Nóż do pizzy

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



100928 | UVP* 129,- PLN

Piec do pizzy NT 501



- Materiał: Blacha stalowa Lakierowana
- Materiał komory: Kamień szamotowy
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizze Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm	44,6 kg	2002018	4 418,- PLN	4015613640990
NT 502	2	8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze)	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 510 mm	63 kg	2002028	5 983,- PLN	4015613641003
NT621	1	4 pizze Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 400 mm	59,6 kg	2002088	5 553,- PLN	4015613641010
NT 622	2	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 710 mm	102,8 kg	2002095	8 448,- PLN	4015613641027
NT 901	1	6 pizz Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 395 mm	80,3 kg	2002101	6 296,- PLN	4015613641041
NT 921	2	12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz)	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	141,8 kg	2002121	10 405,- PLN	4015613641058

Piec do pizzy NT 622VS

2002094 | UVP* 10 209,- PLN | GTIN 4015613674018



- Materiał komory: Komora w całości pokryta szamotem
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 85 °C do 450 °C
- Wsad: 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
- Moc przyłączeniowa: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
- waga: 151,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy NT

Podstawa PO NT5

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424



200316 UVP* 1 405,- PLN

Podstawa PO NT6

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
- waga: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431



200317 UVP* 1 522,- PLN

Podstawa PO NT9

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



200318 UVP* 1 949,- PLN

Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



°C 450

• Materiał	CNS 18/10 Ocynkowane Blacha stalowa Lakierowana
• Materiał komory	Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Tak
• Zakres temperatury	50 °C do 450 °C
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ET 105, 1KP 1050x1050	9 pizz Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 420 mm	143 kg	2002150	11 340,- PLN	4015613545028
ET 205, 2KP 1050x1050	18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz)	24 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 760 mm	247 kg	2002170	19 557,- PLN	4015613545035

Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy ET

Podstawa PO ET

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 1 150 x wys. 965 mm
- waga: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165 UVP* 2 931,- PLN

Warnik do makaronu 8L MDI

132265 | UVP* 1 467,- PLN | GTIN 4015613770970



Zawsze idealne al dente. Precyzyjna nastawa czasu i temperatury, której towarzyszy szybka i intuicyjna obsługa – ten cyfrowy warnik to pozwoli przygotować dowolny makaron. Zapewnienie optymalnej higieny jest możliwe dzięki wyjmowanej grzałce i 8-litrowej komorze.

• Pojemność komory	8 l
• Ilość koszy	1
• Pojemność kosza	4,9 l
• Wymiary kosza	szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
• Zakres temperatury do	110 °C
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Właściwości	Możliwość wyjęcia komory i grzałki Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:01 - 59:9 minut)
• Moc przyłączeniowa	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 470 x wys. 385 mm
• waga	6,6 kg



▶ Pokrętło MD

Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260 | UVP* 1 913,- PLN | GTIN 4015613584171



• Pojemność komory	7 l
• Ilość koszy	1
• Wymiary kosza	szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
• Zakres temperatury do	110 °C
• Moc przyłączeniowa	3,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
• waga	6,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L MDI

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
- Pojemność: 4,9 l
- wymiary: szer. 200 x gł. 460 x wys. 150 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613797755



132266 | UVP* 133,- PLN

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
- Pojemność: 1,86 l
- Ważna wskazówka:
  Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 100 x gł. 200 x wys. 310 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261 | UVP* 293,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- Pojemność: 4,93 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 430 x wys. 205 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262 | UVP* 544,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



SNACK | IMBISS | EVENT

Klasyczne przekąski jak kiełbaska w curry, frytki itp. cieszą się niesłabnącą popularnością. W codziennym przyrządzaniu szybkich dań z pomocą przychodzi niezastąpiona technika. Od płyt grillowych i grillów kontaktowych, przez frytownice, po krajalnice do kiełbasek w curry – tu znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz.

Krajalnica do frytek 3010

500308 | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613694832





• Materiał matryc/stempli	Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Liczba matryc/stempli	4
• Matryce/stemple	Frytki 6 mm Frytki 9 mm Frytki 13 mm Łódeczki ziemniaczane
• Przystosowane do	Montaż nablatowy Montaż ścienny
• wymiary	szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm
• waga	2,64 kg

Frytownica PETIT

165103 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613447223



• Pojemność komory	3 l
• Ilość koszy	1
• Zakres temperatury	130 °C do 190 °C
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm
• waga	2,5 kg

Frytownica MINI II



• Pojemność komory	4 l
• Zakres temperatury	60 °C do 190 °C



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 205 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	3 kg	A165110	321,- PLN	4015613392271
MINI III	2	2	4,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	5,5 kg	A165112	607,- PLN	4015613392288

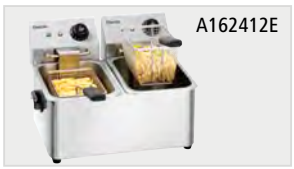
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica SNACK I



- Zakres temperatury
- Ważna wskazówka

50 °C do 190 °C
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162412E

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



A162812E

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I	1	4 l	1	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 245 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	5,1 kg	A162410E	607,- PLN	4015613662350
SNACK II	2	4 l	2	4 kW 230 V 50 Hz	szer. 445 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	9,6 kg	A162412E	1 053,- PLN	4015613662374
SNACK III	1	8 l	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 305 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	6,7 kg	A162810E	740,- PLN	4015613662381
SNACK IV	2	8 l	2	6,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 555 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	12,5 kg	A162812E	1 287,- PLN	4015613662398

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 240 x wys. 80 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 405 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528 — UVP* 43,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,6 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 435 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521 — UVP* 47,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

- Wymiary kosza: szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
- Pojemność: 2,4 l
- wymiary: szer. 135 x gł. 450 x wys. 245 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522 — UVP* 129,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 500 x wys. 225 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523 — UVP* 168,- PLN



▶ Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117



▶ Termometr do frytownic
zob. katalog str 408

Frytownica SNACK I Plus



Frytownica umożliwia szybkie i niezawodne przygotowanie najróżniejszych przekąsek. Czyszczenie to kwestia chwili dzięki praktycznemu kranikowi spustowemu do tłuszczu i uchylnej grzałce.

- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Ważna wskazówka: Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 l	1	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	4,2 kg	A162820E	673,- PLN	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 l	2	4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	9 kg	A162821E	1 248,- PLN	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 l	1	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 400 mm	6,2 kg	A162823E	935,- PLN	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 l	2	6,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 565 mm gł. 640 mm wys. 400 mm	11,5 kg	A162824E	1 534,- PLN	4015613718903

Frytownica SNACK XL Plus

165530 | UVP* 2 266,- PLN | GTIN 4015613687018



Masz ochotę na pieczoną rybę lub frykadelki? Wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie szczególnie potraw o wydłużonym kształcie.

- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Moc przyłączeniowa: 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
- waga: 8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownice - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

Precyzyjne ustawienie temperatury umożliwia doskonałe, powtarzalne smażenie. Sterowanie MDI oferuje również funkcję delikatnego upłynniania tłuszczu.



Frytownica MDI SNACK III Plus



Prawidłowe smażenie w prosty sposób: dzięki cyfrowemu pokrętłu MDI Bartscher można ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia. Oprócz tego w każdej chwili możliwa jest kontrola aktualnej temperatury oleju.

• Pojemność komory	9 l
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 190 °C
• Regulacja temperatury	Elektronicznie W odstępach co 0,1 °C
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Strefa zimna	Tak
• Kontrola temperatury oleju	Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
• Grzałka	Możliwość wychylenia
• Ważna wskazówka	Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶ Sterowanie MDI Bartscher
▶ ustawianie temperatury z dokładnością do jednego stopnia



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	6,4 kg	A162828	1 154,- PLN	4015613752150
MDI SNACK IV Plus	2	2	6,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 570 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	11,7 kg	A162829	2 093,- PLN	4015613752167

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 220 x wys. 105 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 460 x wys. 135 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826 — UVP* 125,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 460 x wys. 165 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827 — UVP* 160,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

- Wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,7 l
- wymiary: szer. 150 x gł. 570 x wys. 190 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527 — UVP* 254,- PLN

Frytownica IMBISS I



- Pojemność komory 8 l
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Ważna wskazówka Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 630 mm wys. 410 mm	9,7 kg	A150307	1 287,- PLN	4015613662404
IMBISS II	2	2	6,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 580 mm gł. 630 mm wys. 410 mm	17 kg	A150407	2 109,- PLN	4015613662411

Frytownica indukcyjna 8L Plus



Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury na stałym poziomie. Smażenie ulubionych produktów spożywczych przebiega bardzo precyzyjnie i zapewnia optymalny rezultat.

- Pojemność komory 8 l
- Zakres temperatury 60 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Grzałka cewka indukcyjna





▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica indukcyjna 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 290 mm gł. 590 mm wys. 425 mm	12,5 kg	165118	1 874,- PLN	4015613742083
Frytownica indukcyjna 2x8L Plus	2	2	7 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 425 mm	23 kg	165119	3 514,- PLN	4015613742090

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica IMBISS PRO

162500 UVP* 2 109,- PLN GTIN 4015613535104



Pojemność komory	9,7 l
Ilość koszy	1
Zakres temperatury	50 °C do 190 °C
Kran spustowy tłuszczu	Tak
Strefa zimna	Tak
Grzałka	Możliwość wyjęcia
Moc przyłączeniowa	8,1 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
waga	12,7 kg

Frytownica PROFESSIONAL I



Pojemność komory	10 l
Zakres temperatury	50 °C do 190 °C
Kran spustowy tłuszczu	Tak
Strefa zimna	Tak
Grzałka	Możliwość wyjęcia
Przyłącze urządzenia	3 NAC



	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 390 mm gł. 450 mm wys. 375 mm	11,5 kg	162900	2 696,- PLN	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 750 mm gł. 450 mm wys. 375 mm	21,8 kg	162910	5 079,- PLN	4015613536798

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 480 x wys. 245 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524 UVP* 215,- PLN

Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 230 x wys. 145 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 194 x gł. 475 x wys. 215 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613742106

165122 UVP* 172,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO 9,7L

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 275 x wys. 140 mm
- Pojemność: 9,2 l
- wymiary: szer. 255 x gł. 515 x wys. 290 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525 UVP* 176,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
- Pojemność: 8,2 l
- wymiary: szer. 235 x gł. 425 x wys. 215 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906 UVP* 270,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
- Pojemność: 2,7 l
- Ważna wskazówka: Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 130 x gł. 415 x wys. 220 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912 UVP* 176,- PLN



▶ Termometr do frytownic zob. katalog str 408

Frytownica 12L-10



Frytownica – jako solidne urządzenie nablatowe – jest doskonale przystosowana do użytku w profesjonalnej kuchni gastronomicznej dzięki 12-litrowej komorze. Kranik spustowy do tłuszczu, wyjmowane sito do panierowania oraz wychylna grzałka ułatwiają czyszczenie.

- Pojemność komory: 12 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 485 mm	15,4 kg	162650	3 674,- PLN	4015613757773
12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 485 mm	29 kg	162651	6 644,- PLN	4015613757780

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 250 x gł. 500 x wys. 195 mm
- waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613809182



162653 UVP* 192,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335 UVP* 14 670,- PLN GTIN 4015613527420



- Ilość komór: 2
- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
- Zakres temperatury: 140 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Moc przyłączeniowa: 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 62 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

Pojemnik do usuwania tluszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ogniowo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tluszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V UVP* 818,- PLN

Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999 UVP* 740,- PLN

Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901 UVP* 399,- PLN

Podgrzewacze do frytek



Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002 UVP* 1 013,- PLN GTIN 4015613739632



Podgrzewacz do frytek zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. W podgrzewanej komorze z blachą ociekową frytki pozostają ciepłe i chrupiące. Dostępna opcjonalnie lampa grzewcza jest idealnie przystosowana do montażu na podgrzewaczu, zapewniając dodatkowe, górne źródło ciepła.

Wielkość komory, format GN	1/2 GN
Głębokość komory	150 mm
Źródło ciepła	Ogrzewana komora
W zestawie	1 blacha ociekowa, wyjmowana
Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm
waga	5,5 kg

Lampa grzewcza 12-150

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Spirala grzejna
- W zestawie: Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 335 x wys. 505 mm
- waga: 2,97 kg
- GTIN: 4015613739649



A114003 UVP* 646,- PLN





Frytownica BF 16E



- Ilość komór: 1
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Właściwości: Zaokrąglone narożniki; Kranik spustowy z zabezpieczeniem; Komora z dużą strefą zimną
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 16E	16 l	8,9 l	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 470 mm wys. 400 mm	15,1 kg	101530	3 440,- PLN	4015613405049
BF 30E	30 l	19,2 l	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 650 mm wys. 410 mm	23,4 kg	101560	5 279,- PLN	4015613405063

Frytownica BF 30E OU

101535 | UVP* 7 235,- PLN | GTIN 4015613633299



- Pojemność komory: 30 l
- Ilość koszy: 1
- Pojemność kosza: 19,2 l
- Wymiary podstawy: szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
- Regulacja wysokości: 980 mm do 1040 mm
- W zestawie: 1 pokrywa; 1 kosz; 1 sito z uchwytem; 2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem
- Moc przyłączeniowa: 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
- waga: 40 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 445 x gł. 235 x wys. 85 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098



101566 | UVP* 450,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613405087



101565 | UVP* 544,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

- Wymiary kosza: szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 245 x wys. 190 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056



101533 | UVP* 411,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

- Wymiary kosza: szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
- wymiary: szer. 650 x gł. 465 x wys. 190 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070



101563 | UVP* 583,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Frytownica BF 21E



- Ilość komór: 1
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 140 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Właściwości: Zaokrąglone narożniki; Kranik spustowy z zabezpieczeniem; Komora z dużą strefą zimną



Frytownice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



▶ Rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
▶ Rodzaj gazu: gaz płynny

	Tryb pracy	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 21E	Elektr.	21 l	16,1 l	6,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 590 mm wys. 320 mm	31 kg	101412	10 166,- PLN	4015613370576
BF 35E	Elektr.	35 l	24,8 l	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 095 mm gł. 600 mm wys. 340 mm	47,4 kg	101413	12 322,- PLN	4015613418186
BF 20G	Gaz	20 l	12,9 l	12 kW	szer. 700 mm gł. 585 mm wys. 390 mm	40,5 kg	1014113	13 296,- PLN	4015613381855

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402 — UVP* 622,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607 — UVP* 841,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404 — UVP* 607,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E
- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615 — UVP* 724,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E
- Wymiary kosza: szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 380 x gł. 1 080 x wys. 242 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419 — UVP* 1 092,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G
- Wymiary kosza: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 660 x gł. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614 — UVP* 685,- PLN

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 214 x gł. 214 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 220 x gł. 235 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1800 1R	Ryflowane	12,7 kg	A150670	1 013,- PLN	4015613385617
1800 1G	Gładkie	12,7 kg	A150669	1 013,- PLN	4015613391380
1800 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	13 kg	A150668	1 013,- PLN	4015613391656

Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Ilość jednostek grillowych: 2
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda: szer. 215 x gł. 215 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 470 x gł. 230 mm
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3600 2R	Ryflowane	26 kg	A150671	1 835,- PLN	4015613385624
3600 2G	Gładkie	23,5 kg	A150672	1 835,- PLN	4015613391397
3600 2GR	Góra ryflowana, dół gładki	23,3 kg	A150673	1 835,- PLN	4015613391403

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Grill kontaktowy "Panini" 1GR



Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.

- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 335 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 335 x gł. 230 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ryflowane	18,7 kg	A150674	1 233,- PLN	4015613415000
"Panini" 1G	Gładkie	18 kg	A150679	1 233,- PLN	4015613606750
"Panini" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150676	1 233,- PLN	4015613486833

Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR



Bardzo wydajny grill kontaktowy z dużą powierzchnią grillową i zintegrowanym timerem – solidna konstrukcja z płytami grillowymi z żeliwa gwarantuje dobrą jakość i czystość podczas przyrządzania potraw.

- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 360 x gł. 240 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Timer: Tak
- właściwości: sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-T" 1R	Ryflowane	18,4 kg	A150774	1 287,- PLN	4015613717159
"Panini-T" 1G	Gładkie	18 kg	A150779	1 287,- PLN	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150776	1 287,- PLN	4015613717173

Grille kontaktowe “Panini” - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



Grill kontaktowy “Panini-MDI” oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętłem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

• Materiał płyt grillowych	Żeliwo Emaliowane
• Wymiary płyty grillowej górnej	szer. 340 x gł. 220 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej	szer. 360 x gł. 285 mm
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Regulacja temperatury	Elektronicznie W odstępach co 0,1 °C
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)
• W zestawie	1 szczotka do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Ryflowane	18,3 kg	A150974	1 522,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gładkie	18,1 kg	A150979	1 522,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	A150976	1 522,- PLN	4015613737911

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684 | UVP* 1 898,- PLN | GTIN 4015613624679



Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.

• Materiał płyt grillowych	Żeliwo Emaliowane
• Wersja powierzchni grillowej	Ryflowane
• Wymiary płyty grillowej górnej	szer. 340 x gł. 220 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej	szer. 360 x gł. 230 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
• waga	18 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pergamin d gotow. 1/2GN 1x100szt

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110



150678 | UVP* 466,- PLN



Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037 | UVP* 1 287,- PLN | GTIN 4015613690087



• Materiał powierzchni do smażenia	Stal
• Wersja powierzchni do smażenia	Gładkie
• Wymiary powierzchni pieczenia	szer. 260 x gł. 230 mm
• Ilość stref grzewczych	1
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• właściwości	pojemnik na tłuszcz
	osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm
• waga	8,8 kg

Płyta grillowa GDP 320E-G



• Materiał powierzchni do smażenia	Stal
• Wymiary powierzchni pieczenia	szer. 320 x gł. 480 mm
• Ilość stref grzewczych	1
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• właściwości	pojemnik na tłuszcz
	osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

	Wersja powierzchni do smażenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320E-G	Gładkie	22 kg	A370031	2 226,- PLN	4015613370545
GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	370035	2 383,- PLN	4015613610894

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni do smażenia: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282



370100 | UVP* 3 009,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101 | UVP* 137,- PLN



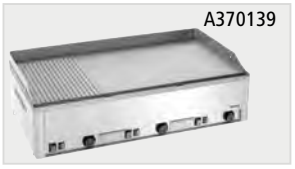
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa GDP 650E-G



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- właściwości: pojemnik na tłuszcz; osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC





	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	A370032	3 440,- PLN	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	40 kg	370036	3 596,- PLN	4015613610931
GDP 980E-G	Gładkie	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	68,6 kg	A370039	5 470,- PLN	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	70 kg	A370139	5 592,- PLN	4015613726465

Płyta grillowa GDP 320G-G



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Zakres temperatury: 50 °C do 270 °C
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- właściwości: pojemnik na tłuszcz; osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H; Dysze propanowe dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	A3700331	2 853,- PLN	4015613390932
GDP 650G-G	szer. 650 mm gł. 480 mm	8 kW	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	44,5 kg	A3700341	4 887,- PLN	4015613390949

Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131 | UVP* 3 009,- PLN | GTIN 4015613724256



Do przyrządzania potraw o zniewalającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.

• Materiał powierzchni do smażenia	Stal specjalna, chromowana na twardo
• Wersja powierzchni do smażenia	Gładkie
• Wymiary powierzchni pieczenia	szer. 320 x gł. 480 mm
• Ilość stref grzewczych	1
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• właściwości	pojemnik na tłuszcz
	zdejmowany komin
	osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
• waga	24 kg

Salamander grill 6640

100533 | UVP* 3 514,- PLN | GTIN 4015613733142



Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.

• Materiał powierzchni do smażenia	Stal specjalna
• Wersja powierzchni do smażenia	Gładkie
• Wymiary powierzchni pieczenia	szer. 700 x gł. 330 mm
• Liczba stref grzewczych płyty grillowej	2
• Zakres temperatury płyty grillowej	50 °C do 300 °C
• Źródło ciepła w salamandrze	Grzałka promiennikowa
• Liczba stref grzewczych w salamandrze	1
• Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej	Tak
• Zakres temperatury salamandra	Do 190 °C
• Wymiary rusztu grillowego	Szer. 560 x głęb. 400 mm
	Dostosowany do GN, 1/1 GN
• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Timer	30 sekund - 100 minut
	30 sekund - 100 minut
• Pojemnik na tłuszcz	Do płyty grillowej
	Do salamandra
• W zestawie	1 ruszt
• Moc przyłączeniowa	6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 718 x gł. 560 x wys. 460 mm
• waga	49,8 kg



▶ Urządzenie typu kombi, składające się z
▶ płyta grillowa
▶ salamander



▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
▶ możliwość osobnej regulacji



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
▶ Grzałka promiennikowa

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Patelnia wielofunkcyjna 300

370205 | UVP* 3 635,- PLN | GTIN 4015613653488



• Materiał misy	Stal
• Wymiary patelni	szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Właściwości	Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
• W zestawie	1 zatyczka zamykająca
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
• waga	23,8 kg

Grill wodny 40

370037 | UVP* 5 553,- PLN | GTIN 4015613642024



• Wersja powierzchni grillowej	Ruszt
• Wymiary powierzchni grilla	szer. 280 x gł. 445 mm
• Regulacja temperatury	3 stopnie
• Czas nagrzewania	Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
• Właściwości	Tacka na wodę 1/1 GN
• W zestawie	1 skrobak do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	4,08 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
• waga	13,5 kg

Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



• Rodzaj rusztu grillowego	Ruszt V (do mięsa)
• Wymiary powierzchni grilla	szer. 312 x gł. 483 mm
• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Rodzaj gazu	Gaz ziemny H Dysze propanowe dołączone do zestawu
• W zestawie	Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US	1	1 kg	4 kW	szer. 330 mm gł. 545 mm wys. 285 mm	21,4 kg	2006301	3 283,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 670,- PLN	4015613404622

Kamienie lawowe 7kg

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

100611 | UVP* 231,- PLN





Patelnie i grille gazowe



Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nablatowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.

• Ilość palników	3
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Przyłącze	1/4"
• zużycie	728 g / godz.
• W zestawie	3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
• Ważna wskazówka	tylko na gaz płynny Tylko do użytku na zewnątrz
• Moc przyłączeniowa	10 kW



	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm	13,9 kg	**1061933**	1 092,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm	14,3 kg	**1061533**	1 166,- PLN	4015613806600

Wyposażenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
  1 ruszt grillowy
  1 Osłona płomieni
  1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219 UVP* 528,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217 UVP* 309,- PLN

Zestaw przylaczy, przemyslowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152 UVP* 383,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF



Stołowa patelnia gazowa kombi to idealne urządzenie do smażenia potraw na zewnątrz: lekka i kompaktowa wersja ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym zapewnia elastyczność korzystania z urządzenia praktycznie w każdym miejscu.

• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• W zestawie	1 wąż 1 regulator ciśnienia 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
• Ważna wskazówka	tylko na gaz płynny wyłącznie do użytku na zewnątrz

1062303



1062503



	Wersja	Ilość palników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	11 kW	szer. 700 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	18,1 kg	**1062213**	3 048,- PLN	4015613846460
TB1100R	Ruszt grillowy	3	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	**1062303**	2 422,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	**1062503**	3 123,- PLN	4015613660349

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:
  1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
  1 osłona płomieni, stal szlachetna
  1 ruszt grillowy, stal niklowa
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206 UVP* 857,- PLN

Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613846477



106228 UVP* 763,- PLN

Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484



106229 UVP* 998,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 530 x gł. 670 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202 UVP* 556,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210 UVP* 685,- PLN

Rożna do kurczaków



Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak
Rożna z klamrami

CNS 18/10



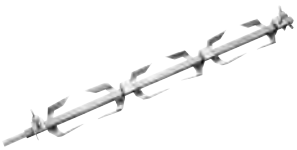


	Pojemność	Ilość rożnów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6	6 kurczaki	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	215035	9 583,- PLN	4015613417035
P8N	8 kurczaki	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	215036	11 931,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	215037	14 470,- PLN	4015613505398

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

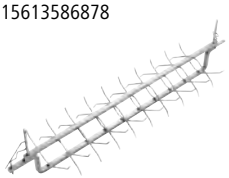
- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093 UVP* 489,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095 UVP* 998,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096 UVP* 880,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094 UVP* 583,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078 UVP* 1 131,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081 UVP* 998,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał: Stal
- Zabezpieczenie zapłonu: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny





▶ Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych: 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane: Nie
- Średnica palnika: 300 mm
- Nadaje się do patelni: Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa: 10,37 kW
- Ważna wskazówka: Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
  Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary: szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613710990

A153440 — UVP* 419,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych: 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane: Tak
- Średnica palnika: 500 mm
- Nadaje się do patelni: Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa: 22,66 kW
- Ważna wskazówka: Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
  Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary: szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613711003

A153460 — UVP* 896,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Trójnóg Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790





A153145 — UVP* 94,- PLN

Trójnóg Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508





A153144 — UVP* 153,- PLN

Trójnóg Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515





A153143 — UVP* 74,- PLN

Patelnia do paelli STP340



- Materiał: Stal
- Wersja powierzchni do smażenia: Polerowana
  stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki: Odporność na wysoką temperaturę
  lakierowany w kolorze czerwonym

	średnica	Wysokość wewnątrz	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm	0,76 kg	A153234	47,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	55,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	65,- PLN	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm	1,9 kg	A153246	76,- PLN	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm	3,3 kg	A153255	129,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4 kg	A153260	153,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5 kg	A153265	186,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,7 kg	A153270	264,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	11,4 kg	A153280	360,- PLN	4015613696997

Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623 | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613758633





- Materiał: Stal
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2,2 kW
- Palnik gazowy: Palnik pojedynczy
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- średnica naczynia do gotowania: 150 - 270 mm
- Ważna wskazówka: wyłącznie do użytku na zewnątrz
- Rodzaj gazu: Butan
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW
- wymiary: szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
- waga: 1,8 kg

Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054

A150625 | UVP* 309,- PLN



Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy: Tak
- ciśnienie regulacyjne: 50 mbar
- Rodzaj gazu: Propan

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu





	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka gazowa 1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	**1059503**	3 713,- PLN	4015613467795
Kuchenka gazowa 2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm	20,2 kg	**1057503**	5 748,- PLN	4015613467818
Kuchenka gazowa 2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	20,2 kg	**1058503**	5 748,- PLN	4015613467801

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825

105999 | UVP* 321,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyty elektryczne



Płyta elektryczna 1K1500

150320 | UVP* 176,- PLN | GTIN 4015613653631



Moc pola/pól grzewczych maks.	1,5 kW
Średnica pola/pól grzewczych	185 mm
Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
waga	2,1 kg

Płyta elektryczna 2K2500

150310 | UVP* 243,- PLN | GTIN 4015613504117



Moc lewego pola grzewczego maks.	1,5 kW
Moc prawego pola grzewczego maks.	1 kW
Średnica lewego pola grzewczego	190 mm
Średnica prawego pola grzewczego	155 mm
Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
waga	4 kg

Plyta elektryczna IK2000

105321 | UVP* 3 905,- PLN | GTIN 4015613125954



Moc pola/pól grzewczych maks.	2 kW
Średnica pola/pól grzewczych	220 mm
Ilość stopni mocy	6
Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
waga	7,4 kg



Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość pól grzewczych: 1
- Ilość stopni mocy: 10

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm	6,1 kg	104904	2 931,- PLN	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	8 kg	104906	3 870,- PLN	4015613432540

Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość pól grzewczych: 2
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3 kW
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Moc przyłączeniowa: 6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



	Rozmieszczenie pól grzewczych	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2K6000 GLN	Obok siebie	szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	14,7 kg	104907	8 800,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm	13,8 kg	104913	8 683,- PLN	4015613431161

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenki indukcyjne



Kuchenka ind. IK 20

105820 | UVP* 329,- PLN | GTIN 4015613504834



- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 210 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
- waga: 2,5 kg

Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613633381



Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 228 mm
- Ilość stopni mocy: 8
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 5 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
- waga: 3,4 kg



▶ Funkcja Slide

Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927 | UVP* 841,- PLN | GTIN 4015613666006



- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2700 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 260 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg



Kuchenka indukcyjna 201TC



2,0 kW

Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Nadaje się do zabudowy: Tak





	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
201TC	2000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 75 mm	3,58 kg	105827	661,- PLN	4015613819815
351TC	3500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm	4,55 kg	105860	775,- PLN	4015613818368

Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613607061



3,0 kW

Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran.

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks.: 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks.: 1800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego: 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego: 180 mm
- Ilość stopni mocy: 8
- Nastawa czasu: 0 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga: 4,5 kg



▶ Możliwość zabudowy



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.

• Moc pola/pól grzewczych maks.	3000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	230 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
• waga	5,4 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 30TC-1	Szkło	105991	1 037,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	1 209,- PLN	4015613714882

Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926 UVP* 1 859,- PLN GTIN 4015613728650



• Materiał	Stal
	Z powłoką
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
• Średnica pola/pól grzewczych	235 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm
• waga	8,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



• Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
• Średnica pola/pól grzewczych	228 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	0 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	Gotowe do podłączenia
• wymiary	szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
• waga	7,5 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 35TC	Szkło	105843	1 131,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	1 248,- PLN	4015613638300

Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859 | UVP* 1 248,- PLN | GTIN 4015613746791





Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagnetowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
Średnica pola/pól grzewczych	240 mm
Ilość stopni mocy	17
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Bagnetowa sonda temperatury	Tak
	Długość przewodu 50 cm
Właściwości	Filtr przeciwtłuszczowy
	Uchwyt bagnetowej sondy temperatury
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm
waga	7,3 kg

- Kuchenka indukcyjna z bagnetową sondą temperatury
- Precyzyjne przyrządzanie potraw

Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821 | UVP* 1 585,- PLN | GTIN 4015613680255



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
Średnica pola/pól grzewczych	300 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Moc przyłączeniowa	3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
waga	9,1 kg

Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837 | UVP* 1 221,- PLN | GTIN 4015613520643



Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
Średnica pola/pól grzewczych	228 mm
Ilość stopni temperatury	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
waga	7,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829 | UVP* 1 287,- PLN | GTIN 4015613682853





Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym obszarze zastosowania. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

CNS 18/10 | 3,5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
• Średnica pola/pól grzewczych	240 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Właściwości	oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
• waga	6,5 kg

Kuchenka ind. IK 35dpS

105854 | UVP* 1 037,- PLN | GTIN 4015613725024



3,5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Moc lewego pola grzewczego maks.	2000 W
• Moc prawego pola grzewczego maks.	1500 W
• Średnica lewego pola grzewczego	210 mm
• Średnica prawego pola grzewczego	210 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	0 do 180 minut
• Interwały ustawienia czasu	5 min.
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
• waga	5,3 kg

Kuchenka ind. IK 3342

105858 | UVP* 1 366,- PLN | GTIN 4015613725031





Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdziału mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

3,4 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks.	2000 W
• Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks.	1000 W
• Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks.	2000 W
• Moc prawego pola grzewczego maks.	1400 W
• Rozmieszczenie pól grzewczych	2 z lewej strony, 1 z prawej strony
• Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony	207 mm
• Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony	106 mm
• Średnica prawego pola grzewczego	207 mm
• Ilość stopni mocy	10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
• waga	6,1 kg

Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK



Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nablatowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 2
- Średnica pola/pól grzewczych: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka: Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary: szer. 434 x gł. 900 x wys. 233 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC 16 A	24,6 kg	105760	3 111,- PLN	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC 20 A	20,8 kg	105761	4 688,- PLN	4015613803852

Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK



Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjnajako urządzenie nablatowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 4
- Średnica pola/pól grzewczych: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka: Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary: szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC 16 A	33,9 kg	105762	4 770,- PLN	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC 20 A	36,6 kg	105763	8 209,- PLN	4015613803838

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613841779



105769 UVP* 383,- PLN

Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613841786



105770 UVP* 544,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922 | UVP* 2 226,- PLN | GTIN 4015613728636



Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!

STAINLESS STEEL

5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	5000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	280 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
• waga	10 kg

Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893 | UVP* 3 831,- PLN | GTIN 4015613745718



Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nablatowe, jak iurządzenie zamontowane przy bufecie. Moc 7000W można dowolnie rozdzielać na obydwa pola grzewcze, odpowiednio do zapotrzebowania – do szybkiego gotowania lub mocnego smażenia lewe pole grzewcze może osiągać moc nawet do 5000W.

STAINLESS STEEL

7 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy	5000 W
• Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks.	2000 W
• Moc lewego pola grzewczego maks.	3500 W
• Moc prawego pola grzewczego maks.	3500 W
• Średnica lewego pola grzewczego	235 mm
• Średnica prawego pola grzewczego	235 mm
• Ilość stopni mocy	11 / 10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Właściwości	oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
• Moc przyłączeniowa	7 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
• waga	14,8 kg





▶ Możliwość zastosowania jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy

Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862 | UVP* 3 283,- PLN | GTIN 4015613746807





▶ Większa elastyczność podczas gotowania
▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne

7,2 kW

Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Wersja stref grzewczych	4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne
• Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	1,8 kW / 3 kW
• Średnica pola grzewczego	220 mm
• Moc stref indukcyjnych	3 kW / 4 kW
• Wymiary stref indukcyjnych	220 x 400 mm
• Ilość stopni mocy	9
• Nastawa czasu	1 do 99 minut
• Moc przyłączeniowa	7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	2 NAC
• wymiary	szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm
• waga	13,5 kg

Kuchnia ind. 1PAL 2,5kW, US

A105942 | UVP* 7 196,- PLN | GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	2500 W
• Średnica pola/pól grzewczych	230 mm
• Ilość stopni mocy	Bezstopniowo
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
• waga	7,5 kg

Płyta indukcyjna ITH 35S-220



CNS 18/10

3,5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Ilość stopni mocy	9
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Moc pola grzewczego: 1,8 kW
▶ Zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW
▶ Moc tylnego pola grzewczego do 1,8 kW
▶ Moc całkowita maks.: 3,5 kW

	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35S-220	1	3500 W	szer. 340 mm gł. 400 mm wys. 110 mm	8,1 kg	105984	7 509,- PLN	4015613676623
ITH 35ZS-210	2	1800 W	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 110 mm	11,1 kg	105985	9 583,- PLN	4015613676630

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta indukcyjna ITH 35-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 1
- Ilość stopni mocy: 20
- wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	8 992,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	15 253,- PLN	4015613712697

Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978 | UVP* 8 209,- PLN | GTIN 4015613729695



Duża moc – duże pole grzewcze. Przenośna płyta indukcyjna o mocy 8 kW pomieści garnek o średnicy do 320 mm, pozwalając przygotować kuchenne specjały w dużych ilościach.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 8000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 320 mm
- Ilość stopni mocy: 6
- Moc przyłączeniowa: 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 500 x gł. 540 x wys. 245 mm
- waga: 20,6 kg

Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800 | UVP* 2 540,- PLN | GTIN 4015613788104

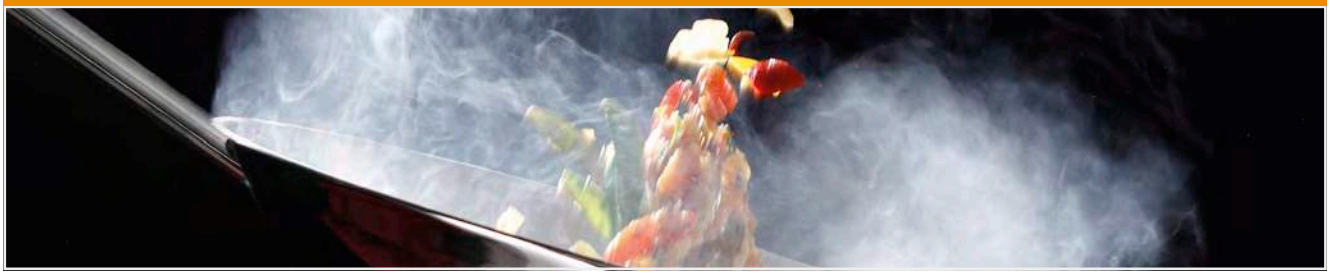




Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nablatowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączać osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Materiał misy: Szkło
- Maks. moc kuchenki indukcyjnej: 3,5 kW
- Maks. moc woka indukcyjnego: 3,5 kW
- Średnica pola grzewczego: 240 mm
- Średnica misy: 270 mm
- Ilość stopni mocy: 17
- Zakres temperatury: 35 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Ważna wskazówka: Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- Moc przyłączeniowa: 7 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 2 x 1 NAC
- wymiary: szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm
- waga: 11 kg

Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986 | UVP* 1 444,- PLN | GTIN 4015613680217



Materiał misy	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
Średnica misy	260 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
waga	7,5 kg

Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732 | UVP* 4 496,- PLN | GTIN 4015613706498



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W,dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN ® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

Materiał misy	SCHOTT CERAN®
Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
Średnica misy	260 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
właściwości	2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
waga	8,2 kg

Patelnia ind. wok 3kW, US

105840 | UVP* 9 383,- PLN | GTIN 4015613468235



Materiał misy	SCHOTT CERAN®
Moc pola/pól grzewczych maks.	3 kW
Średnica misy	300 mm
Ilość stopni mocy	Bezstopniowo
Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
waga	8,5 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997 | UVP* 1 428,- PLN | GTIN 4015613715766





Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

Materiał misy	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
Średnica misy	260 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
właściwości	2 wentylatory
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
waga	6,8 kg

Wok indukcyjny IW 50

105929 | UVP* 2 461,- PLN | GTIN 4015613729688



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.

Materiał misy	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	5 kW
Średnica misy	280 mm
Ilość stopni mocy	10
Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
waga	10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



A105960 | UVP* 583,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981 | UVP* 528,- PLN



Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.

• Materiał misy	szkło ceramiczne EuroKera
• Średnica misy	293 mm
• Ilość stopni mocy	20
• właściwości	2 wentylatory
• wymiary	szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



▶ Moc pola grzewczego:
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



▶ Detekcja garnka
▶ 2 wentylatory

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	**105871**	8 992,- PLN	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	**105872**	9 775,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	**105873**	16 427,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	**105874**	17 209,- PLN	4015613712666

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Wok indukcyjny IW 80

105890 | UVP* 8 409,- PLN | GTIN 4015613729701



Wok indukcyjny to urządzenie nablatowe o doskonałych parametrach – niecka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła zapewnia najwyższy komfort gotowania.

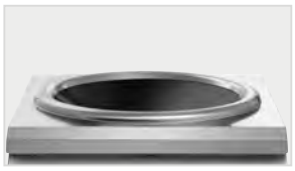
STAINLESS STEEL

8 kW

• Materiał misy	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	8 kW
• Średnica misy	370 mm
• Ilość stopni mocy	6
• Moc przyłączeniowa	8 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm
• waga	22,2 kg



▶ Doskonała moc grzewcza



▶ Materiał powierzchni grzewczej: szkło
▶ średnica wgłębienia: 370 mm



▶ Moc pola grzewczego: 8 kW



▶ Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

105731 | UVP* 254,- PLN





Patelnie uniwersalne



Patelnia wielofunkcyjna 37 cm



- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz





	Średnica wewnętrzna	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia wielofunkcyjna 37 cm	360 mm	7 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,5 kg	150121	231,- PLN	4015613655574
Patelnia uniwersalna 41cm	380 mm	4 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm	3,3 kg	A150114G	188,- PLN	4015613418629
Patelnia uniw. "Grande" 41cm	380 mm	8 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm	3,7 kg	A150118G	215,- PLN	4015613419688
Patelnia uniwersalna 55cm	515 mm	10 l	1,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm	4,8 kg	A150155	421,- PLN	4015613363752

Patelnia uniwersalna 40x30

150340 | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613505169



- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz
- Pojemność: 7,5 l
- Wymiary wewnętrzne: szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
- waga: 3,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- W zestawie: pokrywa, składane, zdejmowane



	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm	5,6 kg	A120465	935,- PLN	4015613659497
2KA20	2	Tak	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm	11,2 kg	A120466	1 949,- PLN	4015613659503

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467 | UVP* 1 013,- PLN | GTIN 4015613718705



- Wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- właściwości: ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany
  pokrywa montowana na stałe, składana
  Pokrywę zdemontować za pomocą śrub radełkowanych
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
- waga: 6 kg

Grill rolkowy do parówek 7181

104922 | UVP* 1 640,- PLN | GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek: 7
- Długość wałka: 460 mm
- Ilość stref grzewczych: 2
- Podział stref grzewczych: Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
- Wielkość wsadu dla kiełbasek: 18
- Zakres temperatury: 20 °C do 110 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
  Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki dołączonemu rusztowi
- Moc przyłączeniowa: 0,59 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
- waga: 13,3 kg

Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923 | UVP* 646,- PLN



Urządzenie do hot-dogów, prostkątne



- Średnica cylindra szklanego: 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego: 240 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 100 °C
- właściwości: Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
- Moc przyłączeniowa: 0,8 kW | 230 V | 50 Hz


A120407

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów, prostkątne	szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm	5,2 kg	A120406	1 103,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm	4,8 kg	A120407	1 025,- PLN	4015613432601

Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408 UVP* 1 495,- PLN GTIN 4015613443065



- Średnica cylindra szklanego: 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego: 240 mm
- Zakres temperatury: 40 °C do 100 °C
- Ze szpikulcami: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,96 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
- waga: 7,6 kg

Urządzenie do hot dogów T4

A120409 UVP* 661,- PLN GTIN 4015613610603



Do perfekcyjnego przygotowania hot dogów: ten posiadający 4 szpikulce opiekacz uzupełni Państwa wyposażenie do przygotowywania hot dogów.

- Ilość szpikulców: 4
- Zakres temperatury do: 80 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga: 2,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Osłona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon | Przystosowane do: Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105

A120430 UVP* 29,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Urządzenie do hot-dogów

A120401 | UVP* 1 557,- PLN | GTIN 4015613370521



• Średnica cylindra szklanego	195 mm
• Wysokość cylindra szklanego	245 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• właściwości	Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm
• waga	6,9 kg

Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579 | UVP* 661,- PLN | GTIN 4015613505152



• Grubość plastra	17,5 mm
• Rodzaj noża	10 zamontowanych na stałe noży
• Maks. liczba odcinków kiełbasy	11
• Szerokość wewnątrz	210 mm
• Obsługa	Ręcznie
• wymiary	szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
• waga	2,3 kg

Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613756851



• Grubość plastra	14 - 35 mm
• Regulowana grubość plastrów	Tak
• Rodzaj noża	Nóż trójkątny
• Średnica leja do napełniania	41,5 mm
• właściwości	Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
• Moc przyłączeniowa	0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
• waga	4 kg

Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578 | UVP* 1 115,- PLN | GTIN 4015613505138



• Grubość plastra	5 - 35 mm
• Regulowana grubość plastrów	Tak
• Rodzaj noża	Nóż sierpowaty podwójny
• Średnica leja do napełniania	47 mm
• Funkcja automatycznego włączania	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,135 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
• waga	6,9 kg

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582 | UVP* 149,- PLN





Urządzenie do gotowania ryżu1,8L SD

150528 | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613672199



• Pojemność	1,8 l
• Ilość porcji ryżu	2 - 10 porcji
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
• Funkcje	Gotowanie
	Gotowanie na parze
	Utrzymanie ciepła
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
• waga	2,7 kg

Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
	Możliwość wyjęcia
• Funkcje	Gotowanie
	Utrzymanie ciepła
• Właściwości	Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

	Pojemność	Ilość porcji ryżu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
8L W	8 l	25 - 40 porcji	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm	6,5 kg	150533	712,- PLN	4015613758749
12L W	12 l	40 - 60 porcji	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm	9,8 kg	150538	830,- PLN	4015613746814

Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513 | UVP* 935,- PLN | GTIN 4015613405698



• Pojemność	8 l
• Ilość porcji ryżu	25 - 40 porcji
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
• Funkcje	Gotowanie
	Utrzymanie ciepła
• Właściwości	Bardzo duże uchwyty
	Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
• Moc przyłączeniowa	1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 385 x gł. 480 x wys. 345 mm
• waga	10 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529 | UVP* 1 522,- PLN | GTIN 4015613666396



Pojemność	12 l
Ilość porcji ryżu	40 - 60 porcji
Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
Funkcje	Gotowanie
	Utrzymanie ciepła
Właściwości	Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
Moc przyłączeniowa	2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
waga	15,7 kg

Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613752860



Materiał	Aluminium
	Emaliowane
	Stal szlachetna
Pojemność	10 l
Ilość porcji ryżu	50 porcji
Garnek wewnętrzny	Aluminium
	Możliwość wyjęcia
	Odporność na wysoką temperaturę
Funkcje	Gotowanie
	Utrzymanie ciepła
Rodzaj gazu	Gaz płynny
ciśnienie regulacyjne	50 mbar
Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
Płomień pilotowy	Tak
Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
Ważna wskazówka	Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
	dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
Moc przyłączeniowa	5,6 kW
wymiary	szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm
waga	14,8 kg

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180 | UVP* 583,- PLN

Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512 | UVP* 920,- PLN | GTIN 4015613396286



Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu	8,5 kg
Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
Właściwości	Bardzo duże uchwyty
Moc przyłączeniowa	0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 395 x gł. 465 x wys. 395 mm
waga	7,8 kg

Tostery



Toster TS20Sli

100282 | UVP* 254,- PLN | GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Wielkość otworu	270 x 38 mm
• Ilość stopni przyrumienienia	6
• Funkcje	Opiekanie Rozmrażanie
• Moc przyłączeniowa	1,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
• waga	2,2 kg

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.

STAINLESS STEEL

• Wielkość otworu	140 x 35 mm
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie Opiekanie jednostronne (bajgiel) Opiekanie
• Ilość stopni przyrumienienia	6
• W zestawie	Nakładka na bułeczki, zdejmowana



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm	1,4 kg	100373	192,- PLN	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm	2,3 kg	100374	309,- PLN	4015613806624

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Toster TS40



- Wielkość otworu: 145 x 20 mm
- Funkcje: Opiekanie
- Nastawa czasu: 1 do 5 minut
- Obsługa: 1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
  przełącznik wyboru do uruchamiania
  przegródek (zgrupowanych po dwie)
- Właściwości: sygnał dźwiękowy po upływie czasu



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 300 mm gł. 250 mm wys. 220 mm	4,2 kg	100292	661,- PLN	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 405 mm gł. 275 mm wys. 220 mm	5,6 kg	100197	1 013,- PLN	4015613670911

Toster przelotowy Mini-XS

100273 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613719023



Toster przelotowy w wyjątkowo wąskiej wersji znajdzie dla siebie miejsce nawet w najmniejszej kuchni lub na najmniejszym stoliku w bufecie. Niezwykle wydajny toster – mimo niewielkich rozmiarów – jest w stanie przygotować do 90 kromek tostowych lub połówek bułki w ciągu godziny.

- Wydajność / godzina: Ok. 90 tostów
- Przystosowane do: Tost
  Tost typu Sandwich
  Bajgle lub połówki bułki
- Funkcje: Grzałka górna / dolna (tost)
  Grzałka górna (bułeczka)
  Grzałka dolna (bułeczka)
- Czas nagrzewania: 5 minut
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm
- waga: 11,6 kg



▶ Toster przelotowy w formacie XS
▶ szerokość: 23,5 cm



▶ możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
▶ funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka górna, grzałka dolna

Toster przelotowy "Mini"



- Przystosowane do
- Funkcje
- Czas nagrzewania
- właściwości

Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła


A100205

	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	100211	1 949,- PLN	4015613505473
DLT150-1	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	16,1 kg	A100205	2 579,- PLN	4015613421490

Opiekacz do tostów, pojedynczy



- Źródło ciepła
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- W zestawie

Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczypce do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Opiekacz do tostów, pojedynczy	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 285 mm	7,8 kg	A151300	818,- PLN	4015613388601
Toster/opiekacz, podwójny	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 405 mm	10,3 kg	A151600	1 013,- PLN	4015613385549

Wyposażenie dodatkowe

Szczypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119

A151301 UVP* 53,- PLN




A151600

- Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łopatka do rozprowadzania ciasta



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	21 kg	104458	1 757,- PLN	4015613735931
2CP400	2	6 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	40 kg	104457	3 072,- PLN	4015613731742

Naleśnikarka 1CP400G



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Palnik gazowy

- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

- ciśnienie regulacyjne
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Połączenie palnika jednopierścieniowego i gwiazdowego
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
20 mbar
1 bateria, AA
Zestaw podłączeniowy do gazu



	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	17 kg	1043613	1 874,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm	30,4 kg	1043623	3 361,- PLN	4015613746890

Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500 UVP* 37,- PLN

Łopatka do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501 UVP* 51,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180 UVP* 583,- PLN

Gofrownice



Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpiekową w kształcie serca wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.

• Materiał płyt grzewczych	Żeliwo, emaliowane
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C



- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm	15,4 kg	370174	1 992,- PLN	4015613735771
2HW211	2	Gofr w kształcie serca	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm	32,5 kg	370191	3 635,- PLN	4015613731728
1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	21,8 kg	370175	1 992,- PLN	4015613735832
2BW160-101	2	Gofr brukselski	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm	44,5 kg	370193	3 635,- PLN	4015613731735

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Gofrownice - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Gofrownica MDI 1HW211



Doskonałe warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętłem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.

• Materiał płyt grzewczych	Żeliwo Emaliowane
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Timer	Tak
• właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17 kg	370197	2 250,- PLN	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gofr w kształcie serca	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	33,8 kg	370198	4 144,- PLN	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	23,4 kg	370195	2 250,- PLN	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gofr brukselski	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	47,2 kg	370196	4 144,- PLN	4015613747743

Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzyściej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętłem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.

• Materiał płyt grzewczych	Aluminium Z powłoką
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Timer	Tak
• właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)

	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	**370270**	1 741,- PLN	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofr brukselski	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,4 kg	**370271**	1 741,- PLN	4015613758220
MDI Bubble 2070	Bubble	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm	9,8 kg	**370281**	1 741,- PLN	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 302 mm gł. 460 mm wys. 510 mm	11,4 kg	**370290**	1 741,- PLN	4015613809915
MDI Donut 900	Donat	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	9,4 kg	**370274**	1 741,- PLN	4015613758251
MDI Lolly 400	Lolly (choinka), trójkątny	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	12 kg	**370273**	1 741,- PLN	4015613758244
MDI Lolly 600	Lolly (choinka), okrągły	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm	10,4 kg	**370275**	1 741,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania waflom kształtu rożka, pucharka lub rurki)	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	**370276**	1 741,- PLN	4015613771052

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

- 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

- 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

- 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
- Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

- 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
- Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

- W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580

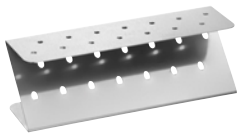




370278 UVP* 12,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604





101918 UVP* 113,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napełnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553





101929 UVP* 102,- PLN

Gofrownica "Deluxe II"

370165 UVP* 2 031,- PLN GTIN 4015613655369



Doskonały gofr brukselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

• Materiał płyt grzewczych	Odlew aluminiowy
	Powłoka nieprzywierająca
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Kształt gofra	Gofr brukselski
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Obrotowe płyty grzewcze	Tak
• Obrót płyt grzewczych	Obrót o 180 ° w prawo/lewo
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
• waga	13,6 kg



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia



▶ Łatwe czyszczenie
▶ 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych

Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164 UVP* 2 340,- PLN GTIN 4015613581163



• Materiał płyt grzewczych	Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Kształt gofra	Gofr brukselski
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Obrotowe płyty grzewcze	Tak
• Obrót płyt grzewczych	Obrót o 180 ° w prawo/lewo
• Zakres temperatury	125 °C do 230 °C
• Programowanie	Czas pieczenia
	Temperatura
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• W zestawie	1 taca, szer. 250 x głęb. 280 mm
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
• waga	10,5 kg





▶ Płyty grzewcze posiadają możliwość obrotu o 180° zarówno w prawo, jak i w lewo, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i uzyskanie optymalnego stopnia zarumienienia

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Maszyna do slushie 2120

135022 | UVP* 8 601,- PLN | GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

• Materiał zbiornika	Poliwęglan
• Liczba zbiorników	2
• Pojemność pojedynczego zbiornika	12 l
• Regulacja temperatury	Zimny napój Slushie
• Chłodzenie	Sprężarka Tryb nocny Tryb dzienny
• Zakres temperatury	-2 °C do -5 °C
• Regulacja temperatury	Interruptor vasculante Załączane osobno
• Oświetlenie	Na pokrywie Załączane osobno dla każdego zbiornika
• Tacki odciekowe	Możliwość zdjęcia
• Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
• waga	39,6 kg

Maszyna do popcornu V150

137100 | UVP* 1 389,- PLN | GTIN 4015613812533



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkowania – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.

• Materiał	Szkło Aluminium Pleksiglas Lakierowana
• Materiał garnka	Stal szlachetna na zewnątrz Powłoka antyadhezyjna wewnątrz
• Garnek obrotowy	Tak
• Garnek wyjmowany	Tak
• Maks. pojemność garnka	227 g popcornu
• Wydajność na godzinę maks.	1,5 kg
• Czas produkcji / cykl roboczy	300 sek.
• Zakres temperatury do	200 °C
• Sterowanie garnka	Grzałka i mieszadło załączane za pomocą przełącznika dźwigienkowego
• Ogrzewana komora na popcorn	Spód (przełącznik dźwigienkowy)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Klapa do wyjmowania popcornu	Strona użytkownika
• W zestawie	1 łopatka do popcornu
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
• waga	18,6 kg

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- właściwości: Otwór do zawieszenia
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546

137101 | UVP* 35,- PLN



Maszyna do waty cukrowej



Maszyna do waty cukrowej B5000

137201 | UVP* 1 327,- PLN | GTIN 4015613842493



Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

• Materiał	Stal szlachetna
	Lakierowana
• Misa	Ø wewnątrz 500 mm
	Nadaje się do mycia w zmywarce
	stal nierdzewna
	Możliwość zdjęcia
• Czas produkcji	30 - 60 sekund / sztukę
• Regulacja temperatury	Załączane osobno
	Przełącznik dźwigienkowy
• Silnik	Przełącznik dźwigienkowy
	Załączane osobno
• Wskaźnik napięcia	Tak
• Bezpiecznik	Tak
• Zintegrowana szuflada	3 przegrody
	Tak
• W zestawie	Miarka (12 -18 g)
	Zapasowy pasek zębaty
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Drewniane patyczki
	Cukier
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm
• waga	11,11 kg



▶ Szybkie przygotowanie
▶ czas produkcji: 30 - 60 s / szt.



▶ Przemyślany produkt
▶ temperatura i rotacja załączane osobno



▶ Łatwe czyszczenie: zdejmowana misa
▶ Ø wewnątrz 500 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce



▶ Praktyczne rozwiązanie, które ułatwia zachowanie porządku
▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty

Osłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- Przystosowane do: Maszyna do waty cukrowej B5000
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 000 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547

137202 | UVP* 309,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenki mikrofalowe



Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836 | UVP* 802,- PLN | GTIN 4015613518992



• Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
• Ilość magnetronów	1
• Ilość stopni mocy	6
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie
• Pojemność	23 l
• Ustawianie czasu do	30 min.
• Z talerzem obrotowym	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
• waga	12,6 kg

Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856 | UVP* 896,- PLN | GTIN 4015613762418



Doskonały efekt grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchence mikrofalowej.

• Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
• Moc grilla	1000 W
• Ilość magnetronów	1
• Ilość stopni mocy	9
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie Grill (kombinowany)
• Pojemność	23 l
• Ustawianie czasu do	30 min.
• Z talerzem obrotowym	Tak
• W zestawie	1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm
• Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 390 x wys. 280 mm
• waga	12,8 kg





Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857 | UVP* 1 115,- PLN | GTIN 4015613843827





900 W

Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.

• Materiał	Blacha stalowa
• Materiał komory	Stal szlachetna
• Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
• Moc gorącego powietrza	1950 W
• Moc grilla	1950 W
• Ilość magnetronów	1
• Ilość stopni mocy	6
• Funkcje	Podgrzewanie Rozmrażanie Grill (kombinowany) Gorące powietrze (kombinowane)
• Pojemność	25 l
• Ilość programów do ustawienia	8
• Ustawianie czasu do	95 min.
• Z talerzem obrotowym	Tak
• W zestawie	1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm
• Moc przyłączeniowa	1,95 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
• waga	16,5 kg

Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W



STAINLESS STEEL

1000 W

• Moc kuchenki mikrofalowej	1000 W
• Ilość magnetronów	1
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie
• Pojemność	25 l
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
• waga	17,4 kg



• Ilość programów możliwych do ustawienia: 20

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	610182	2 148,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	610181	2 187,- PLN	4015613440101

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839 | UVP* 2 892,- PLN | GTIN 4015613776866



Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

• Moc kuchenki mikrofalowej	1800 W
• Ilość magnetronów	2
• Ilość stopni mocy	10
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie
• Pojemność	18 l
• Ilość programów do ustawienia	30
• Ustawianie czasu do	60 min.
• Właściwości	Przyciski dotykowe Opcja pamięci USB
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm
• waga	19,2 kg

Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



• Moc kuchenki mikrofalowej	1850 W
• Ilość magnetronów	2
• Ilość stopni mocy	5
• Funkcje	2 funkcje rozmrażania Podgrzewanie
• Pojemność	26 l
• Norma gastronomiczna	2/3 GN
• W zestawie	1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych
• Moc przyłączeniowa	2,6 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm
• waga	32 kg


610196

	Ilość programów do ustawienia	Timer	Nr art.	UVP*	GTIN
MJ26A6093	50	Cyfrowo Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej	610195	5 592,- PLN	8806092114708
MJ26A6091	0	Ręcznie Przycisk + 20 sekund	610196	5 592,- PLN	8806092114685

Wyposażenie dodatkowe

Półka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963



174520 | UVP* 317,- PLN

Polka scienna 600x355x27, StCrNi

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



174600 | UVP* 450,- PLN



TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu.
Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury.
W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie:
od chafing dish po bemar.

Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN — 1 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. — 150 mm
- Moc przyłączeniowa — 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary — szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm


200232


200233

	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 111-150	–	8 kg	200230	646,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	10,3 kg	200232	775,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	10,6 kg	200233	857,- PLN	4015613423678

Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



- Wielkość komory, format GN — 1 x 1/1 GN
- Kranik spustowy wody — Tak
- Moc przyłączeniowa — 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz


200207

	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem	150 mm	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm	7,5 kg	200240	685,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem	200 mm	szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm	9,5 kg	200207	959,- PLN	4015613379678

Bemary Hotpot



Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Wkładów Możliwość osobnej regulacji

STAINLESS STEEL





	Ilość wkładów	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L	1	3,5 l	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm	3,5 kg	605035	1 154,- PLN	4015613520612
Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L	1	6,5 l	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm	4,5 kg	605065	1 233,- PLN	4015613520629
Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L	2	3,5 l	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	6,2 kg	606035	1 663,- PLN	4015613520650
Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L	2	6,5 l	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm	7,9 kg	606065	1 859,- PLN	4015613520636
Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L	3	3,5 l	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	9 kg	607035	2 172,- PLN	4015613520667

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035 | UVP* 2 485,- PLN | GTIN 4015613520674



• Ilość wkładów	4
	Możliwość osobnej regulacji
• Pojemność, na	3,5 litra
• Zakres temperatury	35 °C do 95 °C
• Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
• waga	10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035 | UVP* 176,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065 | UVP* 192,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135 | UVP* 51,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165 | UVP* 90,- PLN



Jajowar EH6

115129 | UVP* 1 037,- PLN | GTIN 4015613675770



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.

• Pojemność komory	4 l
• Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
• Regulacja stopnia twardości	Ręcznie
• Grzałka ze stali szlachetnej	Tak
• Wersja uchwytu na jajka	6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami
	Wielkość jajek: małe, średnie
• Moc przyłączeniowa	2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
• waga	4,3 kg

Kociołek na zupę 5,4L

100062 | UVP* 360,- PLN | GTIN 4015613634821



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
5,4 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
Pojemność	5,4 l
Zakres temperatury	35 °C do 95 °C
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
W zestawie	8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm
waga	3,1 kg

Garnek do zupy Club 8,5L

100067 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613442587



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
8,5 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
Pojemność	8,5 l
Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
W zestawie	8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm
waga	3,4 kg

Garnek do zupy Economic 9L

100061 | UVP* 403,- PLN | GTIN 4015613421292



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
9 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
Pojemność	9 l
Zakres temperatury	48 °C do 94 °C
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
W zestawie	8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
waga	3,9 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kociołek Party 9L



- Garnek wewnętrzny: Stal szlachetna
- Możliwość wyjęcia
- Pojemność: 9 l
- Zakres temperatury: 30 °C do 95 °C
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- W zestawie: 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
- Moc przyłączeniowa: 0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
- waga: 4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Blacha stalowa, lakierowana	100054	403,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	567,- PLN	4015613367736

Kociołek na zupę 10L

100048 | UVP* 360,- PLN | GTIN 4015613610702



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny: Stal szlachetna
- Możliwość wyjęcia
- Pojemność: 10 l
- Zakres temperatury: 57 °C do 84 °C
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
- waga: 3 kg

Garnek d zupy Gourmet 10L

100047 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613364704



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny: Stal niklowo-chromowa
- Możliwość wyjęcia
- Pojemność: 10 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 95 °C
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- W zestawie: 1 chochla do zupy
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
- waga: 5,2 kg

Kociołek na zupę, 16L

A150510 | UVP* 685,- PLN | GTIN 4016098101822



• Materiał	Stal Emaliowane
16 L • Pojemność	16 l
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Rodzaj ogrzewania	Bezpośrednio, bez wody
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 465 x gł. 365 x wys. 370 mm
• waga	4,7 kg

Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005 | UVP* 153,- PLN | GTIN 4015613669892



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.

STAINLESS STEEL • Garnek wewnętrzny	Ceramika Możliwość wyjęcia
1,25L • Pojemność	1,25 l
• Zakres temperatury	40 °C do 58 °C
• Moc przyłączeniowa	0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
• waga	2 kg

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



• Materiał	Aluminium
• Garnek wewnętrzny	Ceramika Możliwość wyjęcia
1,25L • Regulacja temperatury	3 stopnie





	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini" 1,25L	1,25 l	65 °C do 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 230 mm gł. 220 mm wys. 200 mm	2,1 kg	A100266	141,- PLN	4015613610580
5,5L	5,5 l	20 °C do 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm	5,4 kg	A100155	215,- PLN	4015613397894
6,5L	6,5 l	20 °C do 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm	5,7 kg	A100265	231,- PLN	4015613405346

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Chafing dish 3,8L 500 E

500835 | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613390857



• Pojemność	3,8 l
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• W zestawie	1 pojemnik Ø 300 mm
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm
• waga	3,7 kg

Chafing dish 1/1 1000 E

500831 | UVP* 880,- PLN | GTIN 4015613389820



• Pojemność	13,5 l
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
	1 pojemnik GN
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm
• waga	8,3 kg

Chafing dish 1/1 2200 E

500830 | UVP* 685,- PLN | GTIN 4015613370033



• Pojemność	13,5 l
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
	1 pojemnik GN
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm
• waga	6,2 kg

Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840 | UVP* 802,- PLN | GTIN 4015613370040



• Ilość wkładów	2
• Pojemność, na	4 litry
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem
	Otwór na łyżkę
• W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
	1 pojemnik GN
	2 chochle do zupy
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm
• waga	7 kg



Chafing dish 1/2 BP

500481 | UVP* 192,- PLN | GTIN 4015613366708



Norma gastronomiczna	1/2 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	65 mm
Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	1
W zestawie	1 pojemnik GN
wymiary	szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
waga	2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



Norma gastronomiczna	1/1 GN
Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony





	Głębokość pojemnika GN maks.	Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm	4,3 kg	500482	254,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	4	2 pojemniki GN	szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm	8,6 kg	500486	466,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm	4,1 kg	500494	309,- PLN	4015613536903

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613412771



CNS

Norma gastronomiczna	1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	65 mm
Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	2
Materiał uchwytu/uchwytów	Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
Właściwości pokrywy	Rolltop
W zestawie	1 pojemnik GN
wymiary	szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
waga	8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464 | UVP* 192,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833 | UVP* 309,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459 | UVP* 348,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613845463



Pojemność / puszka	200 g
Czas spalania / puszka, ok.	2,5 godziny
wymiary	szer. 260 x gł. 350 x wys. 225 mm
waga	11,9 kg
Jednostka zamówienia	1 karton (48 puszek)
Minimalna ilość zamówienia	4 kartony

Chafing dish 6,2L Flexible

500846 UVP* 1 444,- PLN GTIN 4015613721101



STAINLESS STEEL

Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność: 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego: 390 mm
- Rodzaj ogrzewania: zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy: Z wziernikiem; Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy); Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie: 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary: szer. 435 x gł. 472 x wys. 185 mm
- waga: 5,4 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



STAINLESS STEEL

Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj ogrzewania: zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy: Z wziernikiem; Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy); Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości: regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego; system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie: 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

	Pojemność	Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 l	2/3 GN	szer. 400 mm gł. 418 mm wys. 195 mm	5,5 kg	500847	1 444,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm	7 kg	500507	1 757,- PLN	4015613696003



- Nieograniczone możliwości
- podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



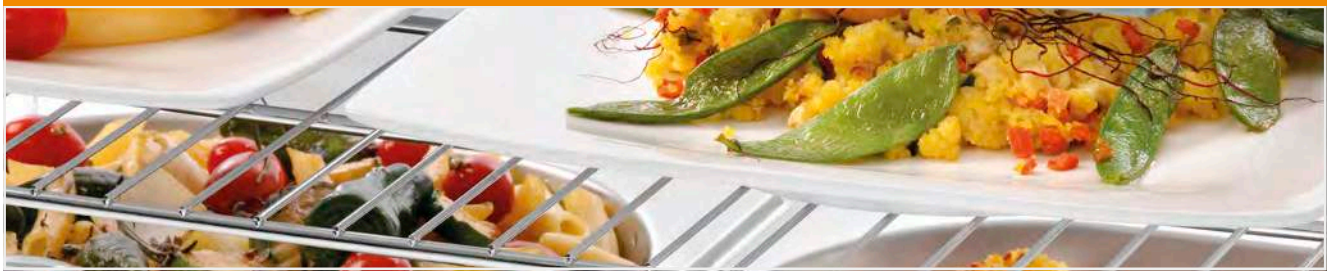
- Mechanizm Soft Close
- dejmowana pokrywa z wziernikiem



- System podnoszący
- łatwe wyjmowanie pojemnika GN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryny grzewcze



Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.

- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie Pojemniki GN

	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	2 070,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 485,- PLN	4015613681825

Witryna grzewcza 5200 2ER

305062 | UVP* 1 757,- PLN | GTIN 4015613698885



Kompaktowe urządzenie nablatowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.

- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg

Witryna grzewcza 6200 2EK

305063 UVP* 2 109,- PLN GTIN 4015613698892



Urządzenie nablatowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.

Pojemność	80 l
Ilość półek	1
Szyba przednia	Z rantem
Szyba zabezpieczająca	Tak
Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
Rodzaj ogrzewania	Ogrzewanie suche
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
Pozycja drzwi	Obustronnie
Oświetlenie	LED
Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
waga	17,4 kg

Witryna grzewcza 5900 2ER

305064 UVP* 3 072,- PLN GTIN 4015613711263



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lampy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ściance lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

Pojemność	104 l
Ilość półek	1
Zakres temperatury	30 °C do 70 °C
Rodzaj ogrzewania	Grzałka górna / dolna
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Nie
Oświetlenie	Góra
Właściwości	górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
Moc przyłączeniowa	0,56 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
waga	27,6 kg



▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057 UVP* 2 579,- PLN GTIN 4015613535500



Materiał	Blacha stalowa
Pojemność	52 l
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
Szyba zabezpieczająca	Tak
Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
Rodzaj ogrzewania	Ogrzewanie wodą
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi skrzydłowe
Pozycja drzwi	strona tylna
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
waga	24,4 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"



- Materiał: Stal, Lakierowana, Chromowane
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	35 kg	306053	2 383,- PLN	4015613437743
Bartscher Deli II	152 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm	52 kg	306054	3 123,- PLN	4015613437750
Bartscher Deli III	373 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm	76 kg	306055	4 296,- PLN	4015613437767

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



- Ilość półek: 3
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Oświetlenie: LED, Góra, Osobne włączanie



	Pojemność	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 l	strona tylna	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm	36,2 kg	305053	3 033,- PLN	4015613503035
Bartscher DeliPlus I-D	120 l	Obustronnie	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm	36 kg	305055	3 205,- PLN	4015613525839
Bartscher DeliPlus II	160 l	strona tylna	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm	42,8 kg	305054	3 514,- PLN	4015613503042

Witryny grzewcze



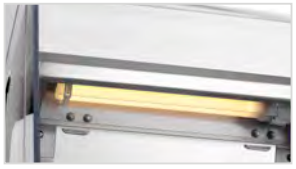
Witryna grzewcza GN1110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.

• Głębokość pojemnika GN maks.	40 mm
• Szyba przednia	Zaokrąglone
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Regulacja temperatury	termostat
• Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
• Rodzaj ogrzewania	Ogrzewanie suche
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Oświetlenie	Halogen
• Ilość półek	1
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN









	Pojemność	Norma gastronomiczna	Rodzaj drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GN1110-R	85 l	1 x 1/1 GN	Drzwi unoszone	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	45 kg	305067	12 752,- PLN	4015613828770
GN2110-R	95 l	2 x 1/1 GN	Drzwi przesuwne	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 755 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	56,6 kg	305066	13 688,- PLN	4015613808819
GN3110-R	185 l	3 x 1/1 GN	Drzwi przesuwne	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	84,8 kg	305068	19 557,- PLN	4015613828787

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózki bufety, grzewcze



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw.
Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.

• Materiał	Drewno
• Kolor	Teak
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	Na osłonie
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Właściwości	Blat roboczy z granitu Rosa Porrino Komora ze stali szlachetnej
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)



• Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	112 kg	125614	9 383,- PLN	4015613745381
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	136 kg	125628	10 366,- PLN	4015613745374
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	184 kg	125624	13 688,- PLN	4015613745398

Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502 UVP* 1 444,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 UVP* 1 640,- PLN



Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 UVP* 2 540,- PLN



Wózek bufetowy Kids W4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.

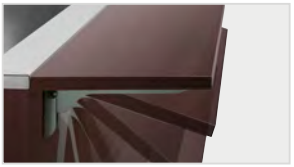
• Materiał	Drewno, laminowane Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Wielkość komory, format GN	4 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	Lampy grzewcze na podczerwień Osobne włączanie
• Kółka skrętne	5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej Zaokrąglone narożniki
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Moc przyłączeniowa	2,1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
• waga	96 kg



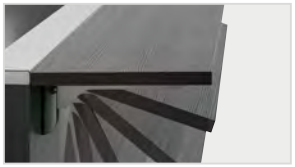
▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
▶ wysokość obsługi: 700 mm



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia
▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids W4110-150U	Wiąz	125631	17 409,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	17 409,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	17 409,- PLN	4015613773049

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek bufetowy W3110-200U

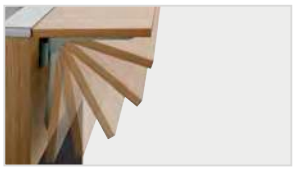


Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpieli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.

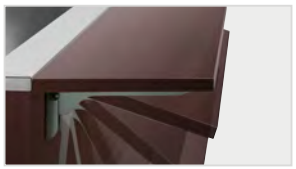
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Kółka skrętne	2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
• W zestawie	Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym



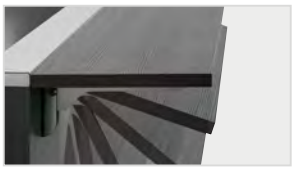
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633	22 496,- PLN	4015613758558
W3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	22 496,- PLN	4015613773056
W3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	22 496,- PLN	4015613773063
W4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634	25 626,- PLN	4015613757803
W4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	25 626,- PLN	4015613773070
W4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	25 626,- PLN	4015613773087

Wózki do wydawania potraw



Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz



- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Komora z podwójną ścianką: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	200254	4 809,- PLN	4015613505312
Wózek do wyd. potraw 3x1/1GN podgrz	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm	41 kg	200255	5 944,- PLN	4015613505329

Wózek do wydawania potraw WB2110



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw.Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.

- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie wodą
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	200261	5 553,- PLN	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm	54 kg	200262	7 626,- PLN	4015613671802

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lampy grzewcze



Lampa grzewcza IWL250D SI







• Materiał	Stal Lakierowana
• Rodzaj źródła ciepła	lampa/lampy na podczerwień
• oprawa	E27
• wersja przewodu zasilającego	Przewód spiralny długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm system ruchu wahadłowego
• W zestawie	1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty elektryczny materiał podłączeniowy
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
• waga	1 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN	
IWL250D SI	Srebrny, mat	114278	477,- PLN	4015613715933	
IWL250D SW	Czarny, mat	114273	477,- PLN	4015613712703	
IWL250D CHR	Srebrny, wysoki połysk	114279	567,- PLN	4015613739274	
Lampa grzewcza IWL250D KU	miedź, wysoki połysk	114274	567,- PLN	4015613712727	
IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	114275	567,- PLN	4015613712734	

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271 UVP* 70,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277 UVP* 70,- PLN

Lampa grzewcza IWL250ST



- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- oprawa: E27
- właściwości: wentylowany reflektor stalowy; Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm)
- W zestawie: Lampa na podczerwień, kolor szkła: Przezroczysty

	Ilość lamp grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250ST	1	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm	6,1 kg	114270	775,- PLN	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,6 kg	114296	1 092,- PLN	4015613806198

Mostek grzewczy I2WL552 1/1



- Materiał: Aluminium
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- W zestawie: Lampa na podczerwień, kolor szkła: Przezroczysty
- Ważna wskazówka: dostawa bez pojemników GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm	1,6 kg	114282	528,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	544,- PLN	4015613676326

Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001 | UVP* 1 053,- PLN | GTIN 4015613432526



- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Zakres temperatury: 22 °C do 53 °C
- W zestawie: 1 blacha perforowana; 1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga: 8,3 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej: szkło ceramiczne
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- źródła ciepła osobno załączane: Tak



	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	114263	1 053,- PLN	4015613655376
I2WL800	2	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm	14 kg	114272	1 757,- PLN	4015613692272

Mostek grzewczy TR I2WL950



- Ilość stref grzewczych: 1
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- źródła ciepła osobno załączane: Tak



	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TR I2WL950	2	0,95 kW 230 V 50 Hz	szer. 850 mm gł. 650 mm wys. 800 mm	19 kg	A114245	3 514,- PLN	4015613389684
TR I3WL1350	3	1,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 270 mm gł. 650 mm wys. 800 mm	28 kg	A114250	4 535,- PLN	4015613389691

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258 — UVP* 39,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277 — UVP* 70,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



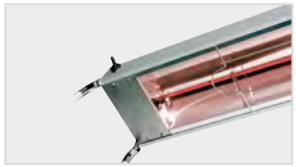
114271 — UVP* 70,- PLN

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu

• Materiał	Aluminium Stal szlachetna
• Rodzaj źródła ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Ilość grzałek	1
• Wersja	Gotowe do montażu
• Wysokość w świetle	360 mm
• Właściwości	Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Nóżki, łańcuch



▶ Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



▶ Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	2,8 kg	114001	959,- PLN	4015613451749
Mostek grzewczy IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,3 kg	114002	1 037,- PLN	4015613452142
Mostek grzewczy IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 115,- PLN	4015613452159
Mostek grzewczy IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4 kg	114005	1 233,- PLN	4015613466538
Mostek grzewczy IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 311,- PLN	4015613452166
Mostek grzewczy IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 546,- PLN	4015613466545

Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000 UVP* 333,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	8 kg	112081	2 579,- PLN	4015613656311
Mostek grzewczy WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	9 kg	112101	2 731,- PLN	4015613656328
Mostek grzewczy WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	11 kg	112122	3 228,- PLN	4015613656335
Mostek grzewczy WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	12 kg	112141	3 346,- PLN	4015613650197
Mostek grzewczy WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	14 kg	112161	3 424,- PLN	4015613656342
Mostek grzewczy WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm	17,4 kg	112181	3 987,- PLN	4015613656359
Mostek grzewczy WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	18 kg	112201	4 183,- PLN	4015613656366

Płyta grzewcza WP1200

A114365 | UVP* 254,- PLN | GTIN 4015613687254



Kompaktowa płyta grzewcza oferuje podwójną korzyść – dzięki odłączanemu przewodowi i akumulatorowi ciepła płytę grzewczą można również z powodzeniem wykorzystać jako stołowy podgrzewacz do potraw.

• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 600 x gł. 200 mm
• Czas nagrzewania	7 minut (100 °C)
• Czas utrzymania ciepła maks.	37 min.
• Właściwości	Po podłączeniu do prądu płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C Przewód odłączany
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm
• waga	4 kg

Płyta grzewcza WP150 1/1



• Materiał płyty grzewczej	Szkło
• Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm	3,4 kg	114356	607,- PLN	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm	5,9 kg	114357	841,- PLN	4015613416762

Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1

114371 | UVP* 427,- PLN | GTIN 4015613783468





Jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi w kolorze bieli, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.

• Materiał płyty grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 520 x gł. 270 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 95 °C
• Regulacja temperatury	3 stopnie 50 °C | 70 °C | 95 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 545 x gł. 340 x wys. 47 mm
• waga	2,9 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grzewcza WP250



- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C

	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm	5 kg	**114360**	607,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm	13,2 kg	**114361**	880,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm	16 kg	**114362**	1 076,- PLN	4015613504971

Indukcyjna płyty grzewcze



Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366 UVP* 646,- PLN GTIN 4015613714806





W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 460 x gł. 315 mm
- wydajność maks.: 1000 W
- Ilość stopni temperatury: 11
- Zakres temperatury: 50 °C do 100 °C
- Właściwości: uchwyty do noszenia, po bokach; Sygnał dźwiękowy w przypadku braku naczynia do gotowania
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
- waga: 5,8 kg

Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezencję podczas wydawania potraw.

- Materiał: Stal
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 390 x gł. 390 mm
- wydajność maks.: 300 W
- Ilość stopni temperatury: 12
- Zakres temperatury: 40 °C do 95 °C
- Możliwość łączenia: Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga: 5,4 kg

	Kolor	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm	105865	4 887,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm	105867	5 079,- PLN	4015613773117

Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864 | UVP* 4 613,- PLN | GTIN 4015613746821





Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał: Stal
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica powierzchni grzewczej: 195 mm
- wydajność maks.: 300 W
- Ilość stopni temperatury: 12
- Zakres temperatury: 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi: Osobno
długość przewodu: 0,65 m
- Możliwość łączenia: Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- waga: 3,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do: Indukcyjna płyta grzewcza IW3, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670

105868 | UVP* 231,- PLN







*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367 | UVP* 724,- PLN | GTIN 4015613715704







Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Wymiary powierzchni szyby	szer. 455 x gł. 310 mm
• wydajność maks.	1000 W
• Ilość stopni temperatury	13
• Zakres temperatury	40 °C do 100 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Właściwości	Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
• waga	5,4 kg

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613715421





Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Średnica powierzchni grzewczej	280 mm
• wydajność maks.	1000 W
• Ilość stopni temperatury	6
• Zakres temperatury	50 °C do 100 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Panel obsługi	Osobno długość przewodu: 0,75 m
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Właściwości	Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
• waga	3,5 kg

Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866 | UVP* 9 583,- PLN | GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu" indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

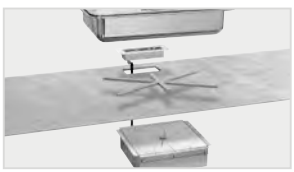
• wydajność maks.	650 W
• Maksymalna temperatura blatu roboczego	35 °C
• Odpowiedni materiał blatu roboczego	Szkło Ceramika Marmurowy Kwarcowy Kamień
• Odpowiednia grubość blatu roboczego	4 - 20 mm
• Ilość stopni mocy	20
• Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła	do 55 °C
• Zakres temperatury podgrzewacza do potraw	do 100 °C
• Panel obsługi	długość przewodu: 2 m Osobno
• Przystosowane podgrzewacze do potraw	1/1 GN 2/3 GN Okrągłe do 40 cm
• W zestawie	1 silikonowa podkładka dystansowa
• Moc przyłączeniowa	0,65 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
• waga	4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- ▶ Dystans
- ▶ Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podgrzewacz T12

A120814 | UVP* 383,- PLN | GTIN 4015613687285



Pojemność talerzy	12
Średnica talerza maks.	280 mm
Zakres temperatury do	65 °C
Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm
waga	2,9 kg





Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069 | UVP* 2 696,- PLN | GTIN 4015613475592



Urządzenie nablatowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.

Pojemność talerzy	30 - 40
Średnica talerza maks.	320 mm
Zakres temperatury	30 °C do 80 °C
Rodzaj drzwi	Drzwi obrotowe
Zawias drzwi	Biegnące do wewnątrz
Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm
waga	22,4 kg



Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065 | UVP* 6 492,- PLN | GTIN 4015613437774



Pojemność talerzy	2 x 50 Maks. 2 x 32 kg
Średnica talerza maks.	300 mm
Ilość płyt grzewczych	2
Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm
waga	54 kg

Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak



	Pojemność talerzy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	103064	1 507,- PLN	4015613405704
Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	32,2 kg	103063	1 835,- PLN	4015613398594
Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	46 kg	103122	3 072,- PLN	4015613398600

Podgrzewacz do 48 filiżanek, StCrNi

103067 UVP* 1 600,- PLN GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane
Z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076 | UVP* 1 718,- PLN | GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.

• Pojemność dla filiżanek maks.	72
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 280 x gł. 295 mm
• Wysokość wewnątrz, na	175 mm
• Zakres temperatury do	60 °C
• Właściwości	Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x głęb. 250 mm
• Moc przyłączeniowa	0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
• waga	10,7 kg

Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079 | UVP* 3 440,- PLN | GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiatto. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.

• Pojemność dla filiżanek maks.	103
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 285 x gł. 335 mm
• Wysokość wewnątrz, na	180 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 60 °C
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
• waga	14,4 kg

Dozownik płatków śniadaniowych



• Materiał	Tworzywo sztuczne Blacha stalowa Lakierowana
• Wysokość misek, maks.	75 mm
• Właściwości	Pojemnik odporny na zarysowania Nadaje się do montażu ściennego
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Materiał mocujący

	Ilość dozowników	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik płatków śniadaniowych	1	3,5 litra	szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	1,8 kg	500377	247,- PLN	4015613527260
Dozownik płatków śniadan., podw.	2	2 x 3,5 litra	szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	3,7 kg	500378	438,- PLN	4015613531793
Potrójny dozownik płatków śniad.	3	3 x 3,5 litra	szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	5,6 kg	500379	685,- PLN	4015613635675

Fontanny do czekolady



Fontanna do czekolady SB 325-1

900007 | UVP* 2 187,- PLN | GTIN 4015613767789



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.

• Pojemność	2,5 kg
• Zakres temperatury do	68 °C
• Właściwości	Zdejmowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce Niezależna regulacja temperatury i napędu
• Moc przyłączeniowa	0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
• waga	8,3 kg

Witryna bufetowa "mała", plastik



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Uzupełnianie	Obustronnie
• Osłona	Możliwość zdjęcia Pleksiglas



	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm	1 kg	A500403	137,- PLN	4015613285702
Witrynka bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm	1,7 kg	A500404	231,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm	3,1 kg	A500405	399,- PLN	4015613285726

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna bufetowa 70L

700355 | UVP* 1 311,- PLN | GTIN 4015613667614



- Materiał: Szkło, Pleksiglas
- Wymiary powierzchni roboczej: Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm; Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
- Uzupełnianie: od strony obsługi
- wymiary: szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
- waga: 13,2 kg

Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356 | UVP* 959,- PLN | GTIN 4015613688954



STAINLESS STEEL

Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

- Wymiary powierzchni roboczej: Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm; Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
- Uzupełnianie: Obustronnie
- wymiary: szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
- waga: 11,6 kg

Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357 | UVP* 1 557,- PLN | GTIN 4015613692616



STAINLESS STEEL

Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
- Uzupełnianie: od strony obsługi
- wymiary: szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
- waga: 17,2 kg



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary szafki: szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary szuflady: szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Moc przyłączeniowa: 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



- Zużycie energii elektrycznej: 986 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



- Zużycie energii elektrycznej: 927 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	110257	7 196,- PLN	4015613782423
Mini 900T2	2	–	260 l	2 ruszty	67,5 kg	110256	5 396,- PLN	4015613695440
Mini 900S4	–	4	–	–	82 kg	200282	8 722,- PLN	4015613721873

Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359 | UVP* 6 253,- PLN | GTIN 4015613782393



- Pojemność GN: 5 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary szafki: szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
- Pojemność: 260 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- W zestawie: 5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa: 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
- waga: 68,5 kg

Stół chłodniczy T2





▶ Stół mroźniczy
Nr art. 110872
zob. katalog str 248

- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy T2	–	95 kg	110881	9 113,- PLN	4015613845845
Stół chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	9 309,- PLN	4015613845852

Stół chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T1-150	–	104 kg	110882	11 148,- PLN	4015613845869
Stół chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	11 340,- PLN	4015613845876

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad: 4
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4-150	–	111 kg	110883	13 144,- PLN	4015613845883
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	13 339,- PLN	4015613845890

Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad: 6
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1109 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-100	–	131 kg	110884	14 122,- PLN	4015613845906
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	14 279,- PLN	4015613845920

Stół chłodzony T3



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodzony T3	–	111 kg	110894	11 340,- PLN	4015613846033
Stół chłodzony T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	11 539,- PLN	4015613846040

Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T2-150	–	131 kg	110885	12 514,- PLN	4015613845937
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	124 kg	110885MA	12 713,- PLN	4015613845944

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4T1-150	–	133 kg	110886	13 688,- PLN	4015613845968
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	13 887,- PLN	4015613845975

Stół chłodniczy S6-150



- Ilość szuflad: 6
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-150	–	144 kg	110887	14 631,- PLN	4015613845999
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	14 862,- PLN	4015613846002

Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad: 9
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S9-100	–	171 kg	110888	16 035,- PLN	4015613846019
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	16 274,- PLN	4015613846026

Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903 | UVP* 12 322,- PLN | GTIN 4015613782614



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1402,6 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D
- Klasa klimatyczna: SN
- Zawias drzwi: Prawo
- Regulacja wysokości: 625 mm do 660 mm
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga: 78,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031 | UVP* 880,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276 | UVP* 215,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904 | UVP* 17 601,- PLN | GTIN 4015613800066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.

• Ilość szuflad	2
• Szuflady w standardowym formacie	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Wymiary szuflady	szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Regulacja temperatury	W odstępach co 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	457 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 2015 / 1094)
• Klasa klimatyczna	5
• Regulacja wysokości	657 mm do 745 mm
• Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 657 mm
• waga	91,2 kg



▶ Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



▶ Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych



Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078

110905 | UVP* 293,- PLN





Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

200297 | UVP* 9 583,- PLN | GTIN 4015613806570



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

• Materiał powierzchni roboczej	Granit
• Rant	140 mm
• Ilość szafek	1
• Szafki chłodzone	Tak
• Szafki w standardowym formacie	600 x 400 mm
• Ilość szuflad	7
• Szuflady chłodzone	Nie
• Szuflady w standardowym formacie	1/1 GN
• Pojemność	360 l
• Chłodzenie stołu chłodniczego	Sprężarka
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Kółka skrętne	6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowana
• właściwości	Możliwość optymalnego łączenia z nadstawą chłodniczą GL3-2005
• Ważna wskazówka	Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady
• Moc przyłączeniowa	0,29 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm
• waga	305,4 kg

Nadstawa chłodnicza GL3-2005

200298 | UVP* 3 123,- PLN | GTIN 4015613806587





Witryna chłodnicza GL3-2005 ze szklaną osłoną może pomieścić nawet 10 pojemników 1/4 GN, dzięki czemu jest doskonałym uzupełnieniem stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2.

• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Szkło
• Pojemność GN	10 x 1/4 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
• Klasa klimatyczna	4
• W zestawie	4 nóżki do wkręcania 10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm
• waga	46,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice G-S7T2-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571

200299 | UVP* 192,- PLN



Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 470 x gł. 629 x wys. 50 mm
- waga: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588

200300 | UVP* 43,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stoły chłodnicze



Stół chłodniczy 438T1

200570 | UVP* 4 066,- PLN | GTIN 4015613782409



• Pojemność GN	1 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
• Ilość szafek	1
• Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
• Wymiary szafki	szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm
• Pojemność	140 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Zawias drzwi	Prawo
• W zestawie	2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 1 ruszt 1/1 GN
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm
• waga	45,5 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200356 | UVP* 5 161,- PLN | GTIN 4015613782362



• Pojemność GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
• Ilość szafek	2
• Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
• Wymiary szafki	szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
• Pojemność	260 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• W zestawie	2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,204 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm
• waga	61,2 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200357 | UVP* 8 292,- PLN | GTIN 4015613782379



Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
Ilość szafek	3
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
Pojemność	390 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Zawias drzwi	Lewo / lewo / prawo
W zestawie	3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,321 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm
waga	90 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

200575 | UVP* 5 396,- PLN | GTIN 4015613782416



Pojemność GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
Ilość szafek	2
Pojemność	250 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Zawias drzwi	Lewo / prawo
W zestawie	2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,187 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm
waga	63,5 kg

Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274 | UVP* 1 389,- PLN





▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
▶ Nadstawka szklana 900T2GL

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358 | UVP* 5 905,- PLN | GTIN 4015613782386



Pojemność GN	5 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Ilość szafek	2
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
Pojemność	260 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Właściwości	Blat roboczy granitowy
	Samozamykające się drzwi
	Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
	Dobrze dostępna jednostka techniczna
W zestawie	4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,204 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm
waga	91 kg

Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110335 | UVP* 4 887,- PLN | GTIN 4015613840314



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem.

Wersja	Zamknięta obudowa szklana
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność GN	5 x 1/2 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	40 mm
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	2 °C do 7 °C
Zużycie energii elektrycznej	1075 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2024)
Klasa klimatyczna	4
Oświetlenie	Osobne włączanie
	LED
W zestawie	1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
waga	45,1 kg



- Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze
- Załączane osobno oświetlenie energooszczędne LED



- Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwnym z tyłu

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Otwarte
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Właściwości	Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

• Pojemność GN	5 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,166 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	36,5 kg
• GTIN	4015613773445

110270 UVP* 3 166,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

• Pojemność GN	6 x 1/4 GN
• W zestawie	6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	37,4 kg
• GTIN	4015613773452

110271 UVP* 3 479,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

• Pojemność GN	7 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,174 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	38,8 kg
• GTIN	4015613773469

110272 UVP* 3 674,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

• Pojemność GN	8 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	42,5 kg
• GTIN	4015613773483

110273 UVP* 4 144,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

• Pojemność GN	10 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	43,5 kg
• GTIN	4015613773506

110274 UVP* 4 613,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Otwarte
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Właściwości	Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

• Pojemność GN	3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
• Moc przyłączeniowa	0,166 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
• waga	39 kg
• GTIN	4015613746500

110275 UVP* 3 244,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

• Pojemność GN	5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• W zestawie	1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm 6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,174 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
• waga	45,5 kg
• GTIN	4015613773513

110276 UVP* 3 713,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

• Pojemność GN	8 x 1/3 GN
• W zestawie	8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 900 x gł. 450 x wys. 430 mm
• waga	52 kg
• GTIN	4015613773520

110278 UVP* 4 261,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

• Pojemność GN	9 x 1/3 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
• Moc przyłączeniowa	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
• waga	52,6 kg
• GTIN	4015613773537

110279 UVP* 4 731,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja: Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- W zestawie: 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm; 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN: 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613773551

110410 UVP* 3 479,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN: 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga: 24,7 kg
- GTIN: 4015613773568

110414 UVP* 3 831,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja: Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- W zestawie: 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm; 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm; 4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN: 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613773575

110420 UVP* 3 596,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN: 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga: 28 kg
- GTIN: 4015613773582

110422 UVP* 4 026,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózki bufety, chłodnicze



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja zimnych potraw.
Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.

• Materiał	Drewno
• Kolor	Teak
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	Na osłonie
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Właściwości	Blat roboczy z granitu Rosa Porrino Komora ze stali szlachetnej
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	125525	11 539,- PLN	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	148,2 kg	125526	12 122,- PLN	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	194,1 kg	125527	16 035,- PLN	4015613784526

Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502 — UVP* 1 444,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 — UVP* 1 640,- PLN



Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 — UVP* 2 540,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.

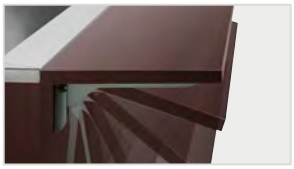
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Wielkość komory, format GN	4 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Kółka skrętne	5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
	Zaokrąglone narożniki
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Moc przyłączeniowa	0,356 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 140 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
• waga	106,2 kg



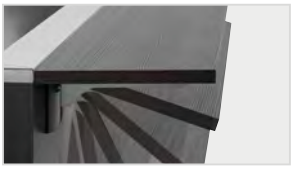
▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
▶ wysokość obsługi: 700 mm



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia
▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids K4110-150U	Wiąz	125540	20 931,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	20 931,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	20 931,- PLN	4015613772981

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek bufetowy K3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.

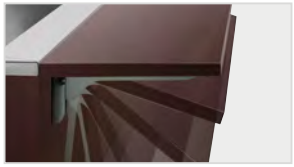
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Kółka skrętne	2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
• W zestawie	Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym



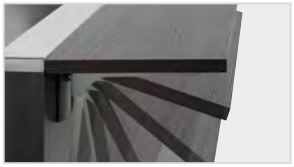
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	26 800,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	26 800,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	134,7 kg	125543V2	26 800,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544	29 931,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V1	29 931,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	29 931,- PLN	4015613773025

Witryna chłodnicza 67L

700251 | UVP* 4 167,- PLN | GTIN 4015613842905



Pojemność GN	8 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
Pojemność	67 l
Szyba zabezpieczająca	Tak
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	1 °C do 7 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	550 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
Pozycja drzwi	strona tylna
Właściwości	Deska do krojenia z polietylenu
W zestawie	3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm 8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
Moc przyłączeniowa	0,07 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
waga	25,7 kg

Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239 | UVP* 3 244,- PLN | GTIN 4015613842899



Pojemność	40 l
Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 645 x gł. 300 mm
Wysokość użytkowa wewnątrz	260 mm
Szyba zabezpieczająca	Tak
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	2 °C do 6 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	472 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Moc przyłączeniowa	0,105 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm
waga	24,8 kg

Witryna chłodnicza 105

700256 | UVP* 3 792,- PLN | GTIN 4015613842912



Pojemność	105 l
Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 530 x gł. 665 mm
Wysokość użytkowa wewnątrz	Maks. 300 mm
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	1 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	3
Zużycie energii elektrycznej	427 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	Obustronnie
Moc przyłączeniowa	0,105 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
waga	38 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen, Osobne włączanie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta	110 l	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	11 148,- PLN	4015613738161
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	12 514,- PLN	4015613738178

Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła

405057 UVP* 13 296,- PLN GTIN 4015613738185



- Pojemność 165 l
- Norma gastronomiczna 3 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen, Osobne włączanie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,46 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 072 x gł. 783 x wys. 593 mm
- waga 80 kg

Witryna chłodnicza "Deli Cool I"

700201G | UVP* 2 837,- PLN | GTIN 4015613479101



Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
Pojemność	100 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	912 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	strona tylna
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm
waga	40,3 kg

Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
Szyba zabezpieczająca	Tak
Chłodzenie	Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	strona tylna
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 l	1141 kWh / rok	szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm	56,6 kg	700202G	3 753,- PLN	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 l	1206 kWh / rok	szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm	66,3 kg	700203G	4 183,- PLN	4015613505565

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G | UVP* 3 831,- PLN | GTIN 4015613617688



Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	120 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1360 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	Obustronnie
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm
waga	55 kg

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool IIIL

305065 | UVP* 4 793,- PLN | GTIN 4015613711270



Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.

Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	160 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1272 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	strona tylna
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
właściwości	Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza
Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 885 x gł. 640 x wys. 685 mm
waga	65,3 kg



▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia



Witryna chłodnicza 7450 2E

700421 | UVP* 6 766,- PLN | GTIN 4015613840215



Witryna nablatowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.

• Materiał	Aluminium Stal szlachetna Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	177 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	-1 °C do 7 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	2174 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie	Osobne włączanie LED Pionowe w narożnikach
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne, szkło
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 805 x gł. 440 x wys. 970 mm
• waga	75,6 kg







▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodnicza Mini 58L, biała



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 58 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1014 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 2
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
- waga: 28,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 58L, biała	Biały	700258G	1 820,- PLN	4015613635057
Witryna chłodnicza Mini 58L-SW	Czarny	700358G	1 820,- PLN	4015613711843

Witryna chłodnicza Mini 58L-SW

700358GV1 | UVP* 2 266,- PLN | GTIN 4015613821443



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Czarny
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 64 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 988 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 435 x wys. 840 mm
- waga: 31 kg

Witryna chłodnicza Mini 78L, biała



- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 78 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1003 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm

	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 78L, biała	Biały	33,2 kg	700578G	1 992,- PLN	4015613635071
Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna	Czarny	33,2 kg	700277G	1 992,- PLN	4015613635088
Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna	Srebrny	32,5 kg	700778G	2 187,- PLN	4015613664101

Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978 | UVP* 2 540,- PLN | GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całej wysokości.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Biały
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 78 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1610 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza
- Moc przyłączeniowa: 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 445 x gł. 400 x wys. 980 mm
- waga: 34,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G | UVP* 4 066,- PLN | GTIN 4015613633466



Materiał	Stal niklowo-chromowa Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Pojemność	78 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1141 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm
waga	41,8 kg

Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G | UVP* 2 226,- PLN | GTIN 4015613635101



Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Kolor	Biały
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Pojemność	86 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1184 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Pozycja drzwi	Obustronnie
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm
waga	36,5 kg

Witryna chłodnicza Mini 98L



- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 98 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1401 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
- waga: 37,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L	Biały	700298G	2 226,- PLN	4015613635118
Witryna chłodnicza Mini 98L-SW	Czarny	700398G	2 226,- PLN	4015613711850

Witryna chłodnicza 235L-W

700336 UVP* 5 079,- PLN GTIN 4015613735580



Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Biały
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 235 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1622 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm
- waga: 80,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryny do ciast



Witryna do ciast 72L

700207G | UVP* 4 520,- PLN | GTIN 4015613586687



• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	72 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1041 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Wilgotność powietrza maks.	70 %
• Zawias drzwi	Prawo
• Właściwości	Podstawa obrotowa załączana osobno
• Moc przyłączeniowa	0,17 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm
• waga	39 kg

Witryna do ciast 100L



Witryna kuchenna – dzięki 4 / 6 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektownej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.

• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Klasa klimatyczna	4
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Zawias drzwi	Prawo
• Rodzaj półek	Szyba szklana
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Półki obrotowe, wyjmowane

700213G



• Zużycie energii elektrycznej: 1376 kWh / rok

700314



• Zużycie energii elektrycznej: 2484 kWh / rok

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	4 950,- PLN	4015613641423
400L	400 l	2 °C do 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	13 418,- PLN	4015613717913

Witryna chłodnicza KV 270L

700562 UVP* 11 892,- PLN GTIN 4015613782454

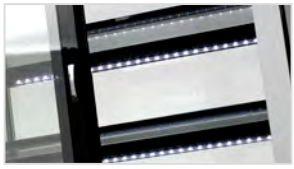


Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Materiał powierzchni roboczej	Szkło
Pojemność	270 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	2703 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie	LED
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Ilość półek	2
Rodzaj półek	Szyba szklana
Półki z listwami cenowymi	Tak
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,475 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm
waga	128,4 kg



▶ Drzwi przesuwne po stronie tylnej



▶ Oświetlenie LED

Regał chłodniczy "Rimi"

700231 UVP* 9 019,- PLN GTIN 4015613789118



Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.

Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie pojedyncze
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	220 l
Powierzchnia ekspozycji	0,52 m²
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	6
Zużycie energii elektrycznej	4487 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie	LED
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Ilość półek regałowych	3
Półki regałowe z listwami cenowymi	Tak
Regulowana wysokość półek	Tak
Roleta zamykająca	Tak
Moc przyłączeniowa	1,3 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm
waga	94,6 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Minibar 34L

700118 | UVP* 1 640,- PLN | GTIN 4015613775180



Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.

• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne Biały
• Pojemność	31 l
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	5 °C do 12 °C
• Zużycie energii elektrycznej	230 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• W zestawie	Zestaw montażowy
• Moc przyłączeniowa	0,065 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 402 x gł. 460 x wys. 550 mm
• waga	17,4 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 34

700119 | UVP* 1 718,- PLN | GTIN 4015613775197



Przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem i bezstopniową regulacją temperatury. Drzwi szklane umożliwiają szybki podgląd oferowanych napojów orzeźwiających i przekąsek.

• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne Biały
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	35 l
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	7 °C do 14 °C
• Zużycie energii elektrycznej	292 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• W zestawie	Zestaw montażowy
• Moc przyłączeniowa	0,075 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 402 x gł. 453 x wys. 560 mm
• waga	19,6 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

700183 UVP* 1 053,- PLN GTIN 4015613800219



Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.

- Materiał: Blacha stalowa, Ocynkowane
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 46 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 4 °C do 18 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 25 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
- waga: 14,8 kg

Lodówka na butelki 88L

700182G UVP* 1 557,- PLN GTIN 4015613764023



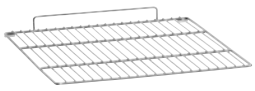
Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadawąską budowę, dzięki czemupozwala sięzintegrować praktyczniew każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nablatowewrestauracjach, barach,kawiarniach,stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 88 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 139 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 6
- Regulowana wysokość półek: Nie
- Właściwości: Pojemność: 28 butelek, Górne oświetlenie LED, osobno włączane
- Moc przyłączeniowa: 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 430 x gł. 483 x wys. 832 mm
- waga: 23,2 kg

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192

700087 UVP* 37,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Barowa szafy chłodnicze



Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

- Materiał: Stal
- Materiał wewnątrz: Aluminium
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 1 °C do 10 °C
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 25 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: oświetlenie LED, Drzwi samozamykające

Barowa szafa chłodnicza 124L



- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 467 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Ilość półek: 2

Barowa szafa chłodnicza 176L



- Chłodzenie: statyczne z 2 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 420 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4

Barowa szafa chłodnicza 270L



- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 500 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Barowa szafa chłodnicza 124L	112 l	0,135 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 500 mm wys. 860 mm	36,4 kg	700121	3 205,- PLN	4015613702742
Barowa szafa chłodnicza 176L	175 l	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 530 mm wys. 850 mm	50,6 kg	700122	4 296,- PLN	4015613702759
Barowa szafa chłodnicza 270L	280 l	0,215 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 350 mm gł. 530 mm wys. 850 mm	72 kg	700123	5 200,- PLN	4015613702766

Chłodziarka do wina



Chłodziarka do wina 2Z 38FL



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

• Materiał	Stal Lakierowana Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
• Chłodzenie	Sprężarka
• Ilość stref temperaturowych	2
• Zakres temperatury	Góra: od 5 °C do 20 °C Dół: od 5 °C do 20 °C
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Oświetlenie	LED Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Moc przyłączeniowa	0,15 kW | 230 V | 50 Hz

Chłodziarka do wina 2Z 38FL



- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

Chłodziarka do wina 2Z 40FL



- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy

Chłodziarka do wina 2Z 126FL



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

Chłodziarka do wina 2Z 180FL



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN	
Chłodziarka do wina 2Z 38FL	38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki)	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	700130	3 753,- PLN	4015613686653	
Chłodziarka do wina 2Z 40FL	40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm	56,7 kg	700133	4 848,- PLN	4015613686684	
Chłodziarka do wina 2Z 126FL	126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	700131	6 844,- PLN	4015613686660	
Chłodziarka do wina 2Z 180FL	180 butelek (góra: 80 butelki, dół: 100 butelki)	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	700132	7 626,- PLN	4015613686677	

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Prezenter wina 2Z 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino 2Z 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613738062



700135 UVP* 203,- PLN

Prezenter wina 2Z 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino 2Z 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137 UVP* 215,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji ichłodzenia wina wdyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED wchłodziarce do wina można stylowo zaprezentować 2 butelki wina białego, różowego lub czerwonego wbufecie, na stole wrestauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Otwór na butelkę	Ø 90 mm
• Chłodzenie	Termoelektrycznie
• Ilość stref temperaturowych	1
• Zakres temperatury	5 °C do 18 °C
• Klasa wydajności energetycznej	B
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Moc przyłączeniowa	0,05 kW | 230 V | 50 Hz







	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2FL-100	2 butelki	146 kWh / rok	szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm	4,9 kg	700142	1 166,- PLN	4015613794457
Chłodziarka do wina 4FL-100	4 butelki	170 kWh / rok	szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 248,- PLN	4015613735917

Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszce dzięki chłodziarce impulsowej.

- Materiał: Stal szlachetna, Pleksiglas, Tworzywo sztuczne
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe, Sprężarka
- Zakres temperatury: 2 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna: ST
- Oświetlenie: LED
- Ważna wskazówka: Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



700806

- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm



700809

- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

	Ilość przegród	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka impulsowa 60L-1F	1	60 l	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	700806	4 296,- PLN	4015613714479
Chłodziarka impulsowa 110L-2F	2	110 l	0,185 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm	40,8 kg	700809	4 887,- PLN	4015613746241

Chłodziarka szufladowa 600S2

110159 | UVP* 6 374,- PLN | GTIN 4015613719450



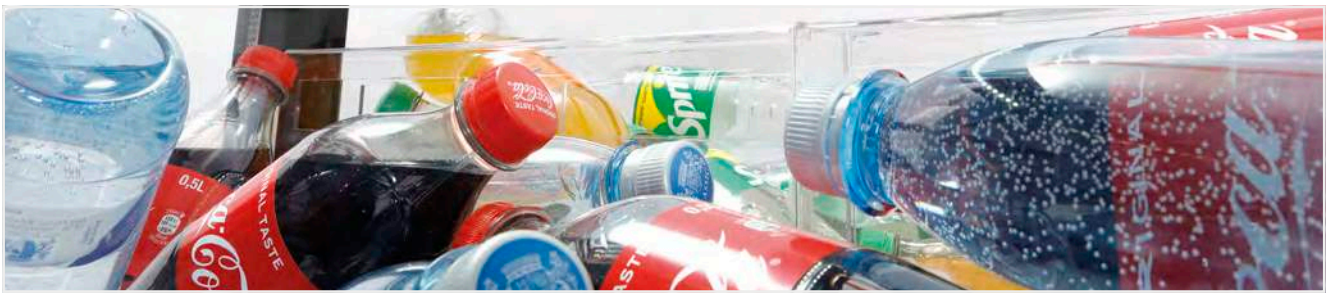




Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.

- Ilość szuflad: 2
- Wymiary szuflad: dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm, en haut : L 440 x P 440 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Maksymalna wysokość butelki: 275 mm
- Nośność na szufladę maks.: 20 kg
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,167 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 850 mm
- waga: 50,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Szafa chłodnicza na butelki 254L

700473 | UVP* 2 892,- PLN | GTIN 4015613840307



Doskonały sposób na przechowywanie schłodzonych napojów – elegancka szafa chłodnicza perfekcyjnie zintegruje się w każdej kuchni lub magazynie. Regulowane na wysokość półki zapewnią idealne wykorzystanie 254 litrów pojemności w zależności od potrzeb.

Materiał	Tworzywo sztuczne
Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
Pojemność	270 l
Chłodzenie	Statycznie
GWP	3
Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2016)
Zużycie energii elektrycznej	131 kWh / rok
Temperatura otoczenia	16 °C do 43 °C
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Ilość półek	5
Moc przyłączeniowa	0,12 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
waga	52 kg

Schładzarka do butelek 350L

700323 | UVP* 4 457,- PLN | GTIN 4015613842837



Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	350 l
Chłodzenie	Statycznie
GWP	3
Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
Zużycie energii elektrycznej	744 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
Temperatura otoczenia	do 32 °C
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Ilość półek	5
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm
waga	67 kg



Lodówka magazynowa Bartscher Compact

700274 | UVP* 2 187,- PLN | GTIN 4015613797625



Kompaktowa lodówka oferuje miejsce do przechowywania na małej przestrzeni. Przechowywane produkty pozostają dobrze schłodzone nawet wtedy, gdy w otoczeniu panuje wyższa temperatura.

• Materiał	Stal Lakierowana
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	122 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	112 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 560 x gł. 630 x wys. 850 mm
• waga	25,4 kg

Lodówka magazynowa 350

700276 | UVP* 3 753,- PLN | GTIN 4015613797632



Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystrój każdej kuchu i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	350 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	735 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2015 / 1094)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 30 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	2 kółka, 2 nóżki Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
• waga	55 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafa chłodnicza 590LW

700907 | UVP* 6 844,- PLN | GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnię 30C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.

• Materiał	Lakierowana Stal
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne ABS
• Pojemność	590 l
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	329 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 2015 / 1094)
• Temperatura otoczenia	od 10 °C do 25 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Właściwości	Drzwi samozamykające
• Moc przyłączeniowa	0,128 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 775 x gł. 725 x wys. 1 900 mm
• waga	92,8 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812 | UVP* 5 279,- PLN | GTIN 4015613720623





▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.

• Materiał	Stal Z powłoką Szkło Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Stal Z powłoką
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	300 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	953 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2018)
• Zawias drzwi	Prawo
• Temperatura otoczenia	do 40 °C
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	1 wentylator oświetlenie LED, załączane osobno 4 kółka, 2 nóżki
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 775 x wys. 1 995 mm
• waga	78 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

700834 | UVP* 4 296,- PLN | GTIN 4015613756943



• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Szkło Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	360 l
• Chłodzenie	Statycznie z dodatkowym wentylatorem
• GWP	3
• Zakres temperatury	-1 °C do 6 °C
• Zużycie energii elektrycznej	710 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 40 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	1 wentylator oświetlenie LED, załączane osobno 2 kółka, 2 nóżki
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm
• waga	72 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700811 | UVP* 4 105,- PLN | GTIN 4015613720593





- ▶ Display reklamowy:
- ▶ na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
- ▶ na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm

• Materiał	Stal Lakierowana Szkło Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne ABS
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	388 l
• GWP	3
• Chłodzenie	Statyczne z 1 wentylatorem
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	642 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 30 °C
• Display reklamowy	oświetlenie LED Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	1 wentylator Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym 2 kółka, 2 nóżki
• W zestawie	1 termometr do zawieszenia wewnątrz
• Moc przyłączeniowa	0,155 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
• waga	55,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210



Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięte w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

• Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Regulacja wysokości	2040 mm do 2115 mm
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	oświetlenie LED, załączane osobno
	Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
	Drzwi samozamykające







700603

- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



700601

- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN210	461 l	886 kWh / rok	0,182 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 855 mm wys. 2 060 mm	108,6 kg	700603	11 931,- PLN	4015613781730
1400 GN210	922 l	1308 kWh / rok	0,207 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 320 mm gł. 835 mm wys. 2 040 mm	166,5 kg	700601	17 992,- PLN	4015613757810

Lodówko-zamrażarka 430L

700898 UVP* 8 601,- PLN GTIN 4015613765747



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

• Materiał	Blacha stalowa
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Nie
• Pojemność	430 l
• Chłodzenie	kompresor Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -23°C
• Zużycie energii elektrycznej	3650 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Ilość drzwi	2
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania oświetlenie LED, załączane osobno Lodówka u góry | zamrażarka na dole
• Moc przyłączeniowa	0,767 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 695 x gł. 765 x wys. 2 000 mm
• waga	121,3 kg

Lodówko-zamrażarka 820L

700899 UVP* 13 688,- PLN GTIN 4015613765754



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

• Materiał	Blacha stalowa
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	820 l
• Chłodzenie	kompresor Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -23°C
• Zużycie energii elektrycznej	6570 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Ilość drzwi	2
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Lewo / prawo
• Ilość półek	8
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania oświetlenie LED, załączane osobno Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 215 x gł. 800 x wys. 2 000 mm
• waga	193,7 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Lodówko-zamrażarka 484L GN210

700826 | UVP* 11 579,- PLN | GTIN 4015613689012



Lodówko-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.

Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
Pojemność	484 l
Norma gastronomiczna	2/1 GN 1/1 GN
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
Zużycie energii elektrycznej	2555 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	-
Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania posiada także prowadnice na pojemniki GN Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia Lodówka u góry | zamrażarka na dole
Moc przyłączeniowa	0,767 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm
waga	122,8 kg



- 3 pary prowadnic
- zastosowanie: ruszty
- zastosowanie: 2/1 GN oraz 1/1 GN
- regulacja wysokości



- Wyświetlacz cyfrowy

Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Dla zapewnienia dodatkowej powierzchni przechowywania wymagany jest ruszt wkładany 484L GN210
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844 | UVP* 176,- PLN

Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- Ważna wskazówka: Dla dodatkowej powierzchni do przechowywania wymagana jest szyna podporowa 484L GN210-2
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460



700846 | UVP* 137,- PLN

Szafa chłodnicza 335L GN110

700825 | UVP* 7 313,- PLN | GTIN 4015613689036



Zgodna z normą gastronomiczną lodówka została wyposażona w 4 kółka skrętne, a dzięki prowadnicom wzdłużnym zajmuje wyjątkowo mało miejsca. Regulowane na wysokość prowadnice pomieszczą przygotowane pojemniki GN w formacie 1/1 i 1/2.

Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
Pojemność	335 l
Norma gastronomiczna	1/1 GN | 1/2 GN
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Zużycie energii elektrycznej	548 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,347 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm
waga	79 kg

Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838 | UVP* 176,- PLN

Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839 | UVP* 137,- PLN

Lodówka 700 GN211



Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Regulacja wysokości	2040 mm do 2115 mm
Regulowana wysokość półek	Tak



	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	577 kWh / rok	0,368 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	700415	9 974,- PLN	4015613840253
1400 GN211	1400 l	998 kWh / rok	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	162 kg	700416	13 887,- PLN	4015613840260

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 | UVP* 74,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 | UVP* 176,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lodówka piekarnicza 235

700830 | UVP* 11 148,- PLN | GTIN 4015613756905



Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie schłodzone i zmagazynowane, czekając tak na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Lodówka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

Materiał wewnątrz	stal nierdzewna
Pojemność	550 l
Ilość par prowadnic	10
Format prowadnic	600 x 400 mm
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
Zużycie energii elektrycznej	358 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	10 °C do 30 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Właściwości	1 wentylator sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi oświetlenie LED
Moc przyłączeniowa	0,2 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 705 x gł. 910 x wys. 2 085 mm
waga	131,4 kg

Szafa chłodnicza 700 GN210

700904 | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613840284



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

Materiał wewnątrz	CNS 18/10
Pojemność	700 l
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
Zużycie energii elektrycznej	321 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 40 °C
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Ilość półek	4
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,2 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 705 x gł. 912 x wys. 2 085 mm
waga	146,4 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

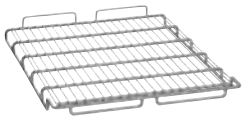
- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816 | UVP* 153,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817 | UVP* 176,- PLN

Mini chłodnia 1240L



• Materiał	Blacha stalowa Powlekane PVC
• Materiał wewnątrz	Aluminium Spód ze stali szlachetnej
• Wymiary wewnętrzne	szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm
• Pojemność	1240 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Właściwości	Zamek antypaniczny Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe
• Moc przyłączeniowa	0,571 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
• waga	158,2 kg

	Stan przy dostawie	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini chłodnia 1240L	W stanie całkowicie zmontowanym	700690	18 383,- PLN	4015613787114
Mini chłodnia BS1240L, zdemontowany	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	700699	18 383,- PLN	4015613790879

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593 UVP* 646,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595 UVP* 505,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592 UVP* 505,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597 UVP* 818,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

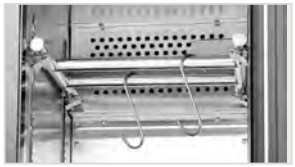
Szafka Dry Age 63



Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.

• Materiał	Szkło Blacha stalowa
• Materiał wewnątrz	stal nierdzewna
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie potrójne Barwione Szkło filtracyjne UV
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• GWP	3
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 14 °C
• Temperatura otoczenia	18 °C do 38 °C
• Wilgotność powietrza	od 50 % do 85 %
• Lampa UV	Tak
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	Antybakteryjne światło UV Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym









Szafka Dry Age 63

• Wymiary wewnętrzne	szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm
• Pojemność	63 l
• Ilość filtrów	1
• Zbiornik wody	300 ml
• Wymiary prętów	szer. 295 x głęb. 305 x wys. 30 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	20 kg
• Ilość półek	4
• Maks. nośność półek	15 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• W zestawie	1 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytowa 1 uchwyt z materiałem montażowym 1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso 1 zasobniki na wodę + 1 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa 2 kluczyki 4 kratownica ze stali szlachetnej
• Moc przyłączeniowa	0,135 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm
• waga	40,6 kg
• GTIN	4015613769363

700840 UVP* 4 496,- PLN

Szafka Dry Age 380

• Wymiary wewnętrzne	szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm
• Pojemność	380 l
• Ilość filtrów	2
• Zbiornik wody	2 x 300 ml
• Wymiary prętów	Ø 25 mm, długość 495 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	80 kg
• Ilość półek	7
• Maks. nośność półek	20 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Nie
• W zestawie	2 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytowa 7 kratownica ze stali szlachetnej 1 uchwyt z materiałem montażowym 2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso 2 kluczyki 2 zasobniki na wodę + 2 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa
• Moc przyłączeniowa	0,41 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm
• waga	104 kg
• GTIN	4015613769370

700841 UVP* 13 688,- PLN

Stoły mroźnicze



Stół mroźniczy T2-1341

110872 UVP* 12 122,- PLN GTIN 4015613797618



2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrożonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.

Ilość szafek	1
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
Ilość par prowadnic	6
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-22 °C do -18 °C
Zużycie energii elektrycznej	2644 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	E (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Zawias drzwi	Lewo / prawo
W zestawie	2 ruszty
Moc przyłączeniowa	0,667 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga	92,4 kg



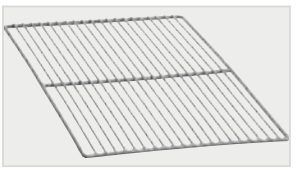
▶ Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



▶ Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



▶ Nóżki z regulacją wysokości



▶ 2 ruszty w zestawie

Prowadnice T2-1341-2

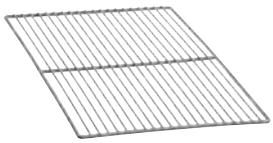
- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441



110873 UVP* 74,- PLN

Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874 UVP* 137,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafy mroźnicze



Zamrażarka TKS38

700078 | UVP* 959,- PLN | GTIN 4015613636900





Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrożonek.

• Materiał	Polietylen
• Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Pojemność	38 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• GWP	3
• Zakres temperatury do	-20 °C
• Zużycie energii elektrycznej	147 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	E (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• W zestawie	1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
• Moc przyłączeniowa	0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
• waga	14 kg

Zamrażarka TKS90

700342 | UVP* 4 105,- PLN | GTIN 4015613719696







Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.

• Materiał	Stal Lakierowana Szkło
• Pojemność	90 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres temperatury	-13 °C do -22 °C
• Zużycie energii elektrycznej	1991 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• W zestawie	2 kluczyki
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm
• waga	47,6 kg

Zamrażarka 200LN

700341 UVP* 3 283,- PLN GTIN 4015613585826



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 239 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -18 °C
- Regulacja temperatury: 6 stopni
- Zużycie energii elektrycznej: 251 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Ilość szuflad: 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 tacka na kostki lodu
- Moc przyłączeniowa: 0,165 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- waga: 53 kg

Zamrażarka 700 GN211



W pojemnej zamrażarce bez problemu znajdziesz miejsce na mrożone produkty, które możesz umieścić w pojemnikach maks. 2/1 GN. Dzięki dyskretnemu designowi doskonale wkomponuje się w wystrój każdej kuchni.

CNS 18/10

- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -18 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak



Zamrażarka 700 GN211

- Pojemność: 700 l
- Zużycie energii elektrycznej: 2336 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość drzwi: 1
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 3
- Moc przyłączeniowa: 0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 655 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga: 110,4 kg
- GTIN: 4015613840239

700705 UVP* 12 322,- PLN

Zamrażarka 1400 GN211

- Pojemność: 1400 l
- Zużycie energii elektrycznej: 4580 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: E
- Ilość drzwi: 2
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie
- Ilość półek: 6
- Moc przyłączeniowa: 1,012 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga: 191 kg
- GTIN: 4015613840246

700706 UVP* 16 818,- PLN

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 UVP* 74,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 UVP* 176,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafa mroźnicza 700 GN210

700903 | UVP* 13 105,- PLN | GTIN 4015613840277



Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

CNS 18/10

Pojemność	700 l
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-18 °C do -22 °C
Zużycie energii elektrycznej	1172 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Regulacja wysokości	2040 mm do 2090 mm
Ilość półek	4
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 705 x gł. 912 x wys. 2 085 mm
waga	151 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

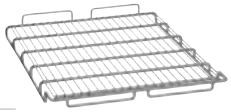
- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816 | UVP* 153,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817 | UVP* 176,- PLN

Zamrażarka piekarnicza 443

700835 | UVP* 12 322,- PLN | GTIN 4015613756950



Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie zamrożone i tak czekają na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Zamrażarka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

STAINLESS STEEL

Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
Pojemność	700 l
Ilość par prowadnic	10
Format prowadnic	600 x 400 mm
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-18 °C do -22 °C
Zużycie energii elektrycznej	1336 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	D (EU Nr. 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Właściwości	1 wentylator sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi oświetlenie LED
Moc przyłączeniowa	0,227 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 705 x gł. 918 x wys. 2 085 mm
waga	133,9 kg

Zamrażarki



Zamrażarka 252LW



• Materiał	Stal Lakierowana Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Aluminium
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	-25 °C do -15 °C
• Regulacja temperatury	Termostatycznie 7 stopni
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 43 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak

Zamrażarka 252LW

• Pojemność	314 l
• Ilość koszy	2
• Zużycie energii elektrycznej	283 kWh / rok
• Moc przyłączeniowa	0,11 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 035 x gł. 750 x wys. 850 mm
• waga	48,2 kg
• GTIN	4015613662527

700965 UVP* 3 514,- PLN

Zamrażarka 368LW

• Pojemność	398 l
• Ilość koszy	3
• Zużycie energii elektrycznej	317 kWh / rok
• Moc przyłączeniowa	0,125 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 275 x gł. 750 x wys. 850 mm
• waga	54,8 kg
• GTIN	4015613650036

700963 UVP* 3 905,- PLN

Zamrażarka 458LW

• Pojemność	489 l
• Ilość koszy	3
• Zużycie energii elektrycznej	352 kWh / rok
• Moc przyłączeniowa	0,15 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 535 x gł. 750 x wys. 850 mm
• waga	71,8 kg
• GTIN	4015613662534

700966 UVP* 4 688,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605 | UVP* 20 539,- PLN | GTIN 4015613504780



• Ilość par prowadnic	5
• Format prowadnic	1/1 GN 600 x 400 mm
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	1945
• Cykl szybkiego chłodzenia	od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)
• Wydajność szokowa zamrażarki	od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg Zamrażanie szokowe: 0,35 kWH/kg
• W zestawie	1 bagnetowa sonda temperatury
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	98 kg



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.

• Produkcja przy pomocy	Pionowy system parownika
• Pojemność zasobnika	18 kg
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	T
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Czujnik poziomu napełnienia	Tak
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony
• wymiary	szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

	Produkcja maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Łuskarka do lodu F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	**104609**	16 235,- PLN	4015613792873
Łuskarka do lodu F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	**104636**	18 583,- PLN	4015613793573

Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613730707







Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Kolor	Stalowo-szary
• Produkcja maks.	15 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	24 kostek lodu
• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt kostki Przezroczyste
• Produkcja przy pomocy	Pionowy system parownika
• Pojemność zasobnika	1 kg
• Pojemność zbiornika	2,3 l
• Chłodzenie	kompresor
• Klasa klimatyczna	ST
• Moc przyłączeniowa	0,24 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
• waga	10,4 kg

Kostkarka do lodu HK150

100082 | UVP* 1 327,- PLN | GTIN 4015613730714







Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Kolor	Stalowo-szary
• Produkcja maks.	15 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	12 kostek lodu
• Ilość rozmiarów kostek lodu	3
• Rozmiar kostki lodu	S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 cm) M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm) L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 cm)
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	Pionowy system parownika
• Pojemność zasobnika	1,5 kg
• Pojemność zbiornika	4,5 l
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	ST
• Moc przyłączeniowa	0,32 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
• waga	13,9 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.

- Ilość rozmiarów kostek lodu: 1
- Wersja kostek lodu: Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy: Pompa obiegowa
- Chłodzenie: Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna: ST
- Przyłącze wody: 3/4"
- Odpływ wody: Ø 21 mm
- Ważna wskazówka: Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu C26

- Produkcja maks.: 25 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 16 kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu: Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
- Pojemność zasobnika: 7 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
- waga: 25,6 kg
- GTIN: 4015613780856

104049 UVP* 3 440,- PLN

Kostkarka do lodu C50

- Produkcja maks.: 50 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 24 kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu: Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
- Pojemność zasobnika: 13 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
- waga: 38,4 kg
- GTIN: 4015613780863

104050 UVP* 4 887,- PLN

Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.

- Ilość rozmiarów kostek lodu: 1
- Rozmiar kostki lodu: 32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
- Wersja kostek lodu: Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy: System łopatkowy
- Chłodzenie: Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna: SN
- Przyłącze wody: 3/4"
- Odpływ wody: Ø 20 mm
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Wysokość bez nóżek: 690 mm
- Ważna wskazówka: Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu Q 26

- Produkcja maks.: 25 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 15 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 10 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,265 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
- waga: 30,9 kg
- GTIN: 4015613785707

104304 UVP* 7 079,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

- Produkcja maks.: 45 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 35 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 16 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
- waga: 38,8 kg
- GTIN: 4015613774077

104306 UVP* 9 974,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	35 x 32 mm, 20 g
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pełny)
• Produkcja przy pomocy	System natryskowy
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	T
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Podblatowa	Tak
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Kostkarka do lodu B 28 Plus

• Produkcja maks.	28 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	18 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	6,5 kg
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
• waga	28,6 kg
• GTIN	4015613774053

104523 UVP* 6 413,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

• Produkcja maks.	38 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	11,5 kg
• Moc przyłączeniowa	0,62 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
• waga	33,8 kg
• GTIN	4015613787503

104538 UVP* 8 018,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

• Produkcja maks.	46 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	15 kg
• Moc przyłączeniowa	0,68 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
• waga	28,2 kg
• GTIN	4015613787510

104548 UVP* 8 992,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

• Produkcja maks.	70 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Moc przyłączeniowa	0,88 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
• waga	53,6 kg
• GTIN	4015613774060

104583 UVP* 11 031,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

• Produkcja maks.	86 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Moc przyłączeniowa	0,98 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
• waga	54,2 kg
• GTIN	4015613787527

104593 UVP* 12 439,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Maszyna do lodów 1500

135028 | UVP* 1 311,- PLN | GTIN 4015613806204



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool" zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Przystosowane do	Mrożone jogurty Sorbety Zmrożone desery Lody
• Pojemność	1,5 l
• Produkcja lodu	Od ok. 30 do 60 minut
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres mrożenia do	Ok. -25 °C
• Właściwości pojemnika na lody	Materiał: stal szlachetna Możliwość wyjęcia
• W zestawie	1 łyżka do lodów 1 kubek z miarką
• Moc przyłączeniowa	0,12 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
• waga	8,7 kg

Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 155 x gł. 138 x wys. 140 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846422



135029 | UVP* 74,- PLN

Witryna do lodów 2x5L-F



Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal
• Głębokość pojemnika	150 mm
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	-10 °C do -22 °C
• Klasa wydajności energetycznej	A (nr UE 2019 / 2018)
• Klasa klimatyczna	4
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• W zestawie	stojak na pojemniki GN
• Nie wchodzi w zakres dostawy	pojemnik GN
• Moc przyłączeniowa	0,184 kW | 220-240 V | 50 Hz







▶ Możliwość wyposażenia w:
▶ 2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
▶ 4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra



▶ Możliwość wyposażenia w:
▶ 3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
▶ 6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna do lodów 2x5L-F	10 l	537 kWh / rok	szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm	25 kg	700940	7 036,- PLN	4015613809557
Witryna do lodów 3x5L-F	15 l	637 kWh / rok	szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm	29,8 kg	700941	7 818,- PLN	4015613809564



Witryna do lodów 4x6,5L-R

700228 | UVP* 4 911,- PLN | GTIN 4015613724591



Do prezentacji indywidualnych lodowych specjałów – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom (każdy o pojemności 6,5 litra) witryna do lodów stanowi kompaktowe, zajmujące niewiele miejsca rozwiązanie do przyrządzania deserów w każdej kuchni gastronomicznej.

• Pojemność	26 l 4 x pojemniki po 6,5 litra
• Głębokość pojemnika	114 mm
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	-18 °C do -25 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1631 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2018)
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• W zestawie	4 pojemniki, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 100 mm, stal szlachetna 3 poprzeczki: długość 365 mm, szerokość 20 mm
• Ważna wskazówka	Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
• Moc przyłączeniowa	0,168 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 805 x gł. 665 x wys. 350 mm
• waga	33,4 kg

Zamrażarka na lody 300L

700732 | UVP* 5 079,- PLN | GTIN 4015613840345



Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.

• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Tworzywo sztuczne (LDPE)
• Wymiary wewnątrz	szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
• Pojemność	300 l
• Ilość koszy	2
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	-22 °C do -18 °C
• Zużycie energii elektrycznej	934 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Przesuwna pokrywa szklana	Szkło pojedyncze, podwójnie temperowane 2
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• W zestawie	2 kosze
• Moc przyłączeniowa	0,164 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 000 x gł. 710 x wys. 850 mm
• waga	51,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

Seria E







	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
DANE PODSTAWOWE	**GS E350 LPR**	**GS E400 LPR K**	**US E500 LPR**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	220 mm	280 mm	300 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	300 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1
cykl pracy	120 s	120 s	120 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy
podblatowa	✓	✓	✓
WYMIARY			
szerokość	430 mm	468 mm	595 mm
głębokość	550 mm	580 mm	650 mm
wysokość	668 mm	725 mm	825 mm
waga	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
NUMER ARTYKUŁU	110350	110400	110500
UVP*	7 626,- PLN	8 018,- PLN	8 448,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria E



	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
FUNKCJE	**GS E350 LPR**	**GS E400 LPR K**	**US E500 LPR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	—	—
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	✓	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	11 litrów	15 litrów	25 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2 litry	2,5 litra	2,7 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4“	3/4“	3/4“
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2 kW	2 kW	2,8 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	do 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50 Hz	3,1 kW | 230 V | 50 Hz	3,4 kW | 230 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓

Seria C







	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
DANE PODSTAWOWE	**GS C350 LP**	**GS C350 LPR**	**GS C350 RW**	**US C500 LP**	**US C500 LPR**	**US C500 LPWR**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1	2	2	2
cykl pracy	120 s	120 s	120 s	120 / 180 s	120 / 180 s	120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	410 mm	410 mm	410 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	480 mm	480 mm	480 mm	640 mm	640 mm	640 mm
wysokość	672 mm	672 mm	672 mm	845 mm	845 mm	845 mm
waga	31,6 kg	31,8 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	110360	110361	110362	110530	110531	110532
UVP*	9 583,- PLN	10 166,- PLN	10 166,- PLN	12 514,- PLN	13 496,- PLN	14 279,- PLN

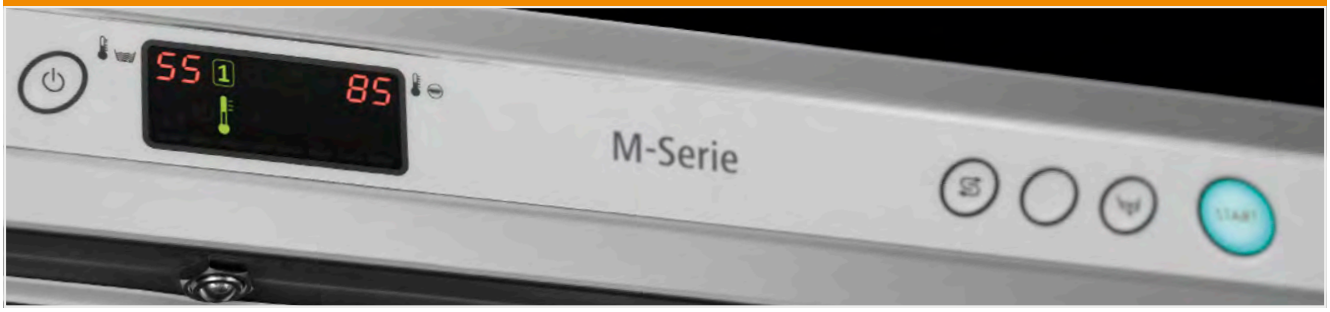
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria C



	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
FUNKCJE	**GS C350 LP**	**GS C350 LPR**	**GS C350 RW**	**US C500 LP**	**US C500 LPR**	**US C500 LPWR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	—	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	12 litrów	12 litrów	12 litrów	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—	—	—	—
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC
moc przyłączeniowa	2,59 kW 230 V | 50 Hz	2,59 kW 230 V | 50 Hz	2,59 kW 230 V | 50 Hz	3,45 kW 230 V | 50 Hz	3,45 kW 230 V | 50 Hz	3,45 kW 230 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria M







	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
DANE PODSTAWOWE	**GS M400 LP K**	**GS M400 LPR K**	**GS M400 LPWR K**	**US M500 LP K**	**US M500 LPR K**	**US M500 LPWR K**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
wysokość	696 mm	696 mm	696 mm	840 mm	840 mm	840 mm
waga	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
NUMER ARTYKUŁU	110461	110462	110463	110540	110541	110542
UVP*	10 949,- PLN	11 731,- PLN	12 322,- PLN	16 035,- PLN	16 427,- PLN	17 409,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria M



	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
FUNKCJE	**GS M400 LP K**	**GS M400 LPR K**	**GS M400 LPWR K**	**US M500 LP K**	**US M500 LPR K**	**US M500 LPWR K**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	14,5 litra	14,5 litra	14,5 litra	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	1 NAC	1 NAC	1 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,2 kW 230 V | 50 Hz	3,2 kW 230 V | 50 Hz	3,2 kW 230 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria P







	ZMYWARKI UNIWERSALNE			
DANE PODSTAWOWE	**US PPlus500 LPR**	**US PPlus500 LPWR**	**US P500 LPR**	**US P500 LPWR**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
wysokość talerzy maks.	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓
WYMIARY				
szerokość	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
głębokość	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
wysokość	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
waga	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
NUMER ARTYKUŁU	109640	109641	111678	111680
UVP*	17 209,- PLN	18 192,- PLN	16 235,- PLN	16 818,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria P



	ZMYWARKI UNIWERSALNE			
FUNKCJE	**US PPlus500 LPR**	**US PPlus500 LPWR**	**US P500 LPR**	**US P500 LPWR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	✓	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE				
pojemność zbiornika	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4“	3/4“	G 3/4“ M	G 3/4“ M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	✓	✓	✓	✓
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	—	—
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	55 °C	55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V | 50 Hz	6,65 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE				
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria K







	ZMYWARKA DO SZKŁA	ZMYWARKA UNIWERSALNA
DANE PODSTAWOWE	**GS K400 LPWR K**	**US K500 LPWR K**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	300 mm	260 mm
wysokość talerzy maks.	—	270 mm
wielkość tacy maks.	—	—
ilość programów zmywania	3	3
cykl pracy	90 / 120 / 150 s	60 / 90 / 180 s
maks. wydajność/godz.	40 / 30 / 24 kosze	60 / 40 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓
WYMIARY		
szerokość	465 mm	600 mm
głębokość	620 mm	710 mm
wysokość	677 mm	825 mm
waga	36,6 kg	57 kg
GTIN	4015613762388	4015613767741
NUMER ARTYKUŁU	110644	110645
UVP*	17 409,- PLN	19 557,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria K



	ZMYWARKA DO SZKŁA	ZMYWARKA UNIWERSALNA
FUNKCJE	**GS K400 LPWR K**	**US K500 LPWR K**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękczacz wody	✓	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—
DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	8 litrów	15 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,6 litra	2,1 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4“ M	G 3/4“ M
odpływ wody	Ø 18 mm	Ø 18 mm
grzałka zbiornika	0,6 kW	1,4 kW
grzałka bojlera	2,6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwuścienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	—	—
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	15 °C - 60 °C	do 50 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,4 kW | 230 V | 50 Hz	7,9 kW | 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	1	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	—	1
lejek do napełniania solą	✓	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓
zestaw do czyszczenia	✓	✓



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria Eco







ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	340 mm	340 mm
wysokość talerzy maks.	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
ilość programów zmywania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy
podblatowa	✓	✓

WYMIARY		
szerokość	600 mm	600 mm
głębokość	645 mm	645 mm
wysokość	850 mm	850 mm
waga	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	110666	110668
UVP*	19 557,- PLN	20 539,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria Eco



	ZMYWARKI UNIWERSALNE	
FUNKCJE	**US EcoPlus500 LPR**	**US EcoPlus500 LPWR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękczacz wody	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—
DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	10 litrów	10 litrów
zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra	3,5 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4“ M	G 3/4“ M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	1,1 kW	1,1 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwuścienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW | 400 V | 50 Hz	6,65 kW | 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	—	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312 UVP* 270,- PLN

Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311 UVP* 270,- PLN

Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317 UVP* 137,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325 UVP* 231,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

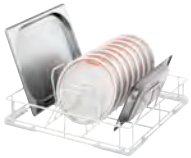
- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327 UVP* 348,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326 UVP* 215,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318 UVP* 51,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

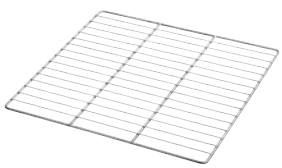
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074 UVP* 192,- PLN

Kratka zmywakowa 500

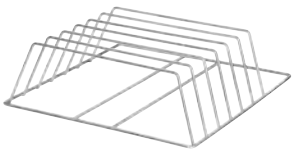
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094 UVP* 203,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329 UVP* 896,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688 UVP* 959,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562 UVP* 1 796,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518 UVP* 974,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547 UVP* 1 796,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 293,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270 UVP* 333,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271 UVP* 348,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272 UVP* 360,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143 UVP* 646,- PLN

Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156 UVP* 70,- PLN

Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144 UVP* 94,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147 UVP* 775,- PLN

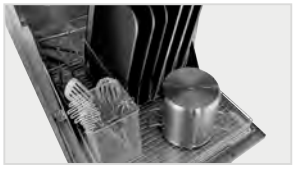
Zmywarki do garnków



Zmywarka do garnków TS 665 -1 R



• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Możliwość wykorzystania dwuściennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



▶ Zalecamy przyłącze ciepłej wody o temperaturze do 55°C

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

• Wymiary kosza	665 x 550 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 800 mm
• Maks. wysokość tacy	800 mm
• Wydajność na godzinę maks.	40 koszy
• Cykl pracy	120 / 240 / 360 / 480 sekund
• Dopływ wody	G 3/4"
• Zużycie wody przy 2 barach	4,2 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	50 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	6 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	1890 - 2270 mm
• Regulacja wysokości	1890 mm do 1940 mm
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce 1 kratka zmywakowa
• Moc przyłączeniowa	8 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
• waga	174,2 kg
• GTIN	4015613810560

110765 UVP* 44 992,- PLN

Zmywarka do garnków TS 850 R

• Wymiary kosza	
• Wielkość tacy maks.	840 x 805 mm
• Maks. wysokość tacy	805 mm
• Wydajność na godzinę maks.	20 koszy
• Cykl pracy	180 / 360 / 540 / 720 sekund
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Zużycie wody przy 2 barach	4,3 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	82 l
• Grzałka zbiornika	6 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	2050 - 2100 mm
• Regulacja wysokości	1790 mm do 1840 mm
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce
• Moc przyłączeniowa	13,36 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
• waga	119,8 kg
• GTIN	4015613793917

110677 UVP* 64 557,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Kratka zmywakowa TS 665 R

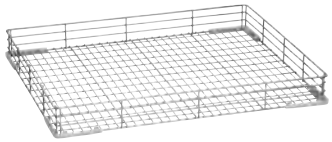
- Materiał: CNS 18/10 | Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690



110693 UVP* 775,- PLN

Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690 UVP* 1 131,- PLN

Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694 UVP* 3 361,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wysokość wewnętrzna: 195 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691 UVP* 818,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692 UVP* 505,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

CNS 18/10

• Wymiary kosza	500 x 500 mm
• Wysokość talerzy maks.	440 mm
• Wysokość szklanek maks.	440 mm
• Wydajność na godzinę maks.	60 koszy
• Cykl pracy	60 / 120 / 180 sekund
• Pompa wypompowująca	Nie
• Zmiękczacz wody	Nie
• Pompa dozująca środek myjący	Nie
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Dopływ wody	G 3/4"
• Odpływ wody	Ø 28 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	2,4 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	22 l
• Grzałka zbiornika	2,5 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2055 - 2120 mm
• Regulacja wysokości	1535 mm do 1600 mm
• Właściwości	system podnoszący ELS (maksymalnie wydajny system podnoszenia przy niewielkim użyciu siły)
	pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy)
	energy-Saving-System (aktywność bojlera tylko w razie konieczności)
	system odpływowy EDS
	płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
	Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
	zbiornik z podwójnymi ścianami
• W zestawie	1 kosz uniwersalny
	2 kosze na talerze
	1 kubek na sztućce
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
• waga	98,5 kg





	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
Zmywarka przelotowa DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	22 105,- PLN	4015613685106
Zmywarka przelotowa DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	24 452,- PLN	4015613685113

Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518 UVP* 974,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547 UVP* 1 796,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50 (zestaw)

- Skład zestawu: 1 pompa, Węże podłączeniowe
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500, Zmywarka przelotowa DS 500 SR
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 259 x gł. 254 x wys. 369 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613780122

109344 UVP* 1 154,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 293,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

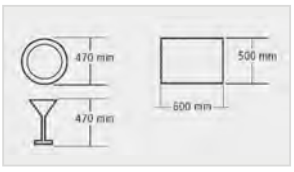
109349 | UVP* 32 670,- PLN | GTIN 4015613713854



Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewnia nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

CNS 18/10

• Wymiary kosza	600 x 500 mm
• Wysokość talerzy maks.	470 mm
• Wysokość szklanek maks.	440 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 500 mm
• Wydajność na godzinę maks.	24 - 60 koszy
• Cykl pracy	60 / 120 / 150 sekund + bez końca
• Pompa wypompowująca	Tak
• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Samoczyszczenie	Tak
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	3 litry / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	30 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	9,5 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2050 - 2110 mm
• Regulacja wysokości	1535 mm do 1595 mm
• W zestawie	1 kosz na sztućce, 4 przegrody 1 kosz na szklanki 1 kosz na talerze
• Moc przyłączeniowa	11 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
• waga	103,8 kg



▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



▶ Pompa DuoFlo
▶ Większa wydajność pompy
▶ Mniejsze straty ciśnienia



▶ Cicha praca
▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni



Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

109251 | UVP* 44 209,- PLN | GTIN 4015613766867



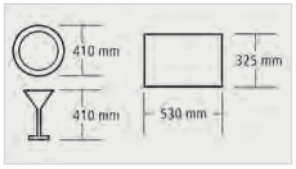
Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

CNS 18/10

• Wymiary kosza	500 x 500 mm
• Wielkość tacy maks.	530 x 325 mm
• Wysokość szklanek maks.	410 mm
• Wysokość talerzy maks.	410 mm
• Wydajność na godzinę maks.	12 - 45 koszy
• Cykl pracy	50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
• Pompa wypompowująca	Tak
• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Odpływ wody	Ø 24 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	20 l
• Grzałka zbiornika	2,7 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2065 - 2130 mm
• Regulacja wysokości	1595 mm do 1660 mm
• Właściwości	Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534 Odzysk ciepła Wielojęzyczne menu sterowania Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
• W zestawie	1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm) 1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm) 1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
• Moc przyłączeniowa	9,9 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
• waga	145,4 kg



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund





Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowczych i wyładowczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236

109559 | UVP* 270,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740 UVP* 5 240,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741 UVP* 5 240,- PLN

Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742 UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743 UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par prowadnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940 UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Liczba par prowadnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960 UVP* 5 748,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745 UVP* 2 993,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746 UVP* 2 993,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747 UVP* 3 541,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749 UVP* 3 541,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006 UVP* 908,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630 | UVP* 69 644,- PLN | GTIN 4015613806501



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewosystememtransportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

• Wersja	System transportowy, stal szlachetna Urządzenie pracujące w lewą stronę
• Wymiary kosza	500 x 500 mm
• Wysokość szklanek maks.	450 mm
• Wysokość talerzy maks.	450 mm
• Wielkość tacy maks.	530 x 325 x 25 mm
• Wydajność na godzinę maks.	70 - 100 koszy
• Cykl pracy	35 / 94 sekund
• Dopływ wody	2 x G 3/4"
• Odpływ wody	1 x 1/4 G
• Ciśnienie wody	2 - 5 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	150 l/godz.
• Temperatura wody na dopływie	55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
• Pojemność zbiornika	Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów Bojler: 28,5 litrów
• Grzałka zbiornika	9 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	1900 mm
• Regulacja wysokości	1565 mm do 1635 mm
• W zestawie	1 kubek na sztućce 1 kosz na szklanki 1 kosz na tace 1 kosz na talerze
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Wąż do odprowadzania zużytej wody
• Moc przyłączeniowa	19 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
• waga	30,8 kg





Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625 | UVP* 7 818,- PLN

Stół wyładowczy KTS5000

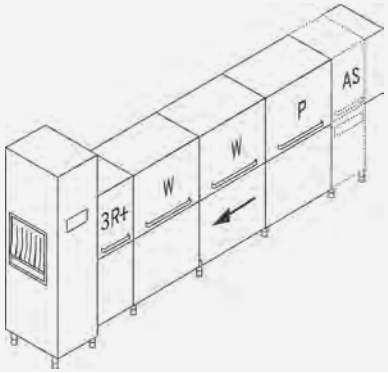
- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720



110626 | UVP* 6 253,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301 UVP* 125,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302 UVP* 125,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

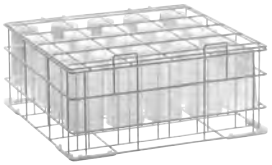
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303 UVP* 137,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegrody: 90 x 90 mm
- Wysokość wewnętrzna: 190 mm
- właściwości: przystosowany do kubków o maks. wysokości 190 mm, ze zdejmowaną pokrywą
- Nadaje się do: Szklanki, kubki wielorazowe
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330 UVP* 935,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305 UVP* 137,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Brązowy
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm

Ilość przegród	Wielkość przegrody	Wysokość wewnętrzna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5316	164,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5318	192,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5319	254,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5320	309,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5321	380,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5322	403,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5325	164,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5327	227,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5328	254,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5329	321,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5330	380,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5331	415,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,7 kg	5336	168,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,5 kg	5338	227,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,9 kg	5339	254,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,7 kg	5340	333,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,1 kg	5341	380,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,9 kg	5342	415,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,8 kg	5349	172,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,8 kg	5351	219,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,2 kg	5352	258,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,2 kg	5353	356,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,6 kg	5354	399,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,6 kg	5355	450,- PLN	4015613654928

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Armatury





Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126 UVP* 2 853,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136 UVP* 3 123,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137 UVP* 3 322,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123 UVP* 5 005,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17



Sztućce wypolerowane na wysoki połysk – do 1500 sztuk sztućców na godzinę. Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.

• Rodzaj polityry/suszenia	Rozgrzany granulat kukurydziany
• Dmuchawa do usuwania granulatu	Tak
• Lampa UV do dezynfekcji sztućców	Tak
• Właściwości	Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy
	Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C
	Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu
	Łatwy dostęp do kanału sztućców
	Przycisk start/stop

Polerka do sztućców 1500/17

• Maksymalna wydajność	1500 sztuk sztućców na godzinę
• Załadunek sztućców	z prawej strony urządzenia Szerokość otworu: 215 mm
• Wyładunek sztućców	z przodu urządzenia Szerokość otworu: 100 mm
• Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym	1,7 kg
• W zestawie	1 kosz na sztućce 2 kg granulatu kukurydzianego
• Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
• waga	25,6 kg
• GTIN	4015613708836

110431 UVP* 18 583,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

• Maksymalna wydajność	3000 sztuk sztućców na godzinę
• Załadunek sztućców	na górze urządzenia Szerokość otworu: 230 mm
• Wyładunek sztućców	z przodu urządzenia
• Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym	2,5 kg
• W zestawie	1 kosz na sztućce 1 sito na sztućce 3 kg granulatu kukurydzianego
• Moc przyłączeniowa	0,56 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
• waga	40 kg
• GTIN	4015613708935

110432 UVP* 22 105,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372





110435 UVP* 583,- PLN

Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389





110436 UVP* 685,- PLN

Osłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396





110437 UVP* 4 809,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434 UVP* 203,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Urządzenie do poler.szklanek

109470 | UVP* 11 054,- PLN | GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.

• Ilość głowic polerujących	5
• Rodzaj politury/suszenia	Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza
• Właściwości	Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry
• Moc przyłączeniowa	1,1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
• waga	16 kg

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472 | UVP* 1 557,- PLN

Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474 | UVP* 297,- PLN

Urządzenia do uzdatniania wody



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889 | UVP* 2 461,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952 | UVP* 3 440,- PLN

Zestaw przyłączeniowy WEH1350

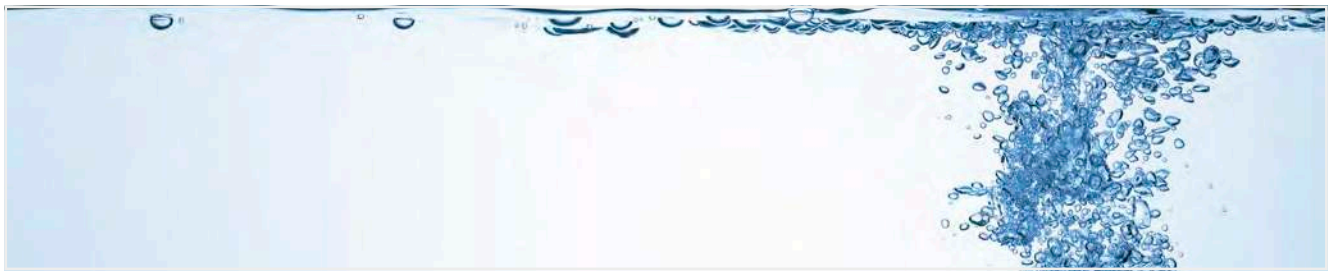
- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884 | UVP* 153,- PLN

Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885 | UVP* 857,- PLN



Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Przyłącze wody: 3/4"
- Wartość zwrotna za cartridge: 290 €
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm





109878

Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności: 5.000 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość soli)
- Typ odsolenia: Odsalanie całkowite
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613681580

109877 UVP* 4 105,- PLN

Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności: 13.400 litrów / wkład przy 10° d (twardość węglanowa)
- Typ odsolenia: Odsalanie częściowe
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu; Ekspresy do kawy; Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613681597

109878 UVP* 4 222,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu: 1 adapter do kranika, 1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886 UVP* 841,- PLN

Wkład VK 500 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Zmywarki
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887 UVP* 802,- PLN

Wkład TKD 13400 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888 UVP* 1 248,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!

Ekspres do kawy Contessa 1000

A190056 UVP* 880,- PLN GTIN 4015613733036



- Pojemność dzbanka: 1,8 litra
- Wersja dzbanka/dzbanków: Szkło
- Czas zaparzania: 7 minut na 1,8 litra
- wydajność maks.: 11 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra
- Ilość płyt grzewczych: 1
- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
- waga: 6,5 kg

Ekspres do kawy Contessa 1002



- Pojemność dzbanka: 2 litry
- Wersja dzbanka/dzbanków: Termos, stal szlachetna
- Czas zaparzania: 8 minut na 2 litry
- Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra



	Ilość pól grzewczych	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 filiżanek	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	6,5 kg	190193	959,- PLN	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 filiżanek	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	14,3 kg	190184	1 874,- PLN	4015613742410

Ekspres do kawy Aurora 22

190187 UVP* 1 428,- PLN GTIN 4015613742403



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.

- Pojemność dzbanka: 1,9 litra
- Wersja dzbanka/dzbanków: Termos z pompką, stal szlachetna
- Czas zaparzania: 8 minut na 1,9 litry
- wydajność maks.: 12 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Moc przyłączeniowa: 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm
- waga: 8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek")
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250 UVP* 33,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014 UVP* 94,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065 UVP* 106,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 203,- PLN

Spieniacz do mleka MS600

190211 UVP* 215,- PLN GTIN 4015613758077



Pojemność	0,6 l
Poziom napełnienia	Spienianie, maks.: 150 ml Podgrzewanie, maks.: 400 ml
Funkcje	Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
Zakres temperatury	0 °C do 70 °C
Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
W zestawie	1 tarcza miksująca 1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
waga	0,8 kg

Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129 UVP* 383,- PLN GTIN 4015613613413



Pojemność	0,4 l
Poziom napełnienia	Spienianie, maks.: 200 ml Podgrzewanie, maks.: 400 ml
Funkcje	Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund Spienianie na zimno
Zakres temperatury	0 °C do 70 °C
Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
W zestawie	2 tarcza spieniania mleko 1 tarcza miksująca
Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
waga	1,1 kg

Ekspres do kawy Regina Plus 40



Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Właściwości: Niecka grzewcza ze stali szlachetnej; 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 l	48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm	3,3 kg	A190149	438,- PLN	4015613742427
Regina Plus 90	15 l	80 - 90 filiżanek	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm	4,2 kg	A190199	646,- PLN	4015613733043

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu
Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Właściwości: 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła; Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra; Niecka grzewcza ze stali szlachetnej
- W zestawie: Skrobak do czyszczenia

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 l	40 - 48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	A190148	505,- PLN	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 l	60 - 72 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	A190167	567,- PLN	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 l	90 - 100 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	A190198	700,- PLN	4015613670539

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Ekspres do kawy Silver 1300

A190189 UVP* 1 327,- PLN GTIN 4015613735634



Filiżanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

• Pojemność	13,2 l
• Czas zaparzania	70 minut dla 13,2 litra
• wydajność maks.	100 filiżanek
• Minimalna ilość zaparzanej kawy	5,28 litra (40 filiżanek)
• Sygnał informujący o konieczności odkamienienia	Tak
• Wskaźnik poziomu napełnienia	Tak
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Właściwości	Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm (145 mm bez tacki ociekowej) Podwójne ściany 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra Czujnik poziomu napełnienia Wyjmowana tacka ociekowa uchwyty składane
• W zestawie	1 skrobak do czyszczenia 1 szczotka do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	1,45 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
• waga	6,4 kg





Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.: 200 mm
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169 UVP* 231,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250 UVP* 51,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009 UVP* 168,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065 UVP* 106,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

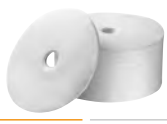
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250 UVP* 55,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011 UVP* 188,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133 UVP* 70,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105 UVP* 333,- PLN

Termos 1,5L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114 UVP* 80,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218 UVP* 137,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117 UVP* 143,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116 UVP* 88,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108 UVP* 141,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208 UVP* 200,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223 UVP* 76,- PLN

Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø od 150 do 170 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216 UVP* 37,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø do 150 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215 UVP* 33,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Podstawka z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153 UVP* 188,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154 UVP* 297,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499





150992 UVP* 145,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505





150993 UVP* 184,- PLN




Bartscher
Espresso Vorbereitung
Stärke
Kaffeemenge
Abbr
Bartscher

Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080 | UVP* 4 222,- PLN | GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	250 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek po 120 ml na godzinę
• Programy	4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
• Wylot z regulacją wysokości	80 - 115 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach
	Ręcznie 7 - 14 g
• Program czyszczenia	Tak
• Właściwości	Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę
• Pojemność zbiornika na wodę	1,8 l
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 15 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm
• waga	11,5 kg



▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
▶ Licznik filiżanek



▶ Regulacja wysokości wylotu
▶ 80 - 115 mm



▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
▶ Doprowadzanie mleka: Zewnętrzne za pomocą węża



Ekspres do kawy KV1 Classic

190052 | UVP* 8 800,- PLN | GTIN 4015613712741



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	1.000 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek po 120 ml na godzinę
• Programy	6, możliwość indywidualnego ustawiania
• Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach
	Ręcznie 5 - 14 g
• Program czyszczenia	Tak
• Właściwości	możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko
	płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
	Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury)
• Zasilanie w wodę	3 opcje
	Zbiornik na wodę
	Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
	Stałe przyłącze wody
• Pojemność zbiornika na wodę	1,8 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 35 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 305 x gł. 330 x wys. 580 mm
• waga	17,4 kg



▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
▶ Licznik filiżanek
▶ Funkcja gorącej wody
▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



▶ Regulacja wysokości wylotu



▶ Spieniacz do mleka
▶ Doprowadzanie mleka: wąż



▶ Podgrzewacze do filiżanek
zob. katalog str 198, 199

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Ekspres do kawy KV1 Comfort

190031 | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613745367



Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	1.000 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek po 120 ml na godzinę
• Programy	23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
	Programowanie zabezpieczone hasłem
• Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm
• Wyświetlacz wideo	Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
	Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
	W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
	Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
• port USB	Tak
• Program czyszczenia	Tak
• Właściwości	płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
	możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
	Pamięć cykli czyszczenia
• Spieniacz do mleka	Tak
• Zasilanie w wodę	3 opcje
	Zbiornik na wodę
	Stałe przyłącze wody
	Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
• Pojemność zbiornika na wodę	6 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 35 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm
• waga	19,4 kg



▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
▶ Licznik filiżanek
▶ Funkcja gorącej wody
▶ Funkcja gorącego mleka



▶ Regulacja wysokości wylotu



▶ Spieniacz do mleka

Ekspres do kawy KV2 Premium

190086 | UVP* 24 644,- PLN | GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikiem systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	2 młynki z płaskimi żarnami
	Możliwość kalibracji
	Wysoka wydajność
	Płynne ustawianie stopnia zmielenia
• Pojemność pojemnika na ziarna	2 x 1.200 g
• Pojemność pojemnika na instant	1600 g
• Przystosowane do	120 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
	90 filiżanek à 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
	Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
• Programy	30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
	Programowanie zabezpieczone hasłem
	Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
• Wylot z regulacją wysokości	nie
	2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
• Wyświetlacz wideo	Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
	Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
	W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
• port USB	Tak
• Program czyszczenia	Tak
	Pamięć cykli czyszczenia
	Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka
• Właściwości	Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparzacza bez użycia narzędzi
	Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
• Doprowadzanie mleka	2 opcje
	Z pojemnika na topping (mleko w proszku)
	Zewnętrzne za pomocą węża
• Zasilanie w wodę	3 opcje
	Zbiornik na wodę
	Stałe przyłącze wody
	Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
• Pojemność zbiornika na wodę	4 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 45 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm
• waga	29,6 kg



▶ Zwiększona wydajność przepływu
▶ Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę



▶ 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
▶ 1 pojemnik na instant (1.600 g)
▶ Na sproszkowane mleko lub kakao



▶ Wyjątkowo szeroki wybór kaw
▶ Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty



▶ 2 sposoby spieniania mleka
▶ Mleko
▶ Mleko w proszku

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	Easy Black 250 190080	KV1 Classic 190052	KV1 Comfort 190031	KV2 Premium 190086
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	40 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml	75 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	80	80	80	120
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	25 ml	25 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	4	6	23	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	zmiana parametrów	✓	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 250 g	1 x 1000 g	1 x 1000 g	2 x 1200 g
Pojemnik na topping	–	–	–	1 x 1600 g
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–	z dokładnością do grama możliwość kalibracji
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g	–	–
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	5 stopni	5 stopni	5 stopni	bezstopniowa
Mechanizm mielący	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	2 młynki tarczowe
Regulowana temperatura wody	✓	✓	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	–	przez wąż do mleka	–	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓	✓ czujnik na wężyku do mleka
Funkcja gorącego mleka	✓	✓	✓	✓
Funkcja gorącej wody	–	✓	✓	✓ osobny kranik spustowy
Zbiornik na wodę	1,8 litra, wyjmowany	1,8 litra, wyjmowany	6 litrów, wyjmowany	4 litry, wyjmowany
Stałe przyłącze wody	–	1/2“	1/2“	1/2“
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	80 - 115 mm	100 - 160 mm	100 - 160 mm	– 2 podstawki pod filiżanki
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓	–
Funkcja automatycznego wyłączania	✓	✓	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	15	35	35	45
Spód z wycięciem na zsyp na resztki	–	✓	✓	✓
W zestawie	1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę	2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zsypowy z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060 UVP* 43,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068 UVP* 137,- PLN

Filtr do wody KV1

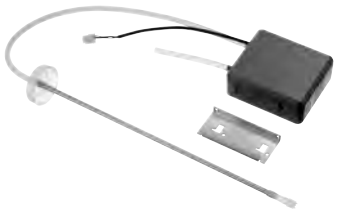
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° d (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865 UVP* 86,- PLN

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087 UVP* 661,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 243,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282 UVP* 286,- PLN

Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletka
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613800110



173283V UVP* 567,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 203,- PLN

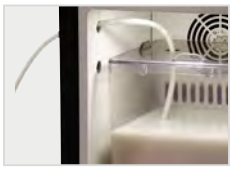
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lodówka na mleko KV8,1L

190085 | UVP* 2 540,- PLN | GTIN 4015613803500







Praktyczna lodówka na mleko zapewni bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka dzięki bocznym otworom na wężyk. Schłodzone mleko jest przechowywane w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać pobrane bezpośrednio do przygotowania kawy za pomocą wężyka do mleka, w który wyposażony jest ekspres.

• Materiał	Blacha stalowa Powlekane proszkowo
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne ABS
• Wymiary wewnętrzne	szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
• Pojemność	8,1 l
• Chłodzenie	kompresor Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	218 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	A (nr UE 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 25 °C
• Otwór na wężyk do mleka	Po 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia Ø 7 mm
• właściwości	Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu oświetlenie LED, załączane osobno
• Moc przyłączeniowa	0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 450 x wys. 450 mm
• waga	13,8 kg

Pojemnik na mleko KV8,1L

- Przystosowane do: Mleko, Woreczek na mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4,5 l
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia
- Otwór na wężyk do mleka: W pokrywie
- wymiary: szer. 175 x gł. 150 x wys. 240 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613780467

190083 | UVP* 254,- PLN





Lodówka na mleko KV6LTE

190079 | UVP* 646,- PLN | GTIN 4015613768410

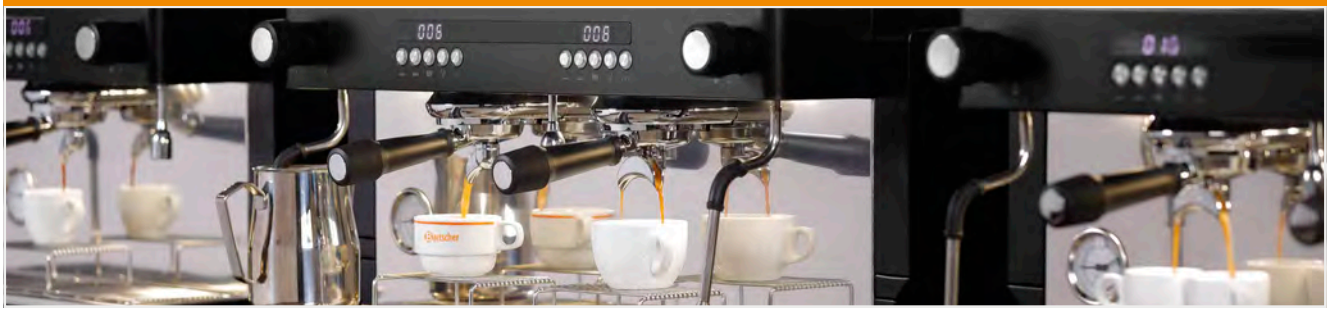




Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wężyk do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Wymiary wewnętrzne	szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
• Pojemność	6 l
• Chłodzenie	Termoelektrycznie
• Wydajność chłodzenia	Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia
• Temperatura otoczenia	do 22 °C
• Otwór na wężyk do mleka	2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia Ø 7 mm
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	1
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
• W zestawie	Adapter 12 V do samochodu
• Moc przyłączeniowa DC	12 V
• Moc przyłączeniowa	0,052 kW | 220 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
• waga	3 kg

Ciśnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



• Materiał	Blacha stalowa
	Lakierowana
• Wersja	Uchwyt sita
• Ilość kotłów	1
• Dysze gorącej wody	1
• Programy	3
• Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
• Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza	Tak
• Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny	Tak
• Wstępne zaparzanie	Tak
• Możliwość regulacji nalewania gorącej wody	Tak
• Timer	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Wyświetlacz	Ustawianie temperatury bojlera
	Wybór i programowanie napojów
	Uruchamianie programu czyszczenia
	Timer
	Wstępne zaparzanie
	Wskazówki ostrzegawcze
• Właściwości	oświetlenie LED, załączane osobno
	Zróżnicowane ustawienia kawowych specjałów



190230

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  3 kolby z 2 wylotami

	Pojemność	Zespół/zespoły zaparzacza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litrów	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	43,3 kg	190230	15 253,- PLN	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litra	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	58,6 kg	190231	19 557,- PLN	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litra	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	70,6 kg	190232	24 253,- PLN	4015613815084

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613815145



190234 — UVP* 231,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613815152



190235 — UVP* 254,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236 — UVP* 192,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233 — UVP* 1 166,- PLN

Ubijak, aluminium

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179 — UVP* 153,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



- Mechanizm mielący: Młynek tarczowy
- Dozowanie regulowane: Od 5 do 12 g
- Prędkość obrotowa maks.: 1300 obr. / min.
- Właściwości: Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy; Młynek Ø 60 mm
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 226,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 340,- PLN	4015613658957

Młynek Tauro Digital

190225 — UVP* 2 657,- PLN — GTIN 4015613806228



- Mechanizm mielący: Młynek tarczowy
- Pojemność pojemnika na ziarna: 1 kg
- Dozowanie regulowane: Od 5 do 12 g
- Prędkość obrotowa maks.: 1650 obr. / min.
- Wyświetlacz: Tak
- Właściwości: Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości; Wielojęzyczny ekran dotykowy; Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Moc przyłączeniowa: 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
- waga: 7,9 kg

System filtracji wody K1600 EW

109881 | UVP* 411,- PLN | GTIN 4015613630731



Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności: 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody: 1/2"
- Ciśnienie wody: 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Wersja: System jednorazowego użytku; Do montażu poziomego i pionowego
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy; Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary: szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
- waga: 1,7 kg

System filtracji wody K1500L EW

109879 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613710891



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjałów.

- Poziom wydajności: 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 2 - 8 barów
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Wersja: System jednorazowego użytku; Do montażu poziomego i pionowego
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,5 kg

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857 | UVP* 528,- PLN

Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8“
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługiOnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898 | UVP* 740,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



System filtracji wody K3600L

109847 | UVP* 1 013,- PLN | GTIN 4015613743899



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową izawartość substancji rozpuszczonych wwodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody wpełni wydobywa aromat napojów kawowych.

• Poziom wydajności	3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
• Przyłącze wody	3/8"
• Ciśnienie wody	3 bary
• Temperatura wody na dopływie od	2 °C
• Temperatura wody na dopływie do	30 °C
• Wersja	System jednorazowego użytku Do montażu pionowego
• Przystosowane do	Ekspresy do kawy Piec konwekcyjno parowy
• wymiary	szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm
• waga	3,9 kg

Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848 | UVP* 896,- PLN

Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849 | UVP* 700,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kołpakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161



109864 | UVP* 164,- PLN

Stacja do parzenia herbaty 1145SH





- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik: Ø 145 mm
- właściwości: 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka
  Przewód poprowadzony w podstawie
- Przystosowane do: 1 czajnik
  Czajnik 0,8L | Czarny połysk
  Czajnik 0,6L | Czarny mat
- wymiary: szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
- waga: 0,91 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Stacja do parzenia herbaty 1145SH	Czarny połysk	200120	113,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny mat	200121	113,- PLN	4015613768397

Czajnik 0,8L



- Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,3 l
- Zakres temperatury do: 100 °C

	Materiał	Kolor	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny połysk	0,8 l	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	108,- PLN	4015613761558
Czajnik 0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny mat	0,6 l	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	176,- PLN	4015613768380

Czajnik 1,7L



- Pojemność: 1,7 l
- Zakres temperatury do: 100 °C
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Materiał	Minimalna ilość zaparzanej kawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	Stal szlachetna	0,3 l	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	200095	129,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	Szkło Stal szlachetna	0,5 l	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	200096	133,- PLN	4015613731292

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Samowar 3L

191001 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę

Pojemność	3 l
Grzałka	1 spirale grzejna, 1,5 kW
Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
Funkcja utrzymania temperatury	Tak
Wysokość szklanek / filiżanek maks.	140 mm
W zestawie	1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra 1 filtr siatkowy do herbaty
Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm
waga	1,7 kg

Samowar 3,2L

191004 | UVP* 411,- PLN | GTIN 4015613622521



Pojemność	3,2 l
Grzałka	2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW
Zakres temperatury do	100 °C
Funkcja utrzymania temperatury	Tak
W zestawie	1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra 1 filtr siatkowy do herbaty
Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm
waga	2,3 kg

Samowar 15L

191005 | UVP* 6 644,- PLN | GTIN 4015613752877



Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytami. Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.

Pojemność	15 l
Grzałka	2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW
Zakres temperatury	45 °C do 90 °C
Funkcja utrzymania temperatury	Tak
Wysokość szklanek / filiżanek maks.	180 mm
W zestawie	1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry 1 filtr siatkowy do herbaty
Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm
waga	9,7 kg

Zaparzacz do herb./Warnik do wody M8000



Zaparzacz do herbaty/warnik do wody o łącznej pojemności 8 litrów pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napełnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.

- Podwójne ściany: Tak
- Liczba kurków: 2
- właściwości: Wyjmowana tacka ociekowa; Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napełnienia



▶ Wyjmowany filtr siatkowy do herbaty
▶ Ułatwia obsługę i czyszczenie



	Pojemność	Zakres temperatury	Wyświetlacz	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
M8000	8 l	30 °C do 100 °C	Nie	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm	3,6 kg	200127	622,- PLN	4015613761732
D15000	15 l	20 °C do 100 °C	Tak	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm	5,2 kg	200128	857,- PLN	4015613811833

Dozownik gorącej wody D3000

200043 | UVP* 544,- PLN | GTIN 4015613807416



Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.

- Pojemność zbiornika na wodę: 3 l
- Zakres temperatury: 40 °C do 100 °C
- Regulacja temperatury: 6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C); Plus 2 przyciski szybkiego wyboru (niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C)
- właściwości: Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody; Przycisk szybkiego wyboru „jedzenie dla niemowlęcia" z wodą o temp. 40 °C; Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml; Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata" z wodą o temp. 98 °C
- Moc przyłączeniowa: 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga: 2,1 kg



▶ Nowoczesny, atrakcyjny design



▶ Pojemność zbiornika: 3 litry



▶ Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka" o temp. 40 °C
▶ Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata" o temp. 98 °C



▶ Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością nastawy w zakresie od 100 do 400 ml

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Warniki do wody



Warnik do wody 5l

200061 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613505541



• Pojemność	5 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 265 x wys. 400 mm
• waga	1,8 kg

Warnik do wody 6L

200085 | UVP* 293,- PLN | GTIN 4015613697208



6 litrów gorącej wody o stałej, regulowanej bezstopniowo temperaturze – w ten sposób w mgnieniu oka przygotujesz herbatę, kawę rozpuszczalną, chai latte lub inne gorące napoje typu instant.

• Pojemność	6 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Termostat bezpieczeństwa	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
• waga	1,8 kg

Warnik do wody 8,5L

200069 | UVP* 438,- PLN | GTIN 4015613649849



• Pojemność	8,5 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Podwójne ściany	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
• waga	2,7 kg

Warnik do wody 9L

200073 | UVP* 959,- PLN | GTIN 4015613676517



Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.

• Pojemność	9 l
• Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
• Podwójne ściany	Tak
• właściwości	Wyjmowana tacka ociekowa uchwyty składane
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
• waga	4,4 kg

Warnik do wody 9L-FWA

200086 | UVP* 1 624,- PLN | GTIN 4015613697789



Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.

• Pojemność	9 l
• Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
• Podwójne ściany	Tak
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 3/4"
• Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika	Tak
• Zabezpieczenie przeciwprzelewowe	Tak
• właściwości	wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm) blacha kondensacyjna poniżej pokrywy uchwyty składane
• W zestawie	wąż do wody
• Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
• waga	5,6 kg

Warnik do wody 10L

200054 | UVP* 528,- PLN | GTIN 4015613468778



• Pojemność	10 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 213 x gł. 213 x wys. 505 mm
• waga	2,3 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Warnik do wody 28L

200063 | UVP* 685,- PLN | GTIN 4015613592961



• Pojemność	28 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Podwójne ściany	Tak
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm
• waga	5,3 kg

Dyspensery do czekolady



Dozownik czekolady 5L

900011 | UVP* 2 340,- PLN | GTIN 4015613782355





Doskonała rozkosz: podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady bez ryzyka przypalenia lub zbrylenia.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Poliwęglan Stal szlachetna
• Materiał mieszadła	Stal szlachetna
• Materiał śmigła mieszającego	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	5 l
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	10 cm
• Właściwości	Zdejmowany kranik spustowy Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
• Przystosowane do	Podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
• waga	7,2 kg

Warniki do grzanego wina



Warnik do grzanego wina 7L

200065 | UVP* 399,- PLN | GTIN 4015613612409



- Pojemność maks. 9 l
- Pojemność użytkowa 7 l
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
- waga 2 kg

Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613396873



Gorące napoje na każdą okazję.
Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.

- Pojemność maks. 20,3 l
- Pojemność użytkowa 20 l
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- W zestawie 3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
- waga 4,7 kg

Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049 | UVP* 466,- PLN | GTIN 4015613592794



- Materiał Powłoka emaliowana
- Materiał pokrywy Tworzywo sztuczne
- Pojemność maks. 28 l
- Pojemność użytkowa 21 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Właściwości Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
- W zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
- waga 5,4 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



- Zakres temperatury: 30 °C do 100 °C
- W zestawie: 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Pojemność maks.	Pojemność użytkowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi	25,4 l	25 l	szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm	5,2 kg	A200052	724,- PLN	4015613443195
Warnik do grz. wina, wody 30L,CrNi	31,4 l	30 l	szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm	5,6 kg	200057	802,- PLN	4015613499420

Wyposażenie dodatkowe

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058 UVP* 90,- PLN

Pokrywa termoizolacyjna do200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059 UVP* 98,- PLN



Nalewak do grzanego wina 1300

200119 UVP* 11 340,- PLN GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.

- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym: Maks. 130 litrów / godzinę
- Zakres temperatury do: 85 °C
- Czas nagrzewania: 1 do 3 minut
W zależności od temperatury otoczenia
- Liczba kurków: 2
- Wersja kurka: 1 pompka na każdy kurek
- Wersja pompki/pompek: Zintegrowana pompka elektryczna
Załączane osobno
- Moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
- waga: 27,6 kg



▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
▶ maks. 130 litrów / godzinę



▶ Krótki czas nagrzewania
▶ od 1 do 3 minut



▶ 2 kurki
▶ 2 osobno załączane pompki

Dyspensery do napojów



Dyspenser do napojów DEW5



STAINLESS STEEL

5 L

Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.

• Pojemnik	materiał: tworzywo sztuczne Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
• Chłodzenie	Rura chłodząca z lodem
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	14 cm



▶ Wyjmowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



150997

▶ Pojemność: 2 x 5 litrów

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser do napojów DEW5	5 l	szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm	3,2 kg	150996	517,- PLN	4015613761978
Dyspenser do napojów DEW5 Duo	10 l	szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm	5,8 kg	150997	974,- PLN	4015613754949

Dyspenser do napojów DTE5

150983 | UVP* 935,- PLN | GTIN 4015613610726



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.

CNS

5 L

• Pojemnik	Materiał: poliwęglan Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
• Pojemność	5 l
• Chłodzenie	Termoelektrycznie
• Moc przyłączeniowa	0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
• waga	4,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Dyspenser do napojów 8L

150990 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613681931



STAINLESS STEEL

8 L

Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

• Pojemność	8 l
• Przystosowane do	Napoje zimne lub gorące
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	20,5 cm
• Podwójne ściany	Tak
• Spadek temperatury / godzina ok.	1 °C
• Właściwości	Dwuściankowa izolacja próżniowa Zdejmowany kranik spustowy łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce łatwo wyjmowana tacka ociekowa
• wymiary	szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
• waga	5 kg

Termos 9L-1

150981 | UVP* 192,- PLN | GTIN 4015613468662



STAINLESS STEEL

9 L

• Pojemność	9 l
• Przystosowane do	Napoje zimne lub gorące
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	10 cm
• Podwójne ściany	Tak
• Spadek temperatury / godzina ok.	4 °C
• Uchwyt do noszenia	Tak
• wymiary	szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
• waga	2 kg

Karafka szklana 0,75L

190139 | UVP* 82,- PLN | GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

• Materiał	Szkło Stal szlachetna Guma
• Pojemność użytkowa	0,75 l
• Właściwości pokrywy	Pokrywa z mechanizmem nalewowym Automatyczna klapka zamykająca Możliwość zdjęcia Wbudowane sitko
• wymiary	szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
• waga	0,62 kg

Wyciskarki do soku



Sokowirówka Top Juicer

150145 | UVP* 438,- PLN | GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki wbłyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego.

• Prędkość obrotowa maks.	18.000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Średnica leja do napełniania	75 mm
• Właściwości	Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną) Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego Wydajny, cichobieżny napęd Lej do napełniania XXL
• W zestawie	1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr 1 szczotka do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm
• waga	4,4 kg

Wyciskarka do soków 700

150184 | UVP* 583,- PLN | GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wyciśnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

• Prędkość obrotowa maks.	20.000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Średnica leja do napełniania	70 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Wydajny, cichobieżny napęd Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
• W zestawie	1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr
• Moc przyłączeniowa	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm
• waga	4,3 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyciskarka do soków Powerfresh

150197 | UVP* 3 463,- PLN | GTIN 4015613758640







Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna
• Prędkość obrotowa maks.	3.000 obr. / min (50 Hz)
• Regulacja prędkości	1 stopień
• Średnica leja do napełniania	80 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa Wysokość wylewki: 210 mm Możliwość zamknięcia wylewki Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów Drobne sito ze stali szlachetnej Wydajny, cichobieżny napęd Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm
• waga	12,9 kg

Wyciskarka do soków 50

150186 | UVP* 8 601,- PLN | GTIN 3700200050009







Wyciskarka do soków – dzięki mocnemu silnikowi indukcyjnemu o niskim poziomie emisji hałasu – jest perfekcyjnie przystosowana do użytku w barze z sokami i strefie przy ladzie. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sitek o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.

• Prędkość obrotowa maks.	3.000 obr. / min (50 Hz) 3.600 obr. / min (60 Hz)
• Regulacja prędkości	1 stopień
• Średnica leja do napełniania	79,5 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Mocny, asynchroniczny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu (800 W) Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego Wydajność: do 100 litrów na godzinę Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości Wyjątkowy system Ezy-clean™: miska, zbiornik na pozostałości z wyciskania i pokrywa z możliwością wyjęcia, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń Wysokość wylewki: 200 mm
• Moc przyłączeniowa	0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm
• waga	14,5 kg

Wyciskarka do cytrusów 71C

150188 | UVP* 2 031,- PLN | GTIN 3700200071011



Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Prędkość obrotowa maks.	80 obr. / min (50 Hz)
• Stożek do wyciskania	1 rozmiar Możliwość zdjęcia Tworzywo sztuczne
• Moc przyłączeniowa	0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
• waga	3,5 kg

Wyciskarka do cytrusów 38G

150187 | UVP* 2 500,- PLN | GTIN 3700200038007



Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.

• Materiał	Aluminium
• Prędkość obrotowa maks.	1.500 obr. / min (50 Hz) 1.800 obr. / min (60 Hz)
• Stożek do wyciskania	3 różne rozmiary Możliwość wymiany Tworzywo sztuczne
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
• waga	5,3 kg

Wyciskarka do cytrusów CS1

150146 | UVP* 1 248,- PLN | GTIN 4015613587226



Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.

• Materiał	Odlew aluminium Stal szlachetna
• Prędkość obrotowa maks.	980 obr. / min.
• Stożek do wyciskania	Możliwość zdjęcia Stal szlachetna Nadaje się do mycia w zmywarce
• Pojemnik na sok	Możliwość zdjęcia Stal szlachetna Nadaje się do mycia w zmywarce
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
• waga	8,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Robot kuchenny FP1000

150148 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613610535





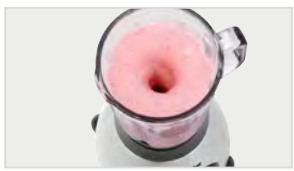
Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.

• Materiał	Aluminium
• Skład zestawu	1 blok silnikowy 1 pojemnik do miksowania 1 miska do miksowania
• Materiał pojemnika do miksowania	Szkło
• Pojemność pojemnika do miksowania	2 l
• Poziom napełnienia pojemnika do miksowania	1,6 l
• Miska do miksowania	Lej do napełniania 54 x 74 mm Pojemność: 2 litry Tworzywo sztuczne
• Prędkość obrotowa maks.	18000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• W zestawie	1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania purée i siekania) 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania purée z gotowanych potraw) 1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm) 1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm) 1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
• waga	6,1 kg

Blender 1,5L

A135034 | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613734538







Orzeźwiające koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

• Wersja noża	Stal szlachetna
• Materiał pojemnika do miksowania	Szkło
• Pojemność	1,8 l
• Poziom napełnienia	1,5 l
• Prędkość obrotowa maks.	22000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
• waga	3 kg

Blender wielofunkcyjny

150151 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyca nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.

• Wersja noża	CNS 18/10
• Materiał pojemnika do miksowania	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	3,2 l
• Poziom napełnienia	2,15 l
• Prędkość obrotowa maks.	6073 obr. / min.
• Regulacja prędkości	3 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
• waga	3,2 kg

Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: 6-ramienny, stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,15 l
- Przystosowane do: Blender wielofunkcyjny
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198

150191 | UVP* 153,- PLN



Blender PRO 2,5L

150159 | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613671123



Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.

• Materiał	Tworzywo sztuczne ABS
• Wersja noża	Stal szlachetna
• Materiał pojemnika do miksowania	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	2,5 l
• Poziom napełnienia	2 l
• Prędkość obrotowa maks.	25000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	Za pomocą regulatora obrotów
• Funkcja pulsowania	Tak
• W zestawie	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
• waga	4,5 kg

Osłona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapą zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687

150176 | UVP* 567,- PLN



Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 200 x gł. 220 x wys. 280 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174

150189 | UVP* 383,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Blender PRO TOUCH 2,5L



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.

• Materiał	Tworzywo sztuczne ABS
• Wersja noża	Stal szlachetna 6-ramienny
• Materiał pojemnika do miksowania	Poliwęglan Przezroczyste
• Pojemność	2,875 l
• Poziom napełnienia	2,5 l
• Prędkość obrotowa maks.	28000 obr. / min.
• Funkcja pulsowania	Tak
• Osłona przed hałasem	Tak
• W zestawie	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm
• waga	9,1 kg

PRO TOUCH 2,5L



▶ 3 programy możliwe do ustawienia
▶ czas i prędkość

PRO XTRA 2,5L





▶ Wersja noża
▶ Stal szlachetna, 6-ramienny



▶ Wysoka wydajność
▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przełącznik dźwigienkowy	**150182**	1 507,- PLN	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	**150193**	1 585,- PLN	4015613747774

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do: Blender PRO XTRA 2,5L, Blender PRO TOUCH 2,5L
- wymiary: szer. x gł. x wys. mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846217



150195 UVP* 309,- PLN

Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102 | UVP* 1 311,- PLN | GTIN 4015613563626



Materiał rozdrabniacza	CNS 18/10
Materiał tarczy miksującej	CNS 18/10
Materiał pojemnika do miksowania	CNS 18/10
Pojemność	1 l
Poziom napełnienia	0,7 l
Mieszadła włączane osobno	Tak
Regulacja prędkości	2 stopnie
Moc przyłączeniowa	0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
waga	7,5 kg

Drink Mixer 650ml

135105 | UVP* 896,- PLN | GTIN 4015613529523



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana
Materiał rozdrabniacza	Stal szlachetna
Materiał tarczy miksującej	Stal szlachetna
Materiał pojemnika do miksowania	Stal szlachetna
Pojemność	0,95 l
Poziom napełnienia	0,65 l
Regulacja prędkości	2 stopnie
Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
waga	6,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 160 x wys. 115 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613736167



135108 | UVP* 74,- PLN

Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 116 x gł. 116 x wys. 175 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613845531



135109 | UVP* 74,- PLN

Kruszarka do lodu 300

135027 | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613758169



Kruszarka do lodu 300 pozwala bez problemu napełnić szklankę kruszonym lodem bezpośrednio przy ladzie. Do napojów lub dekoracji – kruszarka do lodu to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu do wykorzystania na miejscu.

Produkcja maks.	60 kg / godz.
Wersja	Z lejem wyrzutowym
Maks. wysokość pojemnika zbiorczego	170 mm
Właściwości pojemnika na lody	Możliwość demontażu Z króćcem do napełniania
Ważna wskazówka	Dostawa bez pojemnika zbiorczego
Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 185 x gł. 305 x wys. 490 mm
waga	9 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kruszarka do lodu 4ICE+

135023 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613683171



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.

Produkcja maks.	15 kg / godz.
Pojemność pojemnika na lód	3,5 litra l
Pojemność pojemnika zbiorczego	1,75 kg
Moc przyłączeniowa	0,08 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
waga	3,5 kg

Kruszarka do lodu 2000

135026 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613738123



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwia przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nóżki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.

Produkcja maks.	120 kg / godz.
Pojemność pojemnika na lód	3 litry l
Wersja	Z zsuwnią do lodu
Maks. wysokość pojemnika zbiorczego	165 mm
Ważna wskazówka	Dostawa bez pojemnika zbiorczego
Moc przyłączeniowa	0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm
waga	5,4 kg





Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012 | UVP* 2 813,- PLN | GTIN 4015613479118



Produkcja maks.	60 kg / godz.
Pojemność pojemnika na lód	1,7 litra l
Pojemność pojemnika zbiorczego	1 kg
Wersja	Z pojemnikiem zbiorczym
Moc przyłączeniowa	0,06 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
waga	14 kg



MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

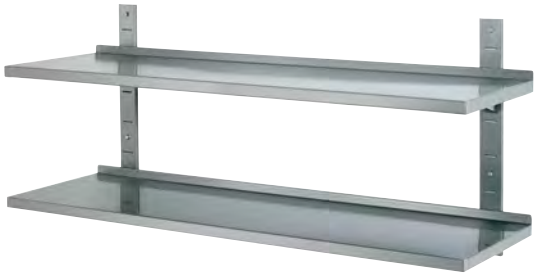
Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613442600



Materiał	Stal szlachetna
Skład zestawu montażowego	1 para szyn regulowanych (długość 530 mm) 2 pary wsporników 2 półki ścienne
Ilość półek regałowych	2
Wymiary półki regału	szer. 1200 x gł. 355 mm
Regulowana wysokość półek	Tak
Nośność na półkę, maks.	120 kg
Nośność całkowita, maks.	240 kg
W zestawie	Materiał mocujący
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Rodzaj montażu	System wtykowy
wymiary	szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
waga	12,6 kg

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



Materiał	Stal szlachetna
Ilość półek regałowych	1
Regulowana wysokość półek	Tak
Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu	Od 1 do 2 półek ściennych - dostępne w różnych rozmiarach 1 para wsporników (na półkę ścienną) 1 para szyn regulowanych
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka ścienna 600x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	2,7 kg	603001	215,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	250,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	297,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	360,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	427,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	466,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	528,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	583,- PLN	4015613442808

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061 | UVP* 78,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601 | UVP* 90,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu montażowego: 1 półka na talerze, 2 boki, Materiał mocujący
- Ilość półek regałowych: 1
- W zestawie: Materiał mocujący
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Rodzaj montażu: System wtykowy

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na talerze 800x200, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm	2,6 kg	362080	266,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	362100	309,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	362120	348,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	362140	383,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	363080	333,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	363100	383,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	363120	450,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	363140	505,- PLN	4015613432151

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu montażowego: 1 Półka na przyprawy, 2 boki
- Ilość półek regałowych: 1
- Blokada dla pojemników GN: Tak
- W zestawie: Materiał mocujący
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Rodzaj montażu: System przykręcany
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

	Pojemność GN	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na przyprawy 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,2 kg	389080	673,- PLN	4015613599427
Półka na przyprawy 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,7 kg	389100	763,- PLN	4015613599441
Półka na przyprawy 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	4,3 kg	389120	841,- PLN	4015613599458
Półka na przyprawy 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm	4,9 kg	389140	896,- PLN	4015613599465

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156 | UVP* 622,- PLN | GTIN 4015613602417



- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność GN: 3 x 1/3 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- wymiary: szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
- waga: 4,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 1
- Właściwości: Z rantem ze wszystkich stron; Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 1 elem.	90 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	5 kg	315080	920,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	315100	959,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	315120	998,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	315140	1 013,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	315160	1 092,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	315180	1 166,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	315200	1 209,- PLN	4015613599533

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 2
- Właściwości: Z rantem ze wszystkich stron; Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 2 elem.	170 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	11 kg	325080	1 679,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	325100	1 757,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	325120	1 780,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	325140	1 859,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	325160	1 992,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	325180	2 148,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	325200	2 266,- PLN	4015613599601

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153 | UVP* 998,- PLN | GTIN 4015613400198



Materiał	Stal szlachetna
	Stal
	Z powłoką
Nośność całkowita, maks.	550 kg
Nośność blatu roboczego, maks.	250 kg
Wersja półki	Kratka
Nośność półki, maks.	150 kg
Wersja podstawy	Kratka
Nośność podstawy, maks.	150 kg
Regulowana wysokość podstawy	Tak
Regulacja wysokości	880 mm do 900 mm
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Rodzaj montażu	System wtykowy
wymiary	szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm
waga	24,6 kg

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



Materiał	Stal szlachetna
Nośność całkowita, maks.	280 kg
Nośność blatu roboczego, maks.	160 kg
Nośność podstawy, maks.	120 kg
Regulowana wysokość podstawy	Tak
Regulowana wysokość nóżek	Tak
Regulacja wysokości	860 mm do 900 mm
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Rodzaj montażu	System wtykowy

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000, P	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm	22,1 kg	601710	1 444,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 718,- PLN	4015613432038

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione; Otwory do montażu półki; Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Stan przy dostawie: System przykręcany
- Rodzaj montażu



	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	311107	1 679,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	311127	1 859,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	311147	2 054,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	311167	2 148,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	311187	2 305,- PLN	4015613651705
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	100 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,2 kg	312107	1 741,- PLN	4015613663715
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	100 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,4 kg	312127	1 898,- PLN	4015613663722
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	100 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	312147	2 133,- PLN	4015613663739
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	100 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56,7 kg	312167	2 250,- PLN	4015613663746
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	100 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63,9 kg	312187	2 383,- PLN	4015613663753

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107 — UVP* 477,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127 — UVP* 517,- PLN

Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147 — UVP* 607,- PLN

Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167 — UVP* 685,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187 — UVP* 763,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243 — UVP* 802,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Zespawane na stałe; Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 600, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	28,5 kg	307106	1 600,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	307116	1 702,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	307126	1 780,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	307136	1 859,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	307146	1 913,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	307156	1 992,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	307166	2 093,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	307186	2 226,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	307206	2 367,- PLN	4015613600024
Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR	40 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	29,5 kg	308106	1 741,- PLN	4015613600123
Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR	40 mm	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	31 kg	308116	1 820,- PLN	4015613600130
Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR	40 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	33 kg	308126	1 913,- PLN	4015613600147
Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR	40 mm	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	34,5 kg	308136	2 015,- PLN	4015613600154
Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR	40 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	36,5 kg	308146	2 093,- PLN	4015613600161
Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR	40 mm	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	308156	2 211,- PLN	4015613600178
Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR	40 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	39,5 kg	308166	2 305,- PLN	4015613600185
Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR	40 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	46 kg	308186	2 446,- PLN	4015613600192
Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR	40 mm	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	52 kg	308206	2 602,- PLN	4015613600208

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105 UVP* 959,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306 UVP* 2 406,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243 UVP* 802,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Zespawane na stałe; Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	29,4 kg	307107	1 702,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	307117	1 780,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	307127	1 835,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	307137	1 937,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	307147	1 992,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	307157	2 093,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	307167	2 172,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	307187	2 340,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	307207	2 500,- PLN	4015613600116
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	40 mm	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	30 kg	308107	1 820,- PLN	4015613600215
Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR	40 mm	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	308117	1 874,- PLN	4015613600222
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	40 mm	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	308127	1 976,- PLN	4015613600239
Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR	40 mm	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	35,5 kg	308137	2 109,- PLN	4015613600246
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	40 mm	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	308147	2 187,- PLN	4015613600253
Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR	40 mm	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,5 kg	308157	2 289,- PLN	4015613600260
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	40 mm	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,2 kg	308167	2 367,- PLN	4015613600277
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	40 mm	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	308187	2 579,- PLN	4015613600284
Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR	40 mm	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	60 kg	308207	2 731,- PLN	4015613600291

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107 — UVP* 998,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307 — UVP* 2 540,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243 — UVP* 802,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Wysokość wewnątrz: 580 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000	szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	17 kg	313105	1 741,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	313125	1 820,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	313145	1 992,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	313165	2 148,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	313185	2 305,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	313205	2 461,- PLN	4015613599663

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał: Stal szlachetna
- Wysokość wewnątrz: 580 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Drzwi przesuwne wytłumione, Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisząca DP 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	314125	2 328,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	314145	2 500,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca DP 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	314165	2 813,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca DP 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	314185	3 123,- PLN	4015613599700

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Nośność na szufladę maks.: 50 kg
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Możliwość całkowitego wyciągnięcia
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm





	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z szufladami 700S3	-	36,8 kg	337307	4 144,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	4 340,- PLN	4015613671239

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka z koszem na śmieci 700M1



CNS 18/10

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemnik wewnętrzny na odpady: Stal szlachetna; Możliwość wyjmowania; Z uchwytami bocznymi
- Pojemność: 28 l
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm





	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z koszem na śmieci 700M1	-	28 kg	316347	3 009,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1A	40 mm	28,1 kg	317347	3 150,- PLN	4015613699479

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie
- Regulacja wysokości: 1990 mm do 2055 mm
- Właściwości: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką; Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rodzaj drzwi	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	135 kg	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	386080	6 644,- PLN	4015613600604
Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	130 kg	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	94 kg	387100	7 470,- PLN	4015613600611
Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	115 kg	szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	95 kg	398120	7 470,- PLN	4015613600697
Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	106 kg	398140	7 861,- PLN	4015613600703
Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	118 kg	398160	8 448,- PLN	4015613600741
Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	115 kg	399140	8 370,- PLN	4015613600758
Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	127 kg	399160	9 466,- PLN	4015613600765

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne
  Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność blatu roboczego, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka robocza 700, szer. 1000	-	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59 kg	337107	4 105,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	337127	4 340,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer.1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	337147	4 613,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer.1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	337167	5 005,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	337187	5 470,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	337207	5 826,- PLN	4015613600451
Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P	40 mm	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59,2 kg	338107	4 261,- PLN	4015613600468
Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P	40 mm	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68,3 kg	338127	4 574,- PLN	4015613595788
Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77,4 kg	338147	4 809,- PLN	4015613612461
Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P	40 mm	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86,6 kg	338167	5 279,- PLN	4015613612478
Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P	40 mm	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95,7 kg	338187	5 787,- PLN	4015613600482
Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103,8 kg	338207	6 061,- PLN	4015613600499

Szafka narożna 700 FT

338810 | UVP* 7 235,- PLN | GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Właściwości: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Z rantem 40 mm
  Szlif Scotch Brite
  Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
- Nośność blatu roboczego, maks.: 80 kg
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
- waga: 81 kg



▶ Zamknięty element narożny



▶ Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	-
• Ilość półek	1
• Zakres temperatury	20 °C do 80 °C
• Ilość drzwi	4
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne obie strony
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Dostępność na zamówienie	Wykonanie specjalne Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71 kg	346107	6 296,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	84 kg	346127	6 531,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	346147	6 687,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	103 kg	346167	6 883,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	113 kg	346187	7 666,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	125 kg	346207	8 370,- PLN	4015613736105

Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242 UVP* 802,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031 UVP* 880,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 1
- Zakres temperatury: 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
  Jednostronnie
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne
  Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69 kg	347107	6 139,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77 kg	347127	6 413,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86 kg	347147	6 687,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer.1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95 kg	347167	7 079,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer.1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104 kg	347187	7 470,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112 kg	347207	7 861,- PLN	4015613600543

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość półek	1
• Zakres temperatury	20 °C do 80 °C
• Ilość drzwi	2
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne Jednostronnie
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Dostępność na zamówienie	Wykonanie specjalne Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69,2 kg	348107	6 296,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,3 kg	348127	6 531,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86,4 kg	348147	6 766,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95,5 kg	348167	7 157,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104,6 kg	348187	7 587,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer.2000 OO	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112,7 kg	348207	8 174,- PLN	4015613600598

Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242 UVP* 802,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031 UVP* 880,- PLN

Stoły ze zlewami



Umywalka do rąk W10-KB Plus

401621 | UVP* 1 366,- PLN | GTIN 4015613673523



CNS

Higiena i prostota w jednym – umywalka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

• Materiał	Stal niklowo-chromowa
• Typ	Montaż ścienny
• Pojemność komory	13,5 l
• Z obsługą kolanem	Tak
• Dozowanie wody obsługiwane kolanem	ok. 15 sekund
• Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek	Armatura obrotowa 140 mm
• Przyłącze wody	Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2"
• Odpływ wody	1 1/4"
• Rant	345 mm
• z dozownikiem mydła	Tak
• wymiary	szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm
• waga	7,1 kg





Umywalka-zlew gastronom.

401618 | UVP* 2 211,- PLN | GTIN 4015613428635



STAINLESS STEEL

• Materiał	Stal szlachetna
• Wymiary komory	szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm
• Pojemność komory	12,4 l
• Wymiary zlewu	szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm
• Pojemność wylewki	23,4 l
• Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek	Bateria mieszająca 1/2"
• W zestawie	1 ruszt składany 1 syfon
• wymiary	szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	18,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380 | UVP* 2 618,- PLN | GTIN 4015613615868



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 34 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 14,4 kg

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 62 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw	Prawo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306320	3 424,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306620	3 424,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306330	3 753,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306630	3 753,- PLN	4015613600802

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 2
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 62 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306300	4 926,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306600	4 926,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306310	5 161,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306610	5 161,- PLN	4015613600840



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800 | UVP* 6 766,- PLN | GTIN 4015613794686



STAINLESS STEEL

Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	240 mm
• Ilość komór	1
• Pojemność komory	57 l
• Powierzchnia ociekacza	Lewo
• Odpływ wody	Ø 40 mm
• Kółka skrętne	4
• Regulacja wysokości	65 mm do 90 mm
• Właściwości	Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm
• Ważna wskazówka	Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 1 200 mm
• waga	73,2 kg



- ▶ Rozwiązanie mobilne:
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



▶ Z osłoną przeciwbryzgową

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 50 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 26,8 kg

	Powierzchnia ociekacza	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw	Prawo	306340	3 635,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	306640	3 635,- PLN	4015613600864

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 2
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Wymiary komory	Pojemność komory	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306350	4 688,- PLN	4015613600871
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Lewo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306650	4 688,- PLN	4015613600888
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Prawo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306360	4 926,- PLN	4015613600895
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Lewo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306660	4 926,- PLN	4015613600901

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552 UVP* 243,- PLN

Okapy gastronomiczne



Okap ścienny 700, szer.1000



• Materiał filtra	CNS 18/10
• Filtr ochrony płomienia	Typ A
• Oświetlenie	Tak
• Właściwości	Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
	Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
• Dostępność na zamówienie	Pokrywy sufitowe
	Pokrywy ścienne z serii 1100
	Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	23 kg	258100	3 948,- PLN	4015613600987
Okap ścienny 700, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	27 kg	258120	4 222,- PLN	4015613600994
Okap ścienny 700, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	31 kg	258140	4 535,- PLN	4015613601007
Okap ścienny 700, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	33 kg	258160	4 848,- PLN	4015613601014
Okap ścienny 700, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	36 kg	258180	5 357,- PLN	4015613601021
Okap ścienny 700, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	40 kg	258200	5 983,- PLN	4015613601038

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000





▶ Regulator
zob. katalog str 345

CNS 18/10

- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika: 184 W
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tluszcz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pozostałe rozmiary
  Pokrywy ścienne z serii 1100

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	25 kg	257100	5 983,- PLN	4015613607115
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257120	6 218,- PLN	4015613673509
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257130	6 374,- PLN	4015613600918
Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	37 kg	257140	6 453,- PLN	4015613600925
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	39 kg	257150	6 609,- PLN	4015613600932
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	41 kg	257160	6 805,- PLN	4015613600949
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	42 kg	257170	7 079,- PLN	4015613600956
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	43 kg	257180	7 313,- PLN	4015613600963
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	47 kg	257200	7 818,- PLN	4015613600970

Okap ścienny 900, szer.1000



- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tluszcz
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	28 kg	265100	4 105,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	30 kg	265120	4 418,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	32 kg	265140	4 653,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265160	4 926,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265170	5 279,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	38 kg	265180	5 592,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	265200	5 787,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	265220	6 492,- PLN	4015613601182

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300



- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika: 184 W
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tluszcz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	37 kg	264130	6 492,- PLN	4015613601045
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	39 kg	264140	6 687,- PLN	4015613601052
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	264150	6 844,- PLN	4015613601069
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	42 kg	264160	6 961,- PLN	4015613601076
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	44 kg	264170	7 235,- PLN	4015613601083
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	264180	7 626,- PLN	4015613601090
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	49 kg	264200	8 331,- PLN	4015613601106
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	52 kg	264220	8 879,- PLN	4015613601113

Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110 UVP* 685,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.

• Materiał	Aluminium
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	1 x 2 kW
• Promień grzewczy	2 m
• W zestawie	1 pilot 1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm
• waga	1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219 | UVP* 113,- PLN

Promiennik grzewczy W3000 E

825214 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613639086



• Materiał	Aluminium
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	2 x 1,5 kW
• Ilość stopni grzewczych	2
• W zestawie	1 pilot 1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm
• waga	2,2 kg

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217 | UVP* 113,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218 | UVP* 113,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222 | UVP* 74,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Promiennik grzewczy ST2000 E

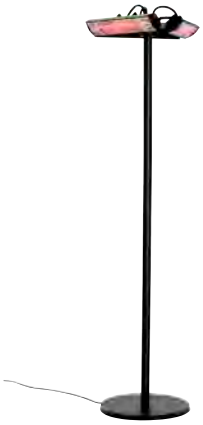
825207 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła	Promiennik grzewczy kwarcowy
• Grzałki	1 x 2 kW
• Ilość stopni grzewczych	3
• Regulacja wysokości	1800 mm do 2100 mm
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm
• waga	8,8 kg

Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223 | UVP* 1 557,- PLN | GTIN 4015613694795



• Materiał	Aluminium
	Stal
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	3 x 1 kW
• Promień grzewczy	12 m
• Ilość stopni grzewczych	1
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm
• waga	19,6 kg

Grzałka na podczerwień 1000W

- Moc grzewcza: 1000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142

825226 | UVP* 113,- PLN

Promiennik grzewczy ST13500 G

825131 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613457970



• Materiał	Stal szlachetna
• Źródło ciepła	Płomień gazowy
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• Średnica reflektora aluminiowego	780 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Zestaw przyłączeniowy
• Moc przyłączeniowa	13,5 kW
• wymiary	szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm
• waga	18 kg

Zestaw przylaczy, przemyslowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 | UVP* 383,- PLN



Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179 UVP* 466,- PLN GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

• Materiał	tworzywo sztuczne HDPE
• Materiał nóżek	Stal, lakierowana Powlekane proszkowo Guma
• Nośność maks.	150 kg
• wymiary	szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm
• waga	14,7 kg







Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196 UVP* 254,- PLN

Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180 UVP* 247,- PLN GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

• Materiał	tworzywo sztuczne HDPE
• Materiał nóżek	Stal, lakierowana Powlekane proszkowo Guma
• Nośność maks.	300 kg
• wymiary	szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm
• waga	7,6 kg





Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197 UVP* 372,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stolik barowy, składany

601177 | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613505268



- Materiał: Polietylen
- Materiał nóżek: Chromowane
- Średnica blatu stołowego: 700 mm
- Wysokość blatu stołowego: 675 mm, 1.170 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 9 kg





Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168 | UVP* 176,- PLN



Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169 | UVP* 63,- PLN



Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000 | UVP* 90,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001 | UVP* 333,- PLN

Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002 | UVP* 763,- PLN

Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415

181134 | UVP* 646,- PLN



Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559

181137 | UVP* 685,- PLN





TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:
stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.
Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.

Zgrzewarka 23180

300800 UVP* 4 688,- PLN GTIN 4015613767796



Na wynos, z dowozem lub w cateringu: ciepłe, jak i zimne potrawy są szczelnie zamknięte, przygotowane do transportu i zabezpieczone przed wirusami. Nic nie wypadnie, nic się nie wyleje ani nie zmiesza – to oznacza większą higienę, czystość i świeżość podczas transportu i przechowywania.

- Maks. temperatura zgrzewania 150 °C
- Czas nagrzewania 7 - 8 minut
- Maks. rozmiar pojemnika szer. 180 x głęb. 225 x wys. 50 mm
- Maks. szerokość folii 185 mm
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 570 x wys. 275 mm
- waga 12 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ramka do zgrzewarki 23180-1

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-1
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613767802



300801 UVP* 567,- PLN

Ramka do zgrzewarki 23180-2

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-2
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613767819



300802 UVP* 607,- PLN

Ramka do zgrzewarki 23180-3

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-3
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613767826



300803 UVP* 646,- PLN

Pojemnik na dania 23180-1

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1400 ml
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767840



300804 UVP* 61,- PLN

Pojemnik na dania 23180-2

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1070 ml (490 ml, 580 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613767833



300805 UVP* 61,- PLN

Pojemnik na dania 23180-3

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 980 ml (210 ml, 300 ml, 470 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767857



300806 UVP* 61,- PLN

Folia do zgrzewania 23180

- Skład zestawu: 2 rolki
- Materiał: Tworzywo sztuczne (PET), Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Szerokość wałka: 18,5 cm
- Długość wałka: 250 m
- Grubość folii: 0,1 cm
- wymiary: szer. 161 x gł. 161 x wys. 186 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613767864





300807 UVP* 427,- PLN

Pojemnik termoiz. d transp.20L CrNi



- Pojemność: 20 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 6 °C
- Zawór wyrównujący ciśnienie: Tak
- Właściwości: Pokrywa całkowicie zdejmowana; Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową

	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik termoiz. d transp. 20L CrNi	Nie	szer. 370 mm gł. 370 mm wys. 350 mm	6,6 kg	100080	1 131,- PLN	4015613544281
Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus	Tak	szer. 343 mm gł. 395 mm wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 327,- PLN	4015613615011

Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134 | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613777603



- Materiał: tworzywo sztuczne PE
- Pojemność: 25 l
- Przystosowane do: Potrawy na zimno lub na ciepło
- Temperatura użytkowania: -40 °C do 90 °C
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Spadek temperatury / godzina ok.: 5 °C
- wymiary: szer. 630 x gł. 430 x wys. 260 mm
- waga: 9,6 kg

Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133 | UVP* 1 366,- PLN | GTIN 4015613769509



- Materiał: tworzywo sztuczne PE
- Pojemność: 90 l
- Przystosowane do: Potrawy na zimno lub na ciepło
- Temperatura użytkowania: -40 °C do 90 °C
- Ilość par prowadnic: 12
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Spadek temperatury / godzina ok.: 5 °C
- wymiary: szer. 460 x gł. 630 x wys. 635 mm
- waga: 15,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516

300135 | UVP* 685,- PLN







*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049 | UVP* 556,- PLN | GTIN 4015613433578



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Ilość półek	3
• Nośność całkowita, maks.	120 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm
• waga	9,1 kg

Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047 | UVP* 192,- PLN





Wózek do serwowania TSA300V

300055 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613752761



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej" dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Ilość półek	3
• Nośność całkowita, maks.	120 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm
• waga	15,4 kg

Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211

300061 | UVP* 113,- PLN







Wózek do serwowania TS200



- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do serwowania TS200	2	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	10 kg	A300062	528,- PLN	4015613433509
Wózek do serwowania TS301	3	90 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	583,- PLN	4015613671611
Wózek do serwowania TS501	5	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm	18 kg	300065	1 013,- PLN	4015613534633

Wózek do serwowania TS200-M1

A300056 UVP* 751,- PLN GTIN 4015613455730



- Ilość półek: 2
- Wymiary półki na brudne naczynia: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Zakres zastosowania: transport; serwowanie
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
- waga: 14,1 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek na sztućce TBST200

A300111 | UVP* 622,- PLN | GTIN 4015613770994



W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestanowiący obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

• Wersja	1 półka 2 skrzynki na sztućce
• Wersja półki	Szer. 590 x głęb. 310 mm stal nierdzewna
• Wersja skrzynki na sztućce	4 przegrody szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm Wyjmowana Tworzywo sztuczne
• Nośność całkowita, maks.	60 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
• waga	10 kg





Wózek na skrzynki AK300

300064 | UVP* 622,- PLN | GTIN 4015613673516



• Przystosowane do	Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
• Ilość par prowadnic	3
• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	Góra 118 mm (E1) Środek 380 mm (E1, E2, E3) Dół 250 mm (E1, E2)
• Nośność całkowita, maks.	100 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
• waga	9,4 kg



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3

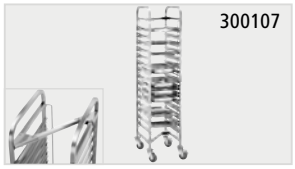
Wózek gastronomiczny AGN700-1/1

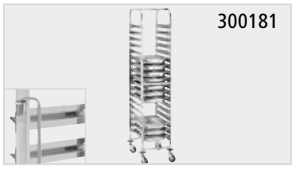


• Materiał	Stal szlachetna
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Nie wchodzi w zakres dostawy	pojemniki blachy ruszty
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

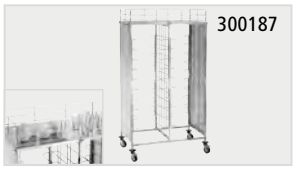












	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Tak	szer. 450 mm gł. 620 mm wys. 1 010 mm	13 kg	300098	700,- PLN	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gł. 740 mm wys. 1 010 mm	15,8 kg	300093	920,- PLN	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Tak	szer. 580 mm gł. 685 mm wys. 1 840 mm	26,2 kg	300186	1 209,- PLN	4015613782546
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	Nie	szer. 440 mm gł. 615 mm wys. 1 710 mm	20,6 kg	300107	1 092,- PLN	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	Nie	szer. 450 mm gł. 613 mm wys. 1 895 mm	20,2 kg	300181	1 092,- PLN	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	Tak	szer. 765 mm gł. 785 mm wys. 1 750 mm	27,4 kg	300185	1 522,- PLN	4015613769813
AGN2000-1/1	20	1/1 GN	Tak	szer. 1 155 mm gł. 680 mm wys. 1 840 mm	40 kg	300187	2 093,- PLN	4015613769820

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek gastronomiczny AEN700-6040



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

• Materiał	Stal szlachetna
• Przystosowane do	Euronorm 600 x 400 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	80 mm
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Właściwości	Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm pojemniki blachy ruszty
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)





	Ilość par prowadnic	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AEN700-6040	7	Tak	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm	14 kg	300089	802,- PLN	4015613686448
18EN60400	18	Nie	szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm	22 kg	300182	1 193,- PLN	4015613714493

Wyposażenie dodatkowe

Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123 UVP* 74,- PLN

Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183 UVP* 113,- PLN

Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122 UVP* 86,- PLN

Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184 UVP* 129,- PLN

Wózek na tace TT1600

300083 | UVP* 2 422,- PLN | GTIN 4015613587615

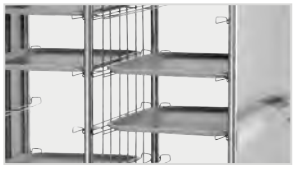


CNS

48 kg

Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątania tac w standardowym formacie stołówkowym.

• Przystosowane do	Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN) Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)
• Ilość par prowadnic	16
• Format prowadnic	500 x 360 mm
• Blat roboczy	Tak, z relingiem
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm
• waga	38 kg



▶ Idealne uzupełnienie: Taca KN45350-HG

Wózek na tace AT1000-GN

300149 | UVP* 4 574,- PLN | GTIN 4015613709185



60 kg

Solidny wózek do sprzątania wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.

• Materiał	Aluminium Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Przystosowane do	Tace typu Fast Food Tace do serwowania
• Ilość par prowadnic	10
• Format prowadnic	1/1 GN 530 x 325 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	115 mm
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
• waga	22,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053 | UVP* 49,- PLN

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054 | UVP* 45,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

• Przystosowane do	kosze do zmywarek 500 x 500 mm
• Ilość par prowadnic	7
• Format prowadnic	505 x 545 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	200 mm
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Nośność całkowita, maks.	100 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Właściwości	Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
• waga	15,8 kg

Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084 | UVP* 2 720,- PLN | GTIN 4015613587608



• Przystosowane do	Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
• Ilość półek kratowych	4
• Wymiary półki kratowej	szer. 1000 x gł. 360 mm
• Odstęp pomiędzy półkami kratowymi	345 mm
• Nośność całkowita, maks.	120 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
• waga	35 kg

Wózek platformowy TP100

300142 | UVP* 880,- PLN | GTIN 4015613523705



• Wymiary powierzchni transportowej	szer. 560 x gł. 940 mm
• Nośność całkowita, maks.	200 kg
• Kółka skrętne	2 kółka, 2 kółka skrętne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
• waga	14,4 kg

Regał magazynowy 4150



- Materiał: Stal, Chromowane
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Skład zestawu montażowego: 4 półki regałowe, 4 słupki narożne (system wtykowy)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4150	150 kg	szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm	10,3 kg	601151	376,- PLN	4015613391274
4200	200 kg	szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 845 mm	14,3 kg	601182	567,- PLN	4015613391250
4500	500 kg	szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm	25,6 kg	601192	974,- PLN	4015613667294

Regał na wino 5200

601161 | UVP* 493,- PLN | GTIN 4015613391816



- Materiał: Stal, Chromowane
- Ilość półek regałowych: 5
- Pojemność dla butelek maks.: Łącznie: 100 - 130 butelek, Na półkę: 9 butelek
- Nośność całkowita, maks.: 200 kg
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Skład zestawu montażowego: 5 półek kratowych na butelki, 4 słupki narożne (system wtykowy)
- wymiary: szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
- waga: 12,5 kg

System regałowy Kit 4, B1070

603175 | UVP* 1 405,- PLN | GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.

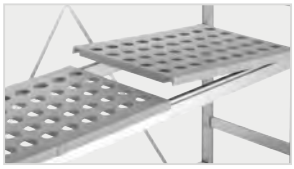
- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 150 kg
- Dostosowane do GN: Tak
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 8 półek wkładanych
- Rodzaj montażu: System wtykowy
- wymiary: szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
- waga: 14,7 kg

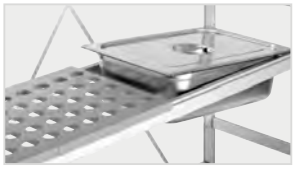
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

System regałowy



• Materiał	Aluminium Kopolimer
• Ilość półek regałowych	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Nośność całkowita, maks.	600 kg
• Dostosowane do GN	Tak
• Zakres zastosowania	Pomieszczenia narażone na wilgoć Duże kuchnie Pomieszczenia chłodnicze Chłodnie Magazyny produktów sterylnych Chłodnie zamrażarki
• Właściwości	Możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników GN w miejsce półek regałowych
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Rodzaj montażu	System wtykowy







System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151 UVP* 2 133,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150 UVP* 2 579,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152 UVP* 2 696,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159 UVP* 427,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158 UVP* 450,- PLN





PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!

Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206 | UVP* 403,- PLN | GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.

• Skład zestawu	1 rozdrabniacz 1 trzepaczka, chrom 1 pojemnik (800 ml) 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml) 1 pokrywa na pojemnik specjalny 2 podkładki antypoślizgowe 1 uchwyt ścienny
• Długość rozdrabniacza	207 mm
• Prędkość obrotowa miksera maks.	17000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	5 stopni
• W zestawie	Uchwyt ścienny
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
• waga	2,1 kg

Zestaw blender ręczny 1000

130151 | UVP* 1 248,- PLN | GTIN 4015613829326



Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.

• Skład zestawu	1 uchwyt ścienny W komplecie: 1 zestaw do demontażu ostrzy 1 rozdrabniacz 1 blok silnikowy
• Materiał rozdrabniacza	Stal szlachetna
• Długość rozdrabniacza	410 mm
• Wersja noża	3 ostrza Stal szlachetna Ø 52 mm
• Prędkość obrotowa miksera maks.	19000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	Bezstopniowo
• Obróbka maks.	120 litrów
• Moc przyłączeniowa	0,85 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 135 x wys. 600 mm
• waga	4,6 kg

Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 118 x gł. 118 x wys. 380 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613829333



130152 | UVP* 544,- PLN

Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: W komplecie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153 | UVP* 47,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 405 x gł. 604 x wys. 83 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364



130154 | UVP* 450,- PLN



Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.

- Materiał rozdrabniacza: CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza: 235 mm
- Wersja noża: 2 ostrza, Ø 46 mm
- Prędkość obrotowa miksera maks.: 15000 obr. / min.
- Obróbka maks.: Ok. 20 litrów
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga: 1,4 kg

	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
Mikser ręczny MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	130115	1 835,- PLN	4015613610634
Mikser ręczny MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	130116	2 031,- PLN	4015613640129

Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117 — UVP* 740,- PLN

Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118 — UVP* 857,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Korpus silnika STM3 350



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości: 9 stopni, Turbo

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Korpus silnika STM3 350	11000 obr. / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm	2,9 kg	130130	1 757,- PLN	4015613670645
Korpus silnika STM3 450	15000 obr. / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm	3,3 kg	130131	2 109,- PLN	4015613670652
Korpus silnika STM3 650	13000 obr. / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm	3,9 kg	130132	2 696,- PLN	4015613670676

Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał: CNS 18/10
- Wersja noża: Ø 60 mm, 3 ostrza
- Przystosowane do: Miksowanie, Przygotowywanie purée, Rozdrabnianie

	Długość rozdrabniacza	Obróbka maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STM3 300	300 mm	Ok. 30 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm	1,3 kg	130133	712,- PLN	4015613670683
STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	130134	775,- PLN	4015613670690
STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	130135	908,- PLN	4015613670706
STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	130136	986,- PLN	4015613670713

Wyposażenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137 — UVP* 1 025,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138 — UVP* 133,- PLN

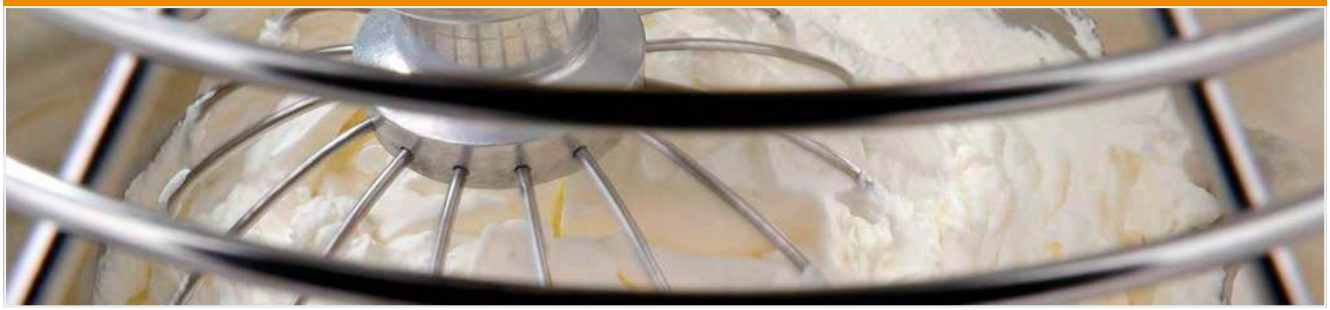
Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140 — UVP* 1 064,- PLN

Roboty kuchenne / Miesiarki



Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915 | UVP* 2 931,- PLN | GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubije, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

• Materiał	Odlew aluminiowy
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Ilość przygotowanego ciasta	0,75 kg / 5 litrów
• Regulacja prędkości	Bezstopniowo
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium 1 Kratka ochronna, stal szlachetna 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
• waga	14,8 kg

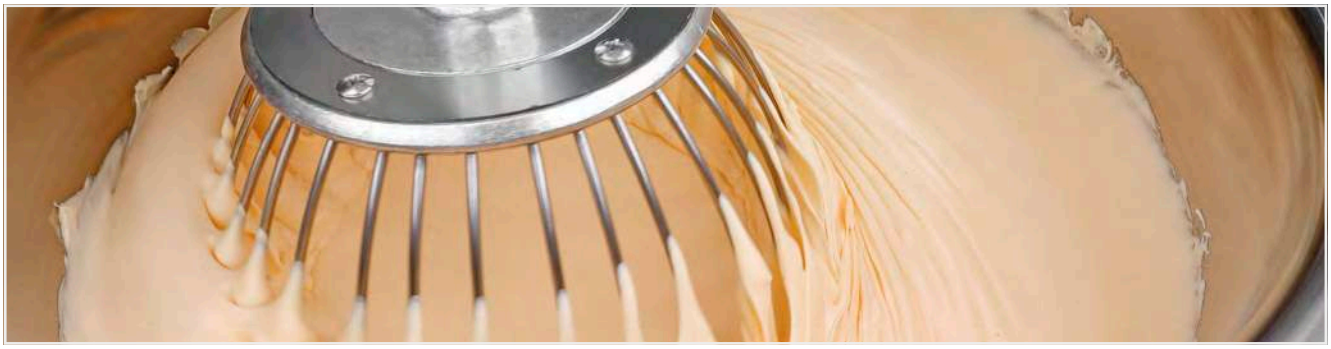
Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

101923 | UVP* 3 514,- PLN | GTIN 4015613663531



• Materiał	Aluminium Lakierowana
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Ilość przygotowanego ciasta	1,2 kg / 7 litrów
• Regulacja prędkości	5 stopni
• ustawianie czasu	1 do 5 minut
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
• Moc przyłączeniowa	0,65 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
• waga	20,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



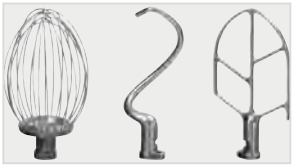
Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Stal szlachetna
3 stopnie
Tak
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna





	Ilość przygotowanego ciasta	Timer	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3kg/10L	3 kg / 10 litrów	Nie	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm	53,2 kg	101916	4 496,- PLN	4015613779270
7,5kg/20L	7,5 kg / 20 litrów	Nie	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101933	6 413,- PLN	4015613735115
T7,5kg/20L AS	7,5 kg / 20 litrów	Tak	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101939	6 413,- PLN	4015613794464
9kg/30L AS	9 kg / 30 litrów	Nie	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm	81,4 kg	101917	7 036,- PLN	4015613779287

Miesiarka 12kg/16L



- Materiał
- Regulacja prędkości
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12kg/16L	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm	58 kg	**101954**	7 705,- PLN	4015613473086
18kg/22L	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm	59 kg	**101955**	7 939,- PLN	4015613473093
25kg/32L	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	93 kg	**101956**	9 544,- PLN	4015613473109
38kg/42L	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm	105 kg	**101957**	10 166,- PLN	4015613473116

Miesiarka 12kg/16L AS

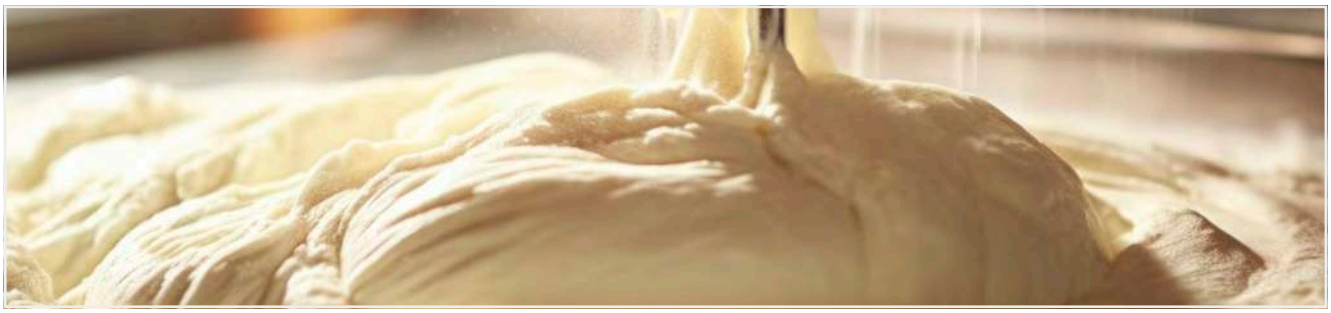


- Materiał
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Tak
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12kg/16L AS	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm	65 kg	**101864**	10 131,- PLN	4015613593821
18kg/22L AS	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 620 mm	66 kg	**101865**	10 366,- PLN	4015613593838
25kg/32L AS	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107,2 kg	**101866**	12 514,- PLN	4015613593845
38kg/42L AS	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	115 kg	**101867**	13 496,- PLN	4015613593852

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

• Materiał	odlew żeliwny Z powłoką
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Regulacja prędkości	1 stopień + zachowanie konsystencji
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Dzieża zdejmowana	Tak
• Właściwości	Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb) Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
• W zestawie	1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC

	Ilość przygotowanego ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
25kg/32L Plus	25 kg / 32 litry	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107 kg	101868	13 296,- PLN	4015613696775
38kg/42L Plus	38 kg / 42 litry	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	114,8 kg	101869	14 279,- PLN	4015613690582

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- Pasują do miesiarek z podnoszoną głowicą
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974



101863 — UVP* 337,- PLN

KitchenAid



KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.

• Materiał	Odlew aluminium
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	4,28 l
• Regulacja prędkości	10 stopni Ręcznie
• W zestawie	1 mieszadło płaskie 1 końcówka zagniatająca 1 trzepaczka 1 dzieża
• Moc przyłączeniowa	0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
• waga	10,5 kg





► Przechylna głowica silnika

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L	Biały	A150067	3 987,- PLN	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L	Czarny	A150063	3 987,- PLN	4015613720616

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L

A150097 | UVP* 6 061,- PLN | GTIN 4015613833415



Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.

Materiał	Konstrukcja w całości wykonana z metalu
Kolor	Biały
Materiał dzieży	Stal szlachetna
Pojemność dzieży	4,28 l
Regulacja prędkości	10 stopni
W zestawie	1 trzepaczka 1 końcówka zagniatająca 1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne 1 mieszadło płaskie 1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania 2 dzieże
Moc przyłączeniowa	0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
waga	13,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508 | UVP* 348,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072 | UVP* 489,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038 | UVP* 622,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042 | UVP* 700,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014 | UVP* 293,- PLN



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183 | UVP* 5 592,- PLN | GTIN 4015613846354



Dzięki 11stopniom prędkości ifunkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie imieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej opojemności 5,2l zpraktycznym podnośnikiem dzieży.

• Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	5,2 l
• Regulacja prędkości	11-stopniowa
• W zestawie	1 trzepaczka
	1 dzieża
	1 końcówka zagniatająca
	1 mieszadło płaskie
• Moc przyłączeniowa	0,375 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm
• waga	12,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196 | UVP* 857,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190 | UVP* 505,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198 | UVP* 505,- PLN

Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242

A150199 | UVP* 505,- PLN

Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214 | UVP* 505,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098 | UVP* 7 036,- PLN | GTIN 4015613846347



Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11poziomom regulacji prędkości ifunkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciesz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

• Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
• Kolor	Srebrny
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	6,6 l
• Regulacja prędkości	11-stopniowa
• W zestawie	1 końcówka zagniatająca 1 mieszadło płaskie 1 trzepaczka 1 dzieża
• Moc przyłączeniowa	0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
• waga	15,2 kg

KitchenAid 5KPM5XEWH biały, 6,9L

A1500510 | UVP* 8 135,- PLN | GTIN 4015613593869



Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkowania: Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.

• Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	6,9 l
• Regulacja prędkości	10 stopni
• W zestawie	1 lej do napełniania 1 mieszadło płaskie 1 końcówka zagniatająca 1 trzepaczka 1 dzieża
• Moc przyłączeniowa	0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
• waga	12,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194 | UVP* 857,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190 | UVP* 505,- PLN

Końcówka zagniatająca d KA A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034 | UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033 | UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471 | UVP* 411,- PLN

Trzepaczka CrNi do KA A150047

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039 | UVP* 411,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Szatkownica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
  1 bęben do tarcia na wiórki
  (bęben z otworami falowymi),
  1 szatkownica do warzyw,
  1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035 UVP* 505,- PLN

Szatkownica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
  1 bęben z drobnymi otworami
  (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej),
  1 bęben koronowy
  (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli),
  1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
  Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036 UVP* 399,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

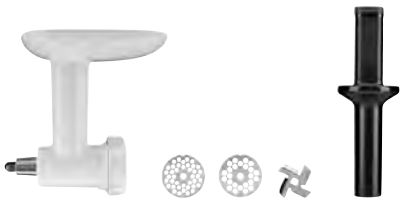
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 nakładana taca,
  1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny,
  1 przystawka do ciastek,
  1 nasadka do napełniania kiełbas,
  1 dociskacz, 4 tarcze perforowane
  (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283



A150068 UVP* 1 248,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 maszynka do mięsa,
  1 tarcza, do drobnego tarcia,
  1 tarcza, do grubego tarcia,
  1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000 UVP* 857,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
  Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025 UVP* 137,- PLN

Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
  Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024 UVP* 137,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037 UVP* 763,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029 UVP* 763,- PLN

Zestaw do rozwałkowywania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
  1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki,
  1 nakładka tnąca do spaghetti,
  1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości
  do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta,
  1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062 UVP* 1 366,- PLN

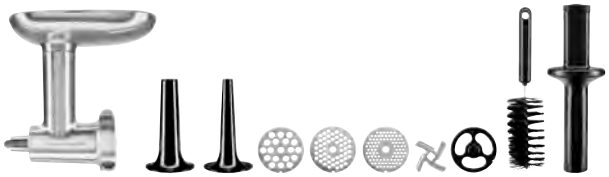
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 nakładana taca,
  1 tarcza perforowana 3 mm,
  1 tarcza perforowana 4,5 mm,
  1 tarcza perforowana 8 mm,
  1 nóż,
  1 nasadka do napełniania kiełbas 9,5 mm,
  1 nasadka do napełniania kiełbas 19 mm,
  1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064 UVP* 1 037,- PLN





Mandolina - szatkownica do warzyw

500393 UVP* 254,- PLN GTIN 4015613632308



CNS 18/10

- Wkładki tnące: 2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm); 3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
- Właściwości: Z 5 nożami; Noże nadają się do mycia w zmywarce; Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne; Nóżki antypoślizgowe
- W zestawie: 1 uchwyt do 4 noży, tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm
- waga: 0,95 kg

Krajalnica do pomidorów 5510

120400 UVP* 775,- PLN GTIN 4015613818252



STAINLESS STEEL

To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

- materiał noża: stal nierdzewna
- Rodzaj noża: 10 zamontowanych na stałe noży
- Grubość plastra: 5,5 mm
- Maks. średnica krojonego pomidora: 90 mm
- wymiary: szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm
- waga: 4,66 kg



▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
▶ 4 nóżki z przyssawką



▶ Szybka i intuicyjna praca
▶ Dzięki ręcznej obsłudze



▶ Maksymalnie 11 plastrów o grubości 5,5 mm

Szatkownica do warzyw GMS601



Szatkownica do warzyw GMS550

120325 | UVP* 4 026,- PLN | GTIN 4015613528274



• Materiał	Odlew aluminium
• Lej do napełniania	1 x szer. 160 x głęb. 74 mm
	1 x Ø 58 mm
• W zestawie	1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm
	1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm
	1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm
	1 tarcza do plastrów E2a, 2 mm
	1 tarcza do plastrów E4a, 4 mm
	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	0,55 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
• waga	29,2 kg

Szatkownica do warzyw GMS580

120328 | UVP* 7 744,- PLN | GTIN 4015613711355



Solidne wykonanie i niezawodność w użyciu – dzięki dołączonej do zestawu tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki poszatkowanych owoców lub warzyw.

• Materiał	Odlew aluminium
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Lej do napełniania	1 x szer. 83 x głęb. 160 mm
• W zestawie	1 tarcza wyrzutowa
	1 tarcza tnąca E2-580: przystosowana do krojenia w plastry, grubość cięcia 2 mm
	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	0,58 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 490 x wys. 530 mm
• waga	18,3 kg



▶ Praktyczność: dzięki tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki warzyw i owoców



▶ W zestawie: 1 tarcza tnąca E2-580
▶ Przystosowana do krojenia w plastry
▶ Grubość cięcia 2 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

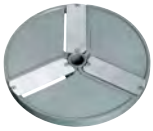
Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a
- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316 UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca E2a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307 UVP* 211,- PLN

Tarcza tnąca E4a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308 UVP* 211,- PLN

Tarcza tnąca E8a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309 UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca E10a
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310 UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca H3a
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311 UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca H4a
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312 UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca Z3a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313 UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca Z5a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314 UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca Z7a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



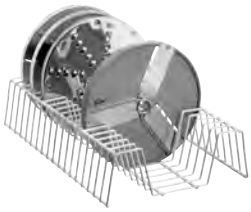
120315 UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garnirowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302 UVP* 254,- PLN

Podstawka pod tarcze
- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255 UVP* 129,- PLN

Szatkownica do warzyw GMS601

120327 | UVP* 5 862,- PLN | GTIN 4015613694306



Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.

• Materiał	Odlew aluminium Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Lej do napełniania	1 x szer. 115 x głęb. 75 mm 1 x ø 52 mm
• Właściwości	Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika Wyjątkowo duży lej do napełniania zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
• W zestawie	1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość 175 mm) 1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	0,617 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
• waga	18,3 kg



▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
▶ Oprócz otworu do napełniania szatkownica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353 | UVP* 254,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344 | UVP* 333,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350 | UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331 | UVP* 333,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349 | UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332 | UVP* 282,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348 UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351 UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352 UVP* 270,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358 UVP* 646,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342 UVP* 567,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345 UVP* 505,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341 UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347 UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346 UVP* 348,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337 UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338 UVP* 383,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339 UVP* 309,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333 UVP* 466,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334 UVP* 466,- PLN

Kuter 1000

120840 UVP* 2 340,- PLN GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroi warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kiełbasy.

• Pojemność	6 l
• Prędkość obrotowa maks.	2100 obr. / min.
• Wersja noża	2 ostrza (nóż podwójny)
	Stal szlachetna
• Średnica leja do napełniania	40 mm
• Wymiary miski ze stali szlachetnej	Ø 270 mm, wysokość 156 mm
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 315 x gł. 520 x wys. 400 mm
• waga	18,4 kg

Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254 UVP* 3 870,- PLN GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawy i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.

• Materiał przekładni	Stal
• wydajność maks.	200 kg / godz.
• Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
• Wymiary wpustu do napełniania	szer. 190 x głęb. 25 mm
• Wyjmowany zestaw wałków	Tak
• Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 | 50 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
• waga	17,8 kg

Maszynka do mięsa FW10

370224 UVP* 1 115,- PLN GTIN 4015613580739



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Materiał młynka	Stal szlachetna / odlew aluminium
• wydajność maks.	10 kg / godz.
• Średnica tarcz	62 mm
• Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
• Właściwości	Zintegrowana komora do przechowywana tarcz perforowanych
• W zestawie	1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
	1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)
	1 przystawka do ciastek
	1 dociskacz
	1 nasadka do napełniania kiełbas
	3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
• Moc przyłączeniowa	0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
• waga	5 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Maszynka do mięsa 12SQO, 0,75 kW

370213 | UVP* 4 887,- PLN | GTIN 4015613582849



Materiał	Aluminium
Materiał młynka	CNS 18/10
Materiał przekładni	Stal
wydajność maks.	160 kg / godz.
Średnica tarcz	70 mm
Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
W zestawie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż 1 dociskacz
Moc przyłączeniowa	0,75 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm
waga	20 kg

Tarcza perforowana 12SQO/2

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 2 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201 | UVP* 286,- PLN

Tarcza perforowana 12SQO/4,5

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202 | UVP* 192,- PLN

Tarcza perforowana 12SQO/8

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207 | UVP* 192,- PLN

Nóż 12SQO

- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204 | UVP* 113,- PLN

Maszynka do mięsa FW200

370235 | UVP* 10 639,- PLN | GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.

Materiał młynka	Stal szlachetna
Materiał przekładni	stal nierdzewna
wydajność maks.	200 kg / godz.
Średnica tarcz	82 mm
Średnica leja do napełniania	50 mm
Zabezpieczenie przeciążeniowe	Nie
W zestawie	1 tarcza perforowana 4,5 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz
Moc przyłączeniowa	1,47 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
waga	32 kg

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302 | UVP* 192,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301 | UVP* 113,- PLN

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera: Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223





370236 | UVP* 2 657,- PLN

Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdejmowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.

• Materiał młynka	Aluminium
• Materiał przekładni	stal nierdzewna
• wydajność maks.	500 kg / godz.
• Średnica tarcz	100 mm
• Średnica leja do napełniania	76 mm
• Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
• Zdejmowana jednostka rozdrabniająca	Tak
	Umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP
• Właściwości	Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce
	Duży lej do napełniania
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
	Gotowe do podłączenia

	System Unger	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FW500	Nie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz	szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm	40,8 kg	370238	10 949,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz	szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm	42,2 kg	370239	12 122,- PLN	4015613762463

Wyposażenie dodatkowe

Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242 UVP* 153,- PLN

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243 UVP* 231,- PLN

Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246 UVP* 207,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 20 mm
- waga: 0,38 kg
- GTIN: 4015613775852



3739947 UVP* 200,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

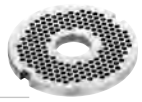
- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248 UVP* 200,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249 UVP* 200,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Obieraczka do ziemniaków



Obieraczka do ziemniaków 5KG



Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji.
Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnia wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.

- Regulacja prędkości — 1 stopień
- Timer — Tak
- Przyłącze wody — 3/4"



A120186



120198

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5KG	5 kg	70 - 100 kg / godz.	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 622 mm gł. 540 mm wys. 802 mm	37 kg	120178	6 644,- PLN	4015613811086
7,5kg	7,5 kg	90 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 770 mm wys. 870 mm	38 kg	A120186	9 935,- PLN	4015613433455
10KG	10 kg	130 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm	38,2 kg	120198	7 036,- PLN	4015613714899

Krajalnice



Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

• Materiał	Aluminium Pleksiglas Tworzywo sztuczne
• Wersja	Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
• Przystosowane do	Wędliny
• Z ostrzałką do noży	Tak
• osłona noża	podwójna
• wyłącznik elektromagnetyczny	Tak
• prowadnica plastra	Tak
• dociskacz resztek	Tak



▶ Do krojenia wędlin



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



▶ Praktyczna ostrzałka do noży

	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	**174196**	1 913,- PLN	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm	14 kg	**174221**	2 070,- PLN	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm	14,8 kg	**174251**	2 422,- PLN	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm	16,9 kg	**174276**	2 774,- PLN	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm	20,8 kg	**174301**	3 514,- PLN	4015613683201

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe



Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060 UVP* 153,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050 UVP* 383,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051 UVP* 438,- PLN

Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061 UVP* 231,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052 UVP* 399,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053 UVP* 438,- PLN

Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062 UVP* 270,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054 UVP* 438,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055 UVP* 489,- PLN

Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063 UVP* 466,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056 UVP* 802,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057 UVP* 935,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064 UVP* 583,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058 UVP* 920,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059 UVP* 959,- PLN

Krajalnica PRO 250-G



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią i zintegrowaną ostrzałką jest przystosowana do krojenia wędlin i serów. Do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich.

• Materiał	Aluminium
• Wersja	Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny maszyna z przekładnią
• Przystosowane do	Wędliny Serów
• Z ostrzałką do noży	Tak
• osłona noża	pojedyncza
• wyłącznik elektromagnetyczny	Nie
• prowadnica plastra	Tak
• dociskacz resztek	Tak



▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Prowadnica zapewniająca czyste cięcie



	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PRO 250-G	250 mm	200 mm	160 mm	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 560 mm wys. 400 mm	22,3 kg	174303	6 253,- PLN	4015613714486
PRO 300-G	300 mm	250 mm	220 mm	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 547 mm gł. 615 mm wys. 545 mm	36 kg	174302	12 322,- PLN	4015613702131

Wyposażenie dodatkowe

Nóż Basic PRO 250-G

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 23 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613814254



174304 UVP* 896,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064 UVP* 583,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058 UVP* 920,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059 UVP* 959,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wagi kuchenne



Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Zakres ważenia do: 15 kg
- Tarowanie: Tak
- Zasilanie za pośrednictwem: Akumulator, Zasilacz
- Właściwości: Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)
- W zestawie: 1 akumulator, 1 zasilacz
- Ważna wskazówka: Do ważenia niewymagającego legalizacji
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
- waga: 2,8 kg

	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga kuchenna, 15kg, 5g	5 g	A300117	763,- PLN	4015613587417
Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	A300118	841,- PLN	4015613587424

Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie: Tak
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (4 x AAA), Zasilacz
- Właściwości: Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m
- W zestawie: 1 zasilacz
- Ważna wskazówka: Do ważenia niewymagającego legalizacji
- Moc przyłączeniowa: 0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm
- waga: 3,2 kg

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	607,- PLN	4015613572437
Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	646,- PLN	4015613572444

Pakowarka próżniowa 305/15L

300748 UVP* 583,- PLN GTIN 4015613710907



Wszechstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

• Długość listwy zgrzewającej	305 mm
• Ilość zgrzewów	1
• Regulowany czas zgrzewania	2 stopnie
• Pompa próżniowa	15 l/min (0,9 m³/h)
• Maksymalna próżnia	-800 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	Tak
• Właściwości	Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m) 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m) 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
• waga	2,5 kg

Pakowarka próżniowa 315/20L

300750 UVP* 1 467,- PLN GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

• Długość listwy zgrzewającej	315 mm
• Ilość zgrzewów	1
• Regulowany czas zgrzewania	Nie
• Pompa próżniowa	20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
• Maksymalna próżnia	-980 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	Tak
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)
• Moc przyłączeniowa	0,22 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 340 x wys. 105 mm
• waga	4,9 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418 UVP* 68,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419 UVP* 76,- PLN

Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422 UVP* 129,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pakowarka próżniowa 420/20L

300746 | UVP* 1 913,- PLN | GTIN 4015613699257



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

• Długość listwy zgrzewającej	420 mm
• Ilość zgrzewów	2
• Regulowany czas zgrzewania	2 stopnie
• Pompa próżniowa	20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
• Maksymalna próżnia	-900 mbar
• Właściwości	Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
• Moc przyłączeniowa	0,36 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
• waga	6,6 kg

Pakowarka próżniowa 400M

300435 | UVP* 5 279,- PLN | GTIN 4015613578491



• Długość listwy zgrzewającej	400 mm
• Ilość zgrzewów	1
• Regulowany czas zgrzewania	3 stopnie
• Pompa próżniowa	ok. 31,5 L / min (1,9 m³ / godz.)
• Maksymalna próżnia	-850 mbar
• Właściwości	Przystawka do płynów Wskazanie ciśnienia na manometrze Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m) 1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników) 5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)
• Moc przyłączeniowa	0,38 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm
• waga	12,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu:
  2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742



300424 | UVP* 96,- PLN

Worki do pakowania prozniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613473345

300414 | UVP* 192,- PLN

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



• Przystosowane do	Pakowarki próżniowe zewnętrzne
• Wersja	Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
• Nadaje się do Sous-Vide	Tak
• Jednostka zamówienia	1 karton (50 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,4 kg	300411	43,- PLN	4015613459196
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm	0,5 kg	300412	53,- PLN	4015613459202
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 25 mm	1 kg	300413	98,- PLN	4015613459219



Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301 | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.

Materiał pokrywy	Pleksiglas
Długość listwy zgrzewającej	250 mm
Ilość zgrzewów	1
Regulowany czas zgrzewania	6 stopni
Wymiary komory	szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
Pompa próżniowa	150 L / min (8-9 m³ / godz.)
Maksymalna próżnia	-995 mbar
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	nie
W zestawie	2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
waga	29 kg

Pakowarka próżniowa K 290/77L

300749 | UVP* 4 966,- PLN | GTIN 4015613794822



Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.

Materiał pokrywy	Polimetylometakrylan (PMMA)
Długość listwy zgrzewającej	290 mm
Ilość zgrzewów	1
Regulowany czas zgrzewania	0 - 6 sekund
Wymiary komory	szer. 350 x głęb. 300 x wys. 80 mm
Pompa próżniowa	ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
Maksymalna próżnia	-999 mbar
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	Tak
Moc przyłączeniowa	0,63 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 360 x gł. 550 x wys. 560 mm
waga	21,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pakowarka próżniowa K 300/60L

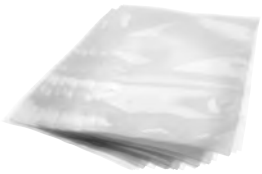
300747 | UVP* 3 048,- PLN | GTIN 4015613699264



Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.

Materiał pokrywy	Szkło
Długość listwy zgrzewającej	300 mm
Ilość zgrzewów	2
Regulowany czas zgrzewania	3 - 9 sekund
Wymiary komory	szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
Pompa próżniowa	60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
Maksymalna próżnia	-900 mbar
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	Tak
W zestawie	30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
waga	15,1 kg

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



Przystosowane do	Pakowarki próżniowe komorowe
Wersja	Gładkie
Nadaje się do Sous-Vide	Tak
Jednostka zamówienia	1 paczka (100 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 25 mm	0,67 kg	300311	68,- PLN	4015613610320
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm	0,5 kg	300312	98,- PLN	4015613610337
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 25 mm	1 kg	300313	176,- PLN	4015613610344

Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.

Materiał	Tworzywo sztuczne
Napęd	mechanizm korbowy
dodatkowe właściwości	nadaje się również do suszenia jarzyn





	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	–	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm	2,2 kg	120710	517,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm	3,3 kg	120709	567,- PLN	4015613676586



Szczegół to nasz konik:
również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny.
Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabiście matowej powierzchni

• Materiał	Stal niklowo-chromowa
• Norma	EN 631
• Powierzchnia	Jedwabisty mat
• Możliwość ustawiania piętrowo	Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,8 kg	711020	43,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,5 kg	711040	57,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,6 kg	711065	65,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,7 kg	711100	74,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,8 kg	711150	110,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,9 kg	711200	133,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,15 kg	723020	35,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,2 kg	723040	39,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,25 kg	723065	49,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	723100	61,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	723150	80,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	723200	102,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,1 kg	712020	33,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,2 kg	712040	37,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,25 kg	712065	41,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,55 kg	712100	53,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,4 kg	712150	72,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,5 kg	712200	88,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,24 kg	713020	27,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,1 kg	713040	35,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,15 kg	713065	41,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,3 kg	713100	45,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	713150	65,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,5 kg	713200	80,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,07 kg	714020	22,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,08 kg	714040	32,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,12 kg	714065	35,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,2 kg	714100	39,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,4 kg	714150	55,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,07 kg	716065	28,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,12 kg	716100	33,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,2 kg	716150	45,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,06 kg	719065	22,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,1 kg	719100	33,- PLN	4015613695914

Pokrywa, Basic Line



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	55,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	51,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	43,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	35,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	27,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	22,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	16,- PLN	4015613695990

Pojemnik GN, Top Line



• Materiał	CNS 18/10
• Norma	EN 631
• Powierzchnia	Połysk
• Możliwość ustawiania piętrowo	Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	1,8 kg	A120020	141,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	153,- PLN	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A120065	168,- PLN	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm	3,1 kg	A120103	192,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	270,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	74,- PLN	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A121040	82,- PLN	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,3 kg	A121065	94,- PLN	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A121100	110,- PLN	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,7 kg	A120610	153,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	203,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	49,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	59,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	74,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	102,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	141,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	53,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	67,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	74,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	94,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	133,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	164,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	41,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	47,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	53,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	67,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	100,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	137,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	35,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	41,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	47,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	67,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	98,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	121,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	27,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	39,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	47,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	76,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	98,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	33,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	41,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	74,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	113,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	35,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	41,- PLN	4016098169198

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pojemnik GN, perforowany, Top Line



- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Połysk
- Wersja: Z perforacją (dziurkowaniem)
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,1 kg	A101065	141,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	164,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	219,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	106,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	137,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	192,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	82,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	102,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	125,- PLN	4016098175212

Pokrywa 1/1GN



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	78,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	55,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	47,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	39,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	35,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	20,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	22,- PLN	4016098169204

Pokrywa otworem na łyżkę



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	86,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	63,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	55,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	49,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	41,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	35,- PLN	4016098101341

Pokrywa z uszczelką



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	203,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	172,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	133,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	113,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	102,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	82,- PLN	4015613409108

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601 — UVP* 33,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602 — UVP* 39,- PLN

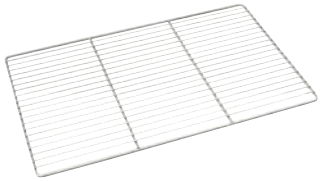
Blacha GN



• Materiał	CNS 18/10
• Norma	EN 631
• Powierzchnia	Jedwabisty mat
• Krawędź wzmocniona	Tak
• Możliwość ustawiania piętrowo	Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	A101181	192,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	A101182	231,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A101183	247,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	A101185	113,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	A101186	125,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	A101187	145,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	A101190	63,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	A101191	78,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	A101192	86,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	A101195	78,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A101196	106,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	A101197	117,- PLN	4015613271804

Ruszt GN



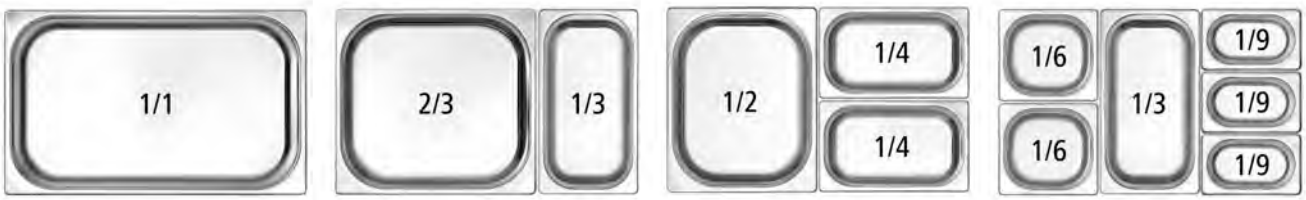
Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm	1,9 kg	A101092	231,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	A101091	153,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,75 kg	786009	176,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm	0,79 kg	133212	117,- PLN	4015613332123

Półka perforowana, GN



• Materiał	CNS 18/10
• Wersja	Z perforacją (dziurkowaniem)

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm	0,8 kg	A101161	129,- PLN	4015613271644
1/2 GN	szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm	0,4 kg	A101162	98,- PLN	4015613271651
1/3 GN	szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm	0,3 kg	A101163	70,- PLN	4015613271682
1/4 GN	szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm	0,25 kg	A101164	63,- PLN	4015613271668



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pojemniki ekspozycyjny



Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190

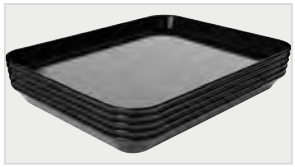


Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał: Melamina
- Zakres temperatury: -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- Jednostka zamówienia: 5 sztuki



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design





▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190	Biały	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122150	147,- PLN	4015613824970
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190	Czarny	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122151	147,- PLN	4015613824987
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300	Biały	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122160	245,- PLN	4015613824994
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300	Czarny	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122161	245,- PLN	4015613825007
Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300	Biały	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122190	274,- PLN	4015613825014
Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300	Czarny	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122191	274,- PLN	4015613825021
Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280	Biały	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,26 kg	122222	284,- PLN	4015613825076
Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280	Czarny	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,23 kg	122223	284,- PLN	4015613825083
Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350	Biały	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122240	352,- PLN	4015613825038
Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350	Czarny	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122241	352,- PLN	4015613825045
Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420	Biały	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122180	509,- PLN	4015613825052
Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420	Czarny	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122181	509,- PLN	4015613825069



Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290

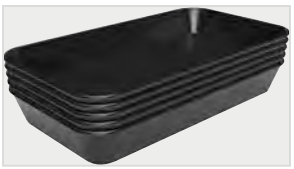


Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał: Melamina
- Zakres temperatury: -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design





▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	Jednostka zamówienia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290	Biały	5 sztuki	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122162	245,- PLN	4015613825106
Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290	Czarny	5 sztuki	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122163	245,- PLN	4015613825113
Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190	Biały	5 sztuki	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122152	205,- PLN	4015613825090
Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190	Czarny	5 sztuki	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122153	205,- PLN	4015613825441
Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350	Biały	5 sztuki	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122250	479,- PLN	4015613825120
Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350	Czarny	5 sztuki	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122251	479,- PLN	4015613825137
Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280	Biały	5 sztuki	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	122212	411,- PLN	4015613825151
Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280	Czarny	5 sztuki	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	122213	411,- PLN	4015613825168
Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420	Biały	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122280	376,- PLN	4015613825144
Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420	Czarny	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122281	376,- PLN	4015613825397
Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300	Biały	5 sztuki	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122192	430,- PLN	4015613825175
Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300	Czarny	5 sztuki	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122193	430,- PLN	4015613825182

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Listwa na bony 610-1AL



- Materiał: Aluminium
- Materiał kółek: Szkło

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Listwa na bony 610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 x gł. 60 x wys. 20 mm	0,5 kg	A256061V	94,- PLN	4015613799513
Listwa na bony 910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 x gł. 60 x wys. 20 mm	0,7 kg	A256091V	113,- PLN	4015613799520

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410 | UVP* 39,- PLN | GTIN 4015613584164



- Materiał: Polipropylen
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Ilość przegród: 4
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
- waga: 0,7 kg

Pojemnik na sztućce BK40

500445 | UVP* 168,- PLN | GTIN 4015613803029



CNS

- Ilość przegród: 4
- Przystosowane do: 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
- waga: 1,25 kg

Pojemnik na sztućce BK60

500446 | UVP* 203,- PLN | GTIN 4015613803036



CNS

- Ilość przegród: 6
- Przystosowane do: 6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
- waga: 1,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447 | UVP* 37,- PLN

Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448 | UVP* 8,- PLN

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.

- Wersja powierzchni do smażenia: stal nierdzewna Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów: Stal szlachetna
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji: Tak
- W zestawie: 1 pokrywa

	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm	0,95 kg	100454	192,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm	1,2 kg	100456	211,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm	1,3 kg	100457	243,- PLN	4015613773223

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytowi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.

- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- W zestawie: 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E3L-SG1	3 l	158 mm	szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm	1,1 kg	100450	231,- PLN	4015613773162
E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm	1,3 kg	100451	254,- PLN	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm	2 kg	100452	333,- PLN	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm	2,7 kg	100453	399,- PLN	4015613773193

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.

- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- W zestawie: 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E6,1L-1	6,1 l	175 mm	szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm	1,7 kg	100446	270,- PLN	4015613773124
E10,4L-1	10,4 l	262 mm	szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm	3,2 kg	100449	383,- PLN	4015613773155
E11L-1	11 l	215 mm	szer. 360 x gł. 265 x wys. 300 mm	2,4 kg	100447	348,- PLN	4015613773131
E16L-1	16 l	290 mm	szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm	3,8 kg	100448	466,- PLN	4015613773148
25L-D290	25 l	290 mm	szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm	4,5 kg	100441	567,- PLN	4015613699660
25 l, z pokr.	25 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm	6,1 kg	100440	622,- PLN	4015613647746
30 l, z pokr.	30 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm	6,4 kg	100445	685,- PLN	4015613647753
70L-D380	70 l	380 mm	szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm	12 kg	100442	1 166,- PLN	4015613714851

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zestaw garnków T4P1

A130442 | UVP* 556,- PLN | GTIN 4015613417158



- Skład zestawu: 4 garnki z pokrywą i 1 patelnia
  Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm
  Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm
  Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm
  Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm
  Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- wymiary: szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm
- waga: 6 kg

Zestaw garnków T4

A130441 | UVP* 841,- PLN | GTIN 4015613403977



- Skład zestawu: 4 garnki z pokrywą
  Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm
  Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm
  Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm
  Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- wymiary: szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm
- waga: 9 kg

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał: Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Kolor: Czarny
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C
- właściwości: Z ochroną przeciwpłomieniową
  Z zawieszką
  Gęstość materiału: 640 g/m²
- Ważna wskazówka: W celu zachowania ochrony przeciwpłomieniowej należy zrezygnować z prania





	Długość	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Rękawice kuchenne 300	300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm	0,23 kg	A500510	63,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	370 mm	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	70,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	420 mm	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	74,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	600 mm	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	102,- PLN	4015613735498

Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał: Polipropylen, Poliwęglan
- Właściwości pokrywy: nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana, Pokrywa składana przezroczysta, blokowana
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

	Pojemność	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik 10L	10 l	1 łopatka	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm	1,2 kg	**500384**	125,- PLN	4015613752716
Zasobnik 24L	24 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm	3,5 kg	**500386**	317,- PLN	4015613752723
Zasobnik 47L	47 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm	5 kg	**500387**	372,- PLN	4015613752730

Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał: Polipropylen, Poliwęglan
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia, Zintegrowany uchwyt na łopatkę, pokrywa przesuwna, przezroczysta
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne
- W zestawie: 1 łopatka
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Z kółkami: Tak

	Pojemność	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik mobilny 81L	81 l	77 kg	szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm	9,6 kg	**500381**	740,- PLN	4015613752693
Zasobnik mobilny 102L	102 l	103 kg	szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm	10,8 kg	**500383**	857,- PLN	4015613752709

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Solniczka 300





Solniczka o pojemności 300 ml jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał: Aluminium
- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól, Przyprawy, Cukier, Mąka
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Solniczka 300	300 ml	szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm	0,06 kg	680654	113,- PLN	4015613758374
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	680655	243,- PLN	4015613762043

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613412795



- Materiał: Drewno, Stal szlachetna
- Właściwości: Zintegrowana miejsce do odkładania noży, Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie: 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg

Deska do krojenia 40x30 W

A120587 | UVP* 74,- PLN | GTIN 4015613690339



- Materiał: Polietylen
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 400 x 300 mm
- Grubość deski: 15 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości: 4 antypoślizgowe stopki gumowe
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga: 1,6 kg

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Grubość deski: 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Obwodowo
- Rant: Tak

	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 48x37 W-RK	415 x 300 mm	szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm	1,7 kg	A120593	98,- PLN	4015613716084
Deska d krojenia PE, krawędź, biała	520 x 300 mm	szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm	2,1 kg	A120588	106,- PLN	4015613405025

Deska do krojenia PRO 32x26 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 290 x 225 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 4 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 1,6 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 32x26 W-R	Biały	A120528	70,- PLN	4015613837512
Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R	Fioletowy	A120537	70,- PLN	4015613837574
Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R	żółty	A120532	70,- PLN	4015613837543
Deska do krojenia PRO 32x26 B-R	Niebieski	A120531	70,- PLN	4015613837536
Deska do krojenia PRO 32x26 R-R	Czerwony	A120529	70,- PLN	4015613837529
Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R	Brązowy	A120534	70,- PLN	4015613837567
Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R	żółty	A120533	70,- PLN	4015613837550

Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm
- waga: 3,2 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 53x32 W-R	Biały	A120511	125,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R	Fioletowy	A120539	125,- PLN	4015613837598
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	A120512	125,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	A120514	125,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	A120513	125,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R	Brązowy	A120538	125,- PLN	4015613837581
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	A120515	125,- PLN	4015613712086

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 16 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 3,4 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 16 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 60x40 W	Biały	A120592	153,- PLN	4015613690346
Deska do krojenia 60x40 LI	Fioletowy	A120527	149,- PLN	4015613837505
Deska do krojenia 60x40 GR	Zielony	A120523	149,- PLN	4015613837475
Deska do krojenia 60x40 B	Niebieski	A120522	149,- PLN	4015613837468
Deska do krojenia 60x40 R	Czerwony	A120521	149,- PLN	4015613837451
Deska do krojenia 60x40 BR	Brązowy	A120526	149,- PLN	4015613837499
Deska do krojenia 60x40 GE	żółty	A120524	149,- PLN	4015613837482

Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516 UVP* 129,- PLN





Listwa magnetyczna 615AL

A256024 UVP* 82,- PLN GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: nóż, Nożyczki, Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
- waga: 0,52 kg

Palnik do flambir 1300GK

A150646 | UVP* 94,- PLN | GTIN 4015613783451



Palnik do flambirowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée czy crêpe Suzette. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

• Rodzaj gazu	Butan
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zakres temperatury do	1300 °C
• Regulowany płomień	Tak
• Możliwość uzupełnienia	Nie
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Wkład gazowy
• Ważna wskazówka	Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
• wymiary	szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
• waga	0,16 kg



▶ Kartusz gazowy
zob. katalog str 132

Palnik do flambir 1300FG

A555302 | UVP* 121,- PLN | GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

• Rodzaj gazu	Gaz do zapalniczek
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zakres temperatury do	1300 °C
• Regulowany płomień	Tak
• Możliwość uzupełnienia	Tak
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
• waga	0,15 kg

Nóż do kebaba 1000-E06

370158 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwia dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

• Wersja noża	stal nierdzewna Ostrze gładkie
• Średnica noża	100 mm
• Grubość cięcia	0 - 6 mm
• Prędkość obrotowa maks.	2560 obr. / min.
• osłona noża	Tak
• wersja przewodu zasilającego	długość przewodu: 2,8 m
• W zestawie	1 ostrze zapasowe 1 ostrzałka
• Moc przyłączeniowa	0,08 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm
• waga	1,4 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Sterylizator do noży 9-330

110438 | UVP* 1 444,- PLN | GTIN 4015613754888



Higiena i bezpieczeństwo: barwiona na czarno szyba chroni przed światłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.

wydajność	9 noży
Maks. długość ostrza	330 mm
Maks. długość rękojeści	145 mm
Min. czas sterylizacji	30 min.
Rodzaj sterylizacji	Światło UV
Zawias drzwi	Prawo
Wersja	Montaż ścienny
Moc przyłączeniowa	0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm
waga	8,9 kg



▶ Sterylne noże dzięki światłu UV



▶ Pojemność: 9 noży
▶ Maks. długość ostrza: 330 mm
▶ Maks. długość rękojeści: 145 mm



▶ Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi



▶ Montaż ścienny

Ostrzałka do noży MS310

120558 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.

Materiał	Tworzywo sztuczne
materiał ostrzałki	diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny) Kamień ceramiczny
zastosowanie	ostrza gładkie ostrza zaokrąglone ostrza ze szlifem falistym
Moc przyłączeniowa	0,031 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
waga	1,4 kg





Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042 UVP* 55,- PLN

Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044 UVP* 29,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043 UVP* 63,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywania ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481 UVP* 215,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049 UVP* 25,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048 UVP* 33,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043 UVP* 31,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywania ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046 UVP* 33,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Otwieracz do puszek KB565

A120355 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613731247



• materiał noża	stal nierdzewna
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 131 x gł. 294 mm
• Regulacja wysokości	Tak
• Wysokość puszki maks.	565 mm
• Wersja	mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)
	napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym
	grubość blatu maks.: 60 mm
• wymiary	szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
• waga	2,1 kg

Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356 | UVP* 117,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357 | UVP* 113,- PLN

Pojemnik na odpady "Swing"

860003 | UVP* 724,- PLN | GTIN 4015613521213



• Pojemność	50 l
• Wymiary pojemnika wewnętrznego	Ø 330 mm | Wysokość: 645 mm
• Właściwości pokrywy	Pokrywa uchylna
• Właściwości	Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany
	Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym
• wymiary	szer. 350 x gł. 350 x wys. 750 mm
• waga	6,3 kg

Kosz na śmieci 56L

860006 | UVP* 908,- PLN | GTIN 4015613630670



• Pojemność	56 l
• Wymiary pojemnika wewnętrznego	Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
• Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem
	Można ją zawiesić z boku pojemnika
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne
• Właściwości	Z uchwytami bocznymi
• wymiary	szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
• waga	6,6 kg

Stojak na worki na śmieci 120L

860015 | UVP* 466,- PLN | GTIN 4015613802176



• Przystosowane do	Worki na śmieci 120 litrów
• Wersja	Wieszak
	Zamknięcie z gumą napinającą
	Powierzchnia do odkładania worków na śmieci
• Obsługa	Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
• Kółka skrętne	2 kółka skrętne z blokadami
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Worek na śmieci
• wymiary	szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
• waga	4,4 kg



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773346



173278 UVP* 333,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280 UVP* 368,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276 UVP* 215,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074 UVP* 192,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270 UVP* 333,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271 UVP* 348,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279 UVP* 450,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272 UVP* 360,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 203,- PLN

Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024 UVP* 661,- PLN GTIN 4015613758510



Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
	Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy
• Skład zestawu montażowego	1 cokół
	1 słupek
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny
	Tacka ociekowa
• wymiary	szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
• waga	7,4 kg

Słupek higieniczny DH1 1460

850021 UVP* 583,- PLN GTIN 4015613758466



Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekcyjnemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
	Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
	Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy
• Skład zestawu montażowego	1 słupek
	1 cokół
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny
	Tacka ociekowa
	Dyspenser rękawiczek
• wymiary	szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
• waga	10,2 kg

Dyspenser rękawiczek K10



W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

• Przystosowane do	Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
• Maks. wymiary kartonu	szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm


850024


850025

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser rękawiczek K10	1 karton	szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm	0,77 kg	850023	168,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	850024	192,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	850025	231,- PLN	4015613758695

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Słupek do dezynfekcji XS1 480

850029 | UVP* 544,- PLN | GTIN 4015613771182



STAINLESS STEEL

Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką ociekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W
• Dozownik dezynfekcyjny	Tak
• Zintegrowana tacka odciekowa	Tak
• właściwości	Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego
• W zestawie	Wyjmowana tacka ociekowa
	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny
• wymiary	szer. 195 x gł. 235 x wys. 470 mm
• waga	2,7 kg

Słupek do dezynfekcji XS2 520

850036 | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613771199



Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką ociekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego, który wyróżnia elegancki design.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W
• Materiał	Stal
	Powlekane proszkowo
• Dozownik dezynfekcyjny	Tak
• Zintegrowana tacka odciekowa	Tak
• właściwości	Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego
• W zestawie	Wyjmowana tacka ociekowa
	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny
• wymiary	szer. 195 x gł. 185 x wys. 520 mm
• waga	2,9 kg

Słupek do dezynfekcji D2 1400

850038 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613771229



Higiena rąk to podstawa zawsze i wszędzie. Dzięki przenośnemu słupkowi do dezynfekcji opcjonalnie dostępny dozownik dezynfekcyjny można umieścić w dowolnym miejscu w strefie wejściowej.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy
• Skład zestawu montażowego	1 cokół
	1 słupek
• Materiał	Stal
	Powlekane proszkowo
• Dozownik dezynfekcyjny	Tak
• Zintegrowana tacka odciekowa	Tak
• właściwości	4 wstępnie przygotowane otwory w stopie
	Wyjmowana tacka ociekowa
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny
• wymiary	szer. 220 x gł. 225 x wys. 1 400 mm
• waga	9,4 kg

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



0,9 L

Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwkładowym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Materiał: Aluminium, Polipropylen
- Nadaje się do butelek euro: 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia: Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa: Obsługa jedną ręką, Obsługa łokciem, Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Napełnianie





850048

▶ Możliwość zamknięcia

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	0,9 litra	szer. 95 mm gł. 225 mm wys. 310 mm	0,67 kg	850019	153,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	1 litr	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,83 kg	850048	293,- PLN	4015613761909

Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613759012



1 L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1 litr
- Obsługa: Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
- Kontrola poziomu napełnienia: Wziernik
- Możliwość zamknięcia: Tak
- W zestawie: 1 klucz, Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Baterie, Napełnianie
- wymiary: szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
- waga: 0,73 kg



▶ Dozowanie:
▶ możliwość 2-stopniowej regulacji
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml



▶ Możliwość zamknięcia

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084 UVP* 661,- PLN



Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowane do:
  Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
  Dozownik mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431





850018 UVP* 74,- PLN

Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007 UVP* 129,- PLN GTIN 4015613536965



CNS 1 L

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

• Pojemność	1 l
• Kontrola poziomu napełnienia	Wziernik
• Obsługa	Ręcznie
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
• waga	0,5 kg

Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9 L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

• Nadaje się do butelek euro	1000 ml
• Kontrola poziomu napełnienia	Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
• Obsługa	Obsługa jedną ręką Obsługa łokciem Ręcznie
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie





▶ Możliwość zamknięcia

	Materiał	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik mydła PS 0,9L-W	Aluminium	0,9 l	szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm	0,65 kg	850008	149,- PLN	4015613588599
Dozownik mydła PS 1L-W	Aluminium Polipropylen	1 l	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,84 kg	850049	293,- PLN	4015613762302

Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057 | UVP* 153,- PLN | GTIN 4015613829005



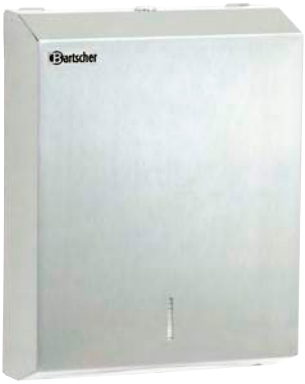
STAINLESS STEEL

Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restauracje, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

• Zagięcia papieru	Składanie naprzemienne Składanie w zygzak Składanie warstwowe Można stosować typowe ręczniki składane
• Kontrola poziomu napełnienia	Otwór z przodu
• Właściwości	Wyposażanie od góry
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
• waga	0,99 kg

Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006 | UVP* 264,- PLN | GTIN 4015613536958



CNS

Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

• Zagięcia papieru	Można stosować typowe ręczniki składane Składanie naprzemienne Składanie warstwowe Składanie w zygzak
• Kontrola poziomu napełnienia	Szczelina do kontroli napełnienia
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Właściwości	Uzupełnianie przez przednią klapę
• W zestawie	Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
• waga	1,9 kg

Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613459592



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Temperatura powietrza	Ok. 60 °C
• Wydajność powietrza	53 l / sek.
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• W zestawie	1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	2,1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
• waga	2,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011 | UVP* 818,- PLN | GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk zczujnikiem podczerwieni isystemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona wwysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Temperatura powietrza	Ok. 80 °C
• Wydajność powietrza	31,67 l / sek.
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• Czas suszenia maks.	Ok. 60 sekund
• W zestawie	Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
• waga	3,6 kg





Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001 | UVP* 1 053,- PLN | GTIN 4015613482019



• Temperatura powietrza	Ok. 60 °C
• Wydajność powietrza	58 l / sek.
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• Czas suszenia maks.	Ok. 60 sekund
• W zestawie	Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	2,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
• waga	4,8 kg

Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002 | UVP* 3 009,- PLN | GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Lakierowana
• Temperatura powietrza	Równe temperaturze otoczenia
• Wydajność powietrza	47 l / sek.
• Czas suszenia maks.	Ok. 30 sekund
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• W zestawie	Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
• waga	10,2 kg

Oczyszczacz powietrza w pomieszcz. W4000

850200 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.

• Przystosowane do	Pomieszczenia do 40 m²
• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Ilość filtrów	1
• Maksymalna wydajność powietrza	400 m³/h
• Możliwość regulacji ilości powietrza	3 stopnie
• Czyszczenie powietrzem	Z użyciem światła UV
• Czujnik jakości powietrza	Tak
• Wskaźnik jakości powietrza	Wyświetlacz cyfrowy Pierścień świetlny LED, różne kolory
• ustawianie czasu	2, 4 lub 8 godzin
• Moc przyłączeniowa	0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm
• waga	5 kg

Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536

850210 | UVP* 153,- PLN





▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
▶ Wyświetlacz cyfrowy
▶ Pierścień świetlny LED, różne kolory

Osłona higieniczna 1000PGLD



Przy kasie, w recepcji, kiosku lub barze szybkiej obsługi, jak i podczas rozmów z klientami w branży usługowej – złożenie i ustawienie osłony higienicznej zajmuje dosłownie chwilę, a dzięki okienku jej zastosowanie jest jeszcze bardziej uniwersalne.

• Materiał	Pleksiglas
• Wersja	Z okienkiem Przezroczyste Zaokrąglone narożniki Z 2 nóżkami (szkło akrylowe), możliwość zamocowania w 2 pozycjach Osłona przystosowana do montażu sufitowego (otwory)
• Przystosowane do	Witryny (strefa stojąca) Stoły (strefa siedząca) do montażu sufitowego
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)



▶ Z praktycznym okienkiem
▶ wymiary: szer. 250 x wys. 120 mm



▶ Materiał osłony higienicznej
▶ szkło akrylowe



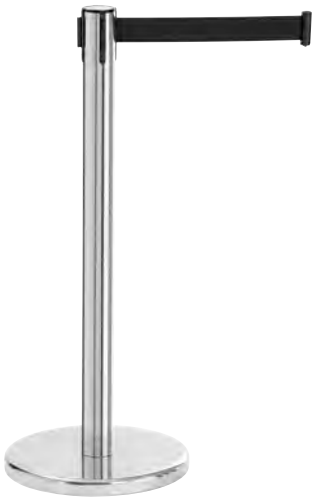
▶ Z 2 nóżkami
▶ szkło akrylowe
▶ możliwość zamocowania w 2 pozycjach

	Wymiary okienka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1000PGLD	szer. 250 x wys. 120 mm	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 900 mm	4,6 kg	850033	505,- PLN	4015613759715
1500PGLD	Szer. 400 x wys. 200 mm	szer. 1 500 x gł. 300 x wys. 900 mm	8,5 kg	850035	775,- PLN	4015613761336

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stojak odgradzający 1800

603101 | UVP* 176,- PLN | GTIN 4015613757865



STAINLESS STEEL

Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

• Wersja	Urządzenie stojące
• Materiał taśmy	Nylon
• Długość taśmy	1,8 m
• Automatyczne zwijanie taśmy	Tak
• Liczba elementów mocowania taśmy	3
• Zamek bezpieczeństwa	Tak
• właściwości	Rozwijana taśma Rozmiar nogi: Ø 360 mm
• Ważna wskazówka	Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000
• wymiary	szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm
• waga	6,4 kg



▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ długość: 1,8 metra
▶ kolor: czarny



▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000



STAINLESS STEEL

Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2 / 3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

• Wersja	Montaż ścienny
• Materiał taśmy	Nylon
• Automatyczne zwijanie taśmy	Tak
• Liczba elementów mocowania taśmy	2
• Zamek bezpieczeństwa	Tak
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Materiał mocujący
• Ważna wskazówka	Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000



▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ kolor: czarny



▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

	Długość taśmy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2000	2 m	szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm	0,45 kg	603102	90,- PLN	4015613757889
3000	3 m	szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm	0,47 kg	603103	98,- PLN	4015613757896

Lampy owadobójcze



Lampa owadobójcza IV-48

300351 | UVP* 333,- PLN | GTIN 4015613762371



Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oaz trwałą i oszczędną technologią LED.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Promień działania	ok. 15 m
• Napięcie siatki	4.000 V
• Wydajność świetlna	13 W, UV-A-LED
• Wersja	Urządzenie sufitowe Urządzenie stojące
• Ważna wskazówka	Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, łańcuszek nie znajduje się w zestawie
• Moc przyłączeniowa	0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
• waga	1,9 kg



▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



▶ Łatwe czyszczenie
▶ Łatwo wyjmowana szuflada



▶ Wersja:
▶ urządzenie sufitowe
▶ urządzenie stojące

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lampa owadobójcza IV-22



Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Napięcie siatki: 2.000 - 2.200 V
- Wersja: Urządzenie sufitowe, Urządzenie stojące
- W zestawie: 1 łańcuch







	Promień działania	Wydajność świetlna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, świetlówka UV-A	0,024 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm	2,1 kg	300306	192,- PLN	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, świetlówka UV-A	0,033 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm	2,8 kg	300314	297,- PLN	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, świetlówka UV-A	0,045 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm	3,7 kg	300317	399,- PLN	4015613534169

Wyposażenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336 UVP* 20,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334 UVP* 23,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 588 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337 UVP* 31,- PLN

Pułapka na owady IF-50

300370 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613807171



Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pułapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb. Połączenie świetlówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.

• Materiał	Aluminium Szczotkowane
• Promień działania	5 m
• Wydajność świetlna	1 x 7 W, świetlówka UV-A
• W zestawie	1 folia przylepna
• Wersja	Urządzenie stojące Montaż ścienny
• Moc przyłączeniowa	0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm
• waga	0,72 kg

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372 | UVP* 59,- PLN

Świetlówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371 | UVP* 59,- PLN



Pułapka na owady IF-92

300323 | UVP* 270,- PLN | GTIN 4015613655413



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.

• Materiał	Stal Lakierowana
• Promień działania	9 m
• Wydajność świetlna	1 x 20 W, źródło światła UV-A
• Wersja	Montaż ścienny
• W zestawie	1 folia przylepna Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
• waga	1,4 kg

Folia klejąca IF-92

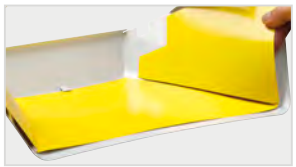
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326 | UVP* 74,- PLN

Świetlówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328 | UVP* 55,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pułapka na owady IF-150

300350 | UVP* 309,- PLN | GTIN 4015613762357



Bezgłośna i higieniczna pułapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej, którą można łatwo wymienić.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Promień działania	ok. 15 m
• Wydajność świetlna	1 x 36 W, świetlówka UV-A
• Wersja	Montaż ścienny
• W zestawie	1 folia przylepna
• Moc przyłączeniowa	0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
• waga	1,8 kg

Folia przylepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352 | UVP* 113,- PLN

Świetlówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353 | UVP* 43,- PLN



Pułapka na owady IF-100

300321 | UVP* 567,- PLN | GTIN 4015613638195



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Promień działania	10 m
• Wydajność świetlna	2 x 15 W, świetlówka UV-A
• Wersja	Urządzenie stojące Montaż ścienny
• W zestawie	2 folie przylepne Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
• waga	2,4 kg

Folia przyl.IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322 | UVP* 110,- PLN

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 445 x wys. 25 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325 | UVP* 29,- PLN



Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Regulacja strumienia powietrza: 3-stopniowo
- Regulacja temperatury: Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza
- Powietrze zimne: Tak
- Klasa ochrony: 2
- Przycisk wł./wył.: Tak
- Na uchwycie
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: Materiał mocujący
- Uchwyt ścienny
- Moc przyłączeniowa: 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Gniazdo golarki	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Suszarka hotelowa 1600S	nie	szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm	0,8 kg	850041	164,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	Tak	szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm	1,2 kg	850042	176,- PLN	4015613761589

Urządzenie do czyszczenia butów

120109 UVP* 489,- PLN GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał: Stal
- Powlekane proszkowo
- Skład wyposażenia: 3 cichobieżne szczotki obrotowe
- 1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
- 2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
- Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
- Uchwyt do noszenia: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
- waga: 6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101 UVP* 270,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

Nr art.	Strona
0	
099985	276
099989	273
099996	273
1	
100047	173
100048	173
100054	173
100058	173
100061	172
100062	172
100067	172
100080	352
100082	254
100083	254
100085	352
100197	155
100211	156
100273	155
100282	154
100292	155
100373	154
100374	154
100404	71
100405	71
100406	71
100407	71
100408	71
100412	84
100413	84
100416	84
100417	84
100425	84
100426	84
100427	84
100428	84
100440	400
100441	400
100442	400
100445	400
100446	400
100447	400
100448	400
100449	400
100450	400
100451	400
100452	400
100453	400
100454	400
100456	400
100457	400
100524	100
100528	100
100532	100
100533	126
100534	99
100611	13
100925	103
100927	105
100928	105
101094	272
101402	119
101404	119
1014113	119
101412	119
101413	119
101419	119
101530	118
101533	118
101535	118
101546	96
101547	97
101548	96
101552	96
101554	97
101560	118
101563	118
101565	118
101566	118
101607	119
101863	369
101864	368
101865	368
101866	368
101867	368
101868	369
101869	369
101915	366
101916	367
101917	367
101918	161
101923	366
101929	161
101932	102
101933	367
101939	367
101954	368
101955	368
101956	368
101957	368
103063	198
103064	198
103065	197
103067	198
103069	197
103076	199
103079	199
103122	198
104049	255
104050	255
104304	255
104306	255
1043613	157
1043623	157
104457	157
104458	157
104500	157
104501	157
104523	256
104538	256
104548	256
104583	256
104593	256
104609	253
104636	253
104904	134
104906	134
104907	134
104913	134
104922	149
104923	149
1051403	56
1051503	56
1051603	56
105198	57
1051993	57
1052103	58
1052303	58
1053103	58
105321	133
105325	55
105343	55
1054503	57
1054513	56
105452	56
105453	56
1054603	57
105731	147
105732	144
1057503	132
105760	140
105761	140
105762	140
105763	140
105764	54
105765	54
105769	140
105770	140
105780	73
105800	143
105804	17
105817	55
105820	135
105821	138
105827	136
105829	139
105837	138
105840	144
105843	137
105843S	137
105848	135
1058503	132
105854	139
105858	139
105859	138
105860	136
105862	142
105864	194
105865	194
105866	196
105867	194
105868	194
105871	146
105872	146
105873	146
105874	146
105890	147
105893	141
105922	141
105926	137
105927	135
105929	145
105936S	136
1059503	132
105978	143
105981	145
105984	142
105985	142
105986	144
105991	137
105991S	137
105994	143
105995	143
105996	195
105997	145
105999	132
1061533	128
1061933	128
106202	129
106206	129
106210	129
106217	128
106219	128
1062213	129
106228	129
106229	129
1062303	129
1062503	129
106576	84
107273	65
107274	65
107276	65
107277	65
107278	65
107279	65
107289	65
107290	64
107291	65
107300	64
107301	62
107302	63
107303	63
107304	63
107305	63
107306	63
107307	63
107308	63
107309	63
107310	63
109251	278
109325	272
109326	272
109327	272
109329	272
109330	282
109342	276
109343	276
109344	276
109349	277
109470	285
109472	285
109474	285
109518	273
109547	273
109559	278
109562	273
109640	266
109641	266
109688	272
109740	279
109741	279
109742	279
109743	279
109745	280
109746	280
109747	280
109749	280
109847	305
109848	305
109849	305
109857	304
109864	305
109865	300
109877	286
109878	286
109879	304
109881	304
109884	285
109885	285
109886	286
109887	286
109888	286
109889	285
109898	304
109940	279
109952	285
109960	279
110036	24
110159	236
110256	203
110257	203
110270	214
110271	214
110272	214
110273	214
110274	214
110275	215
110276	215
110278	215
110279	215

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
110311	272	110884	205	114296	188	1152273	21	117921	92	120349	378
110312	272	110884MA	205	114356	192	1152293	21	117922	89	120350	378
110317	272	110885	206	114357	192	115245	19	117923	91	120351	379
110318	272	110885MA	206	114360	193	115805	17	117925	94	120352	379
110335	213	110886	207	114361	193	116005	80	117926	94	120353	378
110350	260	110886MA	207	114362	193	116009	80	117927	94	120358	379
110360	262	110887	207	114366	193	116011	80	117928	94	120400	375
110361	262	110887MA	207	114367	195	116012	81	117930	93	120558	407
110362	262	110888	208	114371	192	116016	81	117931	93	120578	151
110400	260	110888MA	208	115005	18	116019	81	117932	93	120579	151
110410	216	110894	206	115007	18	116111	83	117933	93	120582	151
110414	216	110894MA	206	115058	17	116299V	80	117934	93	120599	151
110420	216	110903	208	115059	17	116550	74	117935	92	120709	391
110422	216	110904	209	115069	81	116622	75	117936	92	120710	391
110431	284	110905	209	115071	81	116726	75	117937	92	120751	66
110432	284	111678	266	115075	81	116728	75	117938	92	120752	67
110434	284	111680	266	115076	83	116731	75	117939	93	120753	67
110435	284	112020	24	115079	81	117002	83	117940	93	120758	66
110436	284	112021	24	115083	71	117051	80	117941	93	120770	67
110437	284	112022	24	115084	71	117052	80	117945	86	120773	66
110438	407	112023	24	115085	73	117053	80	117946	86	120774	67
110461	264	112025	24	115086	71	117100	83	117947	92	120775	66
110462	264	112026	24	115090	18	117262	82	117948	86	120776	67
110463	264	112030	24	115095	18	117263	82	120109	424	120777	67
110500	260	112031	24	115099	19	117264	82	120178	383	120789	68
110530	262	112035	24	1151023	18	117265	82	120198	383	120792	83
110531	262	112081	191	1151033	18	117623	76	120302	377	120840	380
110532	262	112101	191	115107	21	117650	77	120307	377	120879	69
110540	264	112121	24	115108	21	117672	79	120308	377	121782	74
110541	264	112122	191	115109	21	117712	80	120309	377	122150	397
110542	264	112141	191	115111	23	117723	78	120310	377	122151	397
110625	281	112161	191	115112	23	117725	76	120311	377	122152	398
110626	281	112181	191	115113	23	117727	76	120312	377	122153	398
110630	281	112201	191	115114	24	117730	76	120313	377	122160	397
110644	268	114000	190	1151143	17	117731	78	120314	377	122161	397
110645	268	114001	190	115115	22	117741	78	120315	377	122162	398
110666	270	114002	190	115116	23	117761	77	120316	377	122163	398
110668	270	114003	190	115120	21	117762	77	120325	376	122180	397
110677	274	114004	190	115129	171	117763	77	120327	378	122181	397
110690	275	114005	190	115131	95	117764	79	120328	376	122190	397
110691	275	114006	190	115133	95	117765	79	120331	378	122191	397
110692	275	114258	189	115137	19	117766	79	120332	378	122192	398
110693	275	114263	189	115138	23	117781	78	120333	379	122193	398
110694	275	114267	188	115141	19	117900	89	120334	379	122212	398
110765	274	114270	188	115155	20	117901	89	120337	379	122213	398
110872	248	114271	187	115157	20	117902	89	120338	379	122222	397
110873	248	114272	189	1151580	20	117905	91	120339	379	122223	397
110874	248	114273	187	1151583	20	117906	91	120341	379	122240	397
110881	204	114274	187	1151593	20	117907	91	120342	379	122241	397
110881MA	204	114275	187	115204	22	117910	87	120344	378	122250	398
110882	204	114277	187	115205	22	117911	87	120345	379	122251	398
110882MA	204	114278	187	1152103	22	117912	87	120346	379	122280	398
110883	205	114279	187	1152113	22	117913	87	120347	379	122281	398
110883MA	205	114282	188	1152263	21	117920	92	120348	379	125502	183

Nr art.	Strona
125503	183
125504	183
125525	217
125526	217
125527	217
125540	218
125540V1	218
125540V2	218
125543	219
125543V1	219
125543V2	219
125544	219
125544V1	219
125544V2	219
125614	183
125624	183
125628	183
125631	184
125631V1	184
125631V2	184
125633	185
125633V1	185
125633V2	185
125634	185
125634V1	185
125634V2	185
130115	364
130116	364
130117	364
130118	364
130130	365
130131	365
130132	365
130133	365
130134	365
130135	365
130136	365
130137	365
130138	365
130140	365
130151	363
130152	363
130153	363
130154	363
130206	363
1311413	14
1311813	14
131306	12
131308	12
131413	12
131415	12
131418	12
131419	12
131425	12

Nr art.	Strona
1315113	13
131514	13
131515	13
1315213	13
1315563	10
1317003	13
131723	11
131734	11
1317433	11
1317463	11
131760	12
131764	10
131770	12
131800	11
131850	11
131905	13
131915	13
131924	15
131925	15
131926	15
131940	15
131944	15
131946	15
131954	15
132060	15
132115	14
132125	14
132255	14
132257	14
132260	108
132261	108
132262	108
132265	108
132266	108
132648	10
132870	10
133212	396
133264	84
135012	323
135022	163
135023	323
135026	323
135027	322
135028	257
135029	257
135102	322
135105	322
135108	322
135109	322
137100	163
137101	163
137201	164
137202	164
1500508	371

Nr art.	Strona
150121	148
150145	316
150146	318
150148	319
150151	320
150159	320
150176	320
150182	321
150184	316
150186	317
150187	318
150188	318
150189	320
150191	320
150193	321
150195	321
150197	317
150310	133
150320	133
150340	148
150528	152
150529	153
150533	152
150538	152
1505393	153
150606	51
150678	123
150687	84
150958	51
150959	53
150960	53
150981	315
150983	314
150990	315
150992	293
150993	293
150996	314
150997	314
151510	99
151512	99
151520	98
1519821	51
155670	53
1582011	52
1582051	52
1582101	52
1582201	52
158610	22
158612	23
158614	119
158615	119
158616	22
162500	115
162650	116

Nr art.	Strona
162651	116
162653	116
162826	113
162827	113
162900	115
162906	115
162910	115
162912	115
165103	110
165118	114
165119	114
165122	115
165521	111
165522	111
165523	111
165524	115
165525	115
165527	113
165528	111
165530	112
173031	208
173060	84
173074	272
173084	415
173270	273
173271	273
173272	273
173276	208
173277	289
173278	411
173279	80
173280	411
173282	300
173283	300
173284	67
173285	67
174050	385
174051	385
174052	385
174053	385
174054	385
174055	385
174056	385
174057	385
174058	385
174059	385
174060	385
174061	385
174062	385
174063	385
174064	385
174196	384
174221	384
174251	384

Nr art.	Strona
174276	384
174301	384
174302	386
174303	386
174304	386
174520	167
174600	71
181134	349
181137	349
190014	289
190015250	289
190031	297
190052	296
190060	300
190065	289
190068	300
190079	301
190080	295
190083	301
190085	301
190086	298
190087	300
190108	292
190114	292
190116	292
190117	292
190129	289
190133	292
190139	315
190153	293
190154	293
190174	303
190175	303
190179	303
190184	288
190187	288
190193	288
190208	292
190211	289
190215	293
190216	293
190218	292
190223	293
190225	303
190230	302
190231	302
190232	302
190233	303
190234	303
190235	303
190236	303
191001	307
191004	307
191005	307

Nr art.	Strona
1930311	59
193036	59
1930511	59
193062	59
2	
200043	308
200049	312
200054	310
200057	313
200058	313
200059	313
200061	309
200063	311
200065	312
200069	309
200073	310
200085	309
200086	310
200095	306
200096	306
200108	306
200111	306
200119	313
200120	306
200121	306
200127	308
200128	308
2002010	105
2002018	106
2002020	105
2002028	106
200207	169
2002088	106
2002094	106
2002095	106
2002101	106
2002102	105
2002121	106
2002150	107
2002165	107
2002170	107
2002203	103
200230	169
200232	169
200233	169
200240	169
200254	186
200255	186
200261	186
200262	186
200274	212
200282	203
200297	210
200298	210

Nr art.	Strona
200299	210
200300	210
200316	107
200317	107
200318	107
200319	105
200356	211
200357	212
200358	213
200359	203
200570	211
200575	212
2006301	127
2006601	127
203500	104
203510	104
203515	102
203530	104
203535	104
206203	10
206204	74
215035	130
215036	130
215037	130
215078	130
215081	130
215093	130
215094	130
215095	130
215096	130
220110	345
257100	343
257120	343
257130	343
257140	343
257150	343
257160	343
257170	343
257180	343
257200	343
258100	342
258120	342
258140	342
258160	342
258180	342
258200	342
264130	345
264140	345
264150	345
264160	345
264170	345
264180	345
264200	345
264220	345
265100	344
265120	344
265140	344
265160	344
265170	344
265180	344
265200	344
265220	344
272335	116
2800021	61
2800031	61
2800071	61
2800081	61
280015	60
280016	60
280021	60
280022	60
280023	60
2819991	51
284007	31
284113	36
284114	48
284116	36
284117	48
284123	36
284124	48
284401	38
284804	31
285050	38
285052	34
285064	47
285071	33
285076	33
285080	38
285083	38
285085	38
285086	38
285088	38
2851051	26
2851121	26
2851161	26
2851241	26
2851251	26
2851261	27
2851271	26
2851361	27
2851371	27
2853051	36
2853101	36
2855051	33
2855061	33
2855071	33
2855081	33
2856031	37
2856211	32
2856311	32
2856811	37
2859171	35
2859251	35
2859271	35
286099	33
286100	45
286102	29
286104	29
286106	29
286225	29
286234W	29
286247	30
286301	31
286302	31
286305	36
286310	36
286326	29
286347	30
286411	30
286421	30
286426	53
286506	33
286507	33
286508	33
286509	33
286613	37
286628	35
286681	37
286710	32
286811	38
286917	34
286921	34
286922	34
286924	34
286925	34
286992	35
286994	34
286995	35
286998	35
287410	28
287420	28
287431	28
292042	408
292043	408
292044	408
292046	408
292048	408
292049	408
292481	408
293043	408
295088	49
2951121	40
2951131	40
2952171	40
2952271	40
2952291	41
2952481	41
2952720	35
2953031	48
2954521	46
2954631	46
2955041	45
2955061	45
2955081	45
2955091	45
295928	34
295953	34
2959961	47
2959521	47
296014	49
296015	49
296051	49
296056	49
296072	45
296078	45
296079	45
296086	49
296105	43
296106	43
296215	42
296217	43
296303	44
296304	44
296307	44
296308	44
296311	48
296318V1	43
296319V1	43
296325	42
296411	41
296421	41
296426	44
296431	42
296471	46
296472	46
296473	46
296474	46
296507	45
296510	45
296511	45
296607	48
296630	47
296633	47
296634	47
296677	48
296910	49
296911	49
296970	47
296999	61
3	
300055	353
300061	353
300064	355
300065	354
300083	358
300084	359
300089	357
300093	356
300098	356
300107	356
300122	357
300123	357
300133	352
300134	352
300135	352
300142	359
300143	273
300144	273
300147	273
300149	358
300156	273
300181	356
300182	357
300183	357
300184	357
300185	356
300186	356
300187	356
300301	390
300306	421
300311	391
300312	391
300313	391
300314	421
300317	421
300321	423
300322	423
300323	422
300325	423
300326	422
300328	422
300334	421
300336	421
300337	421
300350	423
300351	420
300352	423
300353	423
300370	422
300371	422
300372	422
300411	389
300412	389
300413	389
300414	389
300418	388
300419	388
300422	388
300424	389
300435	389
300746	389
300747	391
300748	388
300749	390
300750	388
300800	351
300801	351
300802	351
300803	351
300804	351
300805	351
300806	351
300807	351
305053	181
305054	181
305055	181
305058	179
305059	179
305062	179
305063	180
305064	180
305065	223
305066	182
305067	182
305068	182
306053	181
306054	181
306055	181
306057	180
306300	339
306310	339
306320	339
306330	339
306340	341
306350	341
306360	341
306380	339
306552	341
306600	339
306610	339
306620	339
306630	339
306640	341
306650	341

Nr art.	Strona
306660	341
306800	340
307106	330
307107	331
307116	330
307117	331
307126	330
307127	331
307136	330
307137	331
307146	330
307147	331
307156	330
307157	331
307166	330
307167	331
307186	330
307187	331
307206	330
307207	331
308106	330
308107	331
308116	330
308117	331
308126	330
308127	331
308136	330
308137	331
308146	330
308147	331
308156	330
308157	331
308166	330
308167	331
308186	330
308187	331
308206	330
308207	331
308242	335
308243	329
310107	329
310127	329
310147	329
310167	329
310187	329
311107	329
311127	329
311147	329
311167	329
311187	329
312107	329
312127	329
312147	329
312167	329
312187	329
313105	332
313125	332
313145	332
313165	332
313185	332
313205	332
314125	332
314145	332
314165	332
314185	332
315080	327
315100	327
315105	330
315107	331
315120	327
315140	327
315160	327
315180	327
315200	327
315306	330
315307	331
316347	333
317347	333
325080	327
325100	327
325120	327
325140	327
325160	327
325180	327
325200	327
337107	334
337127	334
337147	334
337167	334
337187	334
337207	334
337307	332
338107	334
338127	334
338147	334
338167	334
338187	334
338207	334
338307	332
338810	334
346107	335
346127	335
346147	335
346167	335
346187	335
346207	335
347107	336
347127	336
347147	336
347167	336
347187	336
347207	336
348107	337
348127	337
348147	337
348167	337
348187	337
348207	337
362080	326
362100	326
362120	326
362140	326
363080	326
363100	326
363120	326
363140	326
370035	124
370036	125
370037	127
370100	124
370101	124
370158	406
370164	162
370165	162
370174	158
370175	158
370191	158
370193	158
370195	159
370196	159
370197	159
370198	159
370205	127
370213	381
370224	380
370235	381
370236	381
370238	382
370239	382
370242	382
370243	382
370246	382
370247	382
370248	382
370249	382
370270	160
370271	160
370273	160
370274	160
370275	160
370276	160
370278	161
370281	160
370290	160
370301	381
370302	381
386080	333
387100	333
389080	326
389100	326
389120	326
389140	326
398120	333
398140	333
398160	333
399140	333
399160	333
4	
400123	283
400126	283
400136	283
400137	283
401618	338
401621	338
405057	221
406055	221
406056	221
465156	326
5	
500160	177
500180	57
500308	110
500377	199
500378	199
500379	199
500381	402
500383	402
500384	402
500386	402
500387	402
500393	375
500445	399
500446	399
500447	399
500448	399
500458	177
500459	177
500464	177
500481	176
500482	176
500486	176
500494	176
500507	178
500830	175
500831	175
500833	177
500835	175
500840	175
500846	178
500847	178
525782	84
529712	14
529723	14
5301	282
5302	282
5303	282
5305	282
5316	282
5318	282
5319	282
5320	282
5321	282
5322	282
5325	282
5327	282
5328	282
5329	282
5330	282
533051	81
5331	282
5336	282
5338	282
5339	282
5340	282
5341	282
5342	282
5349	282
5351	282
5352	282
5353	282
5354	282
5355	282
6	
600061	325
600601	325
601151	360
601153	328
601161	360
601168	349
601169	349
601177	349
601179	348
601180	348
601182	360
601192	360
601196	348
601197	348
601710	328
601712	328
603001	325
603002	325
603003	325
603004	325
603005	325
603006	325
603007	325
603008	325
603012	325
603101	419
603102	419
603103	419
603150	361
603151	361
603152	361
603158	361
603159	361
603175	360
605035	170
605065	170
606035	170
606065	170
607035	170
608035	171
609035	171
609065	171
609135	171
609165	171
610181	166
610182	166
610195	167
610196	167
610836	165
610839	167
610856	165
610857	166
680654	403
680655	403
7	
700078	249
700087	232
700118	231
700119	231
700121	233
700122	233
700123	233
700130	234
700131	234
700132	234
700133	234
700134	235
700135	235
700137	235
700142	235
700182G	232

Nr art.	Strona
700183	232
700201G	222
700202G	222
700203G	222
700207G	229
700208G	223
700213G	229
700228	258
700231	230
700239	220
700251	220
700256	220
700258G	225
700274	238
700276	238
700277G	226
700298G	228
700314	229
700323	237
700336	228
700341	250
700342	249
700355	201
700356	201
700357	201
700358G	225
700358GV1	225
700398G	228
700415	244
700416	244
700421	224
700473	237
700478G	227
700487	244
700488	244
700562	230
700578G	226
700592	246
700593	246
700595	246
700597	246
700601	241
700603	241
700605	253
700678G	227
700690	246
700699	246
700705	250
700706	250
700732	258
700778G	226
700806	236
700809	236
700811	240
700812	239
700816	245
700817	245
700825	244
700826	243
700830	245
700834	240
700835	251
700838	244
700839	244
700840	247
700841	247
700844	243
700846	243
700898	242
700899	242
700903	251
700904	245
700907	239
700940	257
700941	257
700963	252
700965	252
700966	252
700978	226
701053	358
701054	358
711020	393
711040	393
711065	393
711100	393
711150	393
711200	393
711311	393
711312	393
711313	393
711314	393
711316	393
711319	393
711323	393
712020	393
712040	393
712065	393
712100	393
712150	393
712200	393
713020	393
713040	393
713065	393
713100	393
713150	393
713200	393
714020	393
714040	393
714065	393
714100	393
714150	393
716065	393
716100	393
716150	393
719065	393
719100	393
723020	393
723040	393
723065	393
723100	393
723150	393
723200	393
780002	73
786008	71
786009	68
786010	71
8	
825024	412
825131	347
825152	57
825207	347
825214	346
825215	346
825217	346
825218	346
825219	346
825222	346
825223	347
825226	347
850000	416
850001	417
850002	417
850006	416
850007	415
850008	415
850011	417
850018	415
850019	414
850021	412
850023	412
850024	412
850025	412
850027	414
850029	413
850033	418
850035	418
850036	413
850038	413
850041	424
850042	424
850048	414
850049	415
850057	416
850200	418
850210	418
860000	349
860001	349
860002	349
860003	409
860006	280
860015	409
9	
900005	174
900007	200
900011	311
900300	84
A1	
A100155	174
A100205	156
A100265	174
A100266	174
A101065	395
A101091	51
A101092	52
A101100	395
A101150	395
A101161	396
A101162	396
A101163	396
A101164	396
A101181	52
A101182	396
A101183	396
A101185	51
A101186	396
A101187	396
A101190	68
A101191	396
A101192	396
A101195	396
A101196	396
A101197	396
A101901	117
A101999	117
A102065	395
A102100	395
A102150	395
A103065	395
A103100	395
A103150	395
A105942	142
A105960	58
A114001	188
A114002	117
A114003	117
A114245	189
A114250	189
A114365	192
A120020	394
A120040	394
A120065	394
A120101	424
A120103	394
A120153	394
A120186	383
A120255	377
A120355	409
A120356	409
A120357	409
A120401	151
A120406	150
A120407	150
A120408	150
A120409	150
A120430	150
A120465	149
A120466	149
A120467	149
A120511	404
A120512	404
A120513	404
A120514	404
A120515	404
A120516	405
A120521	405
A120522	405
A120523	405
A120524	405
A120526	405
A120527	405
A120528	404
A120529	404
A120531	404
A120532	404
A120533	404
A120534	404
A120537	404
A120538	404
A120539	404
A120587	403
A120588	403
A120592	405
A120593	403
A120601	31
A120602	31
A120610	394
A120615	395
A120615D	395
A120616	395
A120620	394
A120625	395
A120625D	395
A120626	395
A120634	395
A120634D	395
A120635	395
A120635D	395
A120636	395
A120637	395
A120640	394
A120645	395
A120645D	395
A120646	395
A120649	395
A120650	394
A120655	395
A120655D	395
A120656	395
A120701	68
A120702	68
A120786	69
A120788	69
A120792	72
A120796	70
A120799	69
A120814	197
A120821	72
A120822	73
A120823	72
A120880	68
A120888	95
A120893	95
A121025	394
A121040	394
A121065	394
A121100	394
A121200	394
A122020	394
A122040	394
A122065	394
A122100	394
A122200	394
A123020	394
A123040	394
A123065	394
A123100	394
A123150	394
A123200	394
A124020	394
A124065	394
A124100	394
A124200	394
A125020	394
A125040	394

Nr art.	Strona
A125065	394
A125100	394
A125150	394
A125200	394
A126065	394
A126100	394
A126200	394
A128020	394
A128040	394
A128065	394
A128100	394
A128150	394
A129065	394
A129100	394
A130441	401
A130442	401
A135034	319
A150000	374
A150014	371
A150024	374
A150025	374
A150029	374
A150033	373
A150034	373
A150035	374
A150036	374
A150037	374
A150038	371
A150039	373
A150042	371
A1500471	373
A1500510	373
A150062	374
A150063	370
A150064	375
A150067	370
A150068	374
A150072	371
A150097	371
A150098	373
A150114G	148
A150118G	148
A150155	148
A150183	372
A150190	372
A150194	373
A150196	372
A150198	372
A150199	372
A150214	372
A150307	114
A150407	114
A150460V	117
A150510	174
A150512	153
A150513	152
A150623	132
A150625	132
A150646	406
A150668	120
A150669	120
A150670	120
A150671	120
A150672	120
A150673	120
A150674	121
A150676	121
A150679	121
A150684	123
A150774	121
A150776	121
A150779	121
A150974	122
A150976	122
A150979	122
A151300	156
A151301	156
A1515002	100
A151600	156
A153143	131
A153144	131
A153145	131
A153234	131
A153238	131
A153242	131
A153246	131
A153255	131
A153260	131
A153265	131
A153270	131
A153280	131
A153440	131
A153460	131
A162410E	111
A162412E	111
A162810E	111
A162812E	111
A162820E	112
A162821E	112
A162823E	112
A162824E	112
A162828	113
A162829	113
A165110	110
A165112	110
A190009	291
A190009250	291
A190011	291
A190011250	291
A190056	288
A190105	292
A190148	290
A190149	290
A190167	290
A190169	291
A190189	291
A190198	290
A190199	290
A2	
A200050	312
A200052	313
A201113	103
A256024	405
A256061V	399
A256091V	399
A3	
A300047	353
A300049	353
A300056	354
A300062	354
A300068	387
A300073	354
A300111	355
A300117	387
A300118	387
A300151	387
A370031	124
A370032	125
A3700331	125
A3700341	125
A370037	124
A370039	125
A370131	126
A370139	125
A370201	381
A370202	381
A370204	381
A370207	381
A370254	380
A5	
A500403	200
A500404	200
A500405	200
A500410	399
A500510	401
A500511	401
A500512	401
A500513	401
A500514	67
A555302	406
C	
C120100	403

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE

- CNS 18/10 — STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10
- CNS — STAL CHROMOWO-NIKLOWA
- STAINLESS STEEL — STAL SZLACHETNA
- PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE
- PRZYŁĄCZE GAZOWE
- ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE
- CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE
- INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE
- 2,5 L — POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ
- 3,5 kW — MOC W KW
- 2100 W — MOC W WATACH
- °C 300 — TEMPERATURA MAKSYMALNA
- 86 kg — OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE
- BPA FREE — NIE ZAWIERA BPA
- SZTAPLOWANY
- PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
- NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
- PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
- NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
- PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
- NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
- PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
- PROSTY MONTAŻ
- TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH
- TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
- DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ
- STAŁE PRZYŁĄCZE WODY

A

Armatury	283

B

Barowa szafy chłodnicze	233
Bemary	12, 23, 31, 44, 169
Bemary Hotpot	170 - 171
Blachy	71, 84

C

Chłodnie	246
Chłodziarka do wina	234 - 235
Chłodziarka szufladowa	236
Chłodziarki impulsowe	236
Chłodziarko-zamrażarki	242 - 243
Chłodziarko-zamrażarki szokowe	253
Ciśnieniowe ekspresy do kawy	302 - 303
Czajniki	306

D

Dehydratory	95
Deski do krojenia	403 - 405
Dozowniki dezynfekcyjny	413 - 415
Dozowniki do mydła	415
Dozowniki do płatków śniadaniowych	199
Dyspenser talerzy	197
Dyspensery do czekolady	311
Dyspensery do napojów	314 - 315
Dyspensery rękawiczek	412
Dzbanki do kawy	292 - 293

E

Ekspresy do kawy	288 - 303

F

Filtr frytury	117
Fontanny do czekolady	200
Frytownice	12 - 13, 22, 34 - 35, 47, 110 - 116, 118 - 119
Frytownice indukcyjna	114

G

Garnki	400 - 401
Gofrownice	158 - 162
Gotowanie produktów mącznych	23, 36, 48, 108
Grill rolkowy do parówek	149
Grille kontaktowe	120 - 123
Grille wodne	127

J

Jajowar	171

K

Kociołki na zupę	172 - 174
Kostkarki do lodu	254 - 256
Kosze do zmywarek	272, 282
Kosze na śmieci	280, 409
Kotleciarki do mięsa	380
Kotły warzelne	38, 49, 60 - 61
Krajalnica do pomidorów	375
Krajalnice	384 - 386
Krajalnice do frytek	110
Krajalnice do kiełbasek	151
Kruszarki do lodu	322, 323
Kuchenki indukcyjne	135 - 143
Kuchenki mikrofalowe	165 - 167
Kuchenki wok	58
Kuchnie	51 - 54
Kuchnie elektryczne	10 - 11, 17 - 18, 28 - 30, 41 - 43, 53
Kuchnie gazowe	10 - 11, 17 - 18, 26 - 27, 40 - 41, 51 - 52
Kuchnie indukcyjne	18, 30, 43, 53, 54
Kuter	380

L

Lampy grzewcze	187 - 188
Lampy na podczerwień	346 - 347
Lampy owadobójcze	420 - 423
Lawa-grille	13, 20, 32, 46, 127
Listwa magnetyczna	405
Listwy na bony	399

Ł

Łopata do pizzy	105
Łuskarki do lodu	253

M

Mandolina	375
Maszyny do lodów	257
Maszyny do popcornu	163
Maszyny do slushie	163
Maszyny do waty cukrowej	163
Meble ze stali nierdzewnej	325 - 337
Miesiarki	368 - 369
Miksery / Blendery	319 - 322
Miksery barowe	319 - 322
Miksery ręczne	363 - 365
Minibary	231
Mostki grzewcze	188 - 190
Młynek do kawy	303

N

Nadstawy	326 - 327
Nadstawy chłodnicze	210, 213, 214 - 216
Nadstawy chłodnicze Sushi Bar	213
Nalewaki do grzanego wina	313
Naleśnikarki	157
Nóż do kebaba	406
Nóż do pizzy	105

O

Obieraczka do ziemniaków	383
Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu	418
Ogrzewacze tarasowe	346 - 347
Okapy gastronomiczne	342 - 345
Ostrzałka do noży	407
Osłony higieniczne	418
Otwieracze do puszek	409

P

Pakowarki próżniowe	388 - 391
Palniki do flambirowania	406
Pasty do podgrzewaczy	177
Patelnie do paelli	131
Patelnie i grille gazowe	128 - 129
Patelnie uchylne	37, 48, 59
Patelnie uniwersalne	148
Patelnie wielofunkcyjne	20, 32, 44, 127
Pergamin do gotowania	84, 123
Piec przelotowy do pizzy	103
Piece do pizzy	102 - 107
Piece konwekcyjne	68 - 74
Piece konwekcyjno-parowe	75 - 84
Piece sklepowe	86 - 94
Piece typu High Speed	66 - 67
Piekarniki niskotemperaturowe	83
Podajniki ręczników papierowych	416
Podgrzewacz do czekolady	174

Podgrzewacz do ryżu 153
Podgrzewacze do filiżanek 198 - 199
Podgrzewacze do frytek 22, 35, 117
Podgrzewacze do kiełbasek 149
Podgrzewacze do potraw 174, 175 - 178
Podgrzewacze talerzy 197 - 198
Pojemnik do usuwania tłuszczu 117
Pojemniki do transportu żywności 352
Pojemniki ekspozycyjny 397 - 398
Pojemniki gastronomiczne 393 - 396
Pojemniki na sztućce 399
Pokrowce 348 - 349, 273, 357
Polerki do sztućców 284
Popielniczki 349
Półki na przyprawy 326
Półki na talerze 326
Półki ścienne 71, 167
Płyty elektryczne 133 - 134
Płyty gazowe 57, 132
Płyty grillowe 14, 21, 33, 45, 124, 126
Płyty grzewcze 192 - 196

R

Regały 360 - 361
Regały chłodnicze 230
Regały ścienne 325
Roboty kuchenne / Miesiarki 366 - 375
Rożna do kurczaków 130
Ruszty elektryczne 19
Rękawice kuchenne 401

S

Salamandry 96 - 100
Salamander grill 126
Samowary 307
Seria 600 10 - 15
Seria 650 17 - 24
Seria 700 26 - 38
Seria 900 40 - 49
Snackpoint 62 - 63
Solniczki 403
Spieniacze do mleka 289
Spray do polerowania stali szlachetnej 208, 335, 337
Spray do smażenia 84
Stacja na zupę 175
Stacja serwisowa do kawy 293
Stacje do gotowania 64 - 65
Stacje do przygotowania herbaty 306
Sterylizator do noży 407
Stojaki reklamowe 349
Stoły / Ławki 348 - 349
Stoły chłodnicze 204 - 212
Stoły chłodnicze do pizzy 213
Stoły chłodnicze mini 203
Stoły mroźnicze 248
Stoły robocze 328 - 331
Stoły ze zlewami 338 - 341
Stół chłodniczy z wentylacją 203
Suszarki do rąk 416 - 417
Suszarki hotelowe 424
Systemy odgradzające 419
Szafka z koszem na śmieci 333
Szafki grzewcze 198, 335 - 337
Szafki robocze 333 - 334
Szafki wiszące 332
Szafy chłodnicze 231 - 245
Szafy chłodnicze na butelki 232, 237
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi 232, 239 - 241
Szafy do sezonowania mięsa 247
Szafy fermentacyjne 74, 94
Szafy mroźnicze 249 - 251
Szatkownice do warzyw 376 - 379
Słupki higieniczne 412

Ś

Środki czyszczące 411

T

Tablica na menu 349
Taborety grzewcze 55 - 57
Termometry 408
Termosy 292 - 293
Tostery 154 - 156
Tostery/opiekacze 156

U

Umywalki 338
Urządzenia do czyszczenia butów 424
Urządzenia do gotowania ryżu 152 - 153
Urządzenia do gotowania sous-vide 95
Urządzenia do hot-dogów 150 - 151
Urządzenia do polerowania szklanek 285
Urządzenia do uzdatniania wody 285 - 286
Urządzenia kapturowe 276 - 280

W

Wagi kuchenne 387
Warniki do grzanego wina 312 - 313
Warniki do wody 308 - 311
Wałkownice 102
Wilki do mięsa 380 - 382
Wirówki do sałaty 391
Witrynki bufetowe 200 - 201
Witryny chłodnicze 220, 221 - 224, 230
Witryny chłodnicze Mini 225 - 228
Witryny do ciast 229
Witryny do lodów 257 - 258
Witryny grzewcze 179 - 182
Witryny grzewcze nadstawy 179
Wok patelnie 58, 145
Woki indukcyjne 19, 143, 144 - 147
Worki do pakowania próżniowego 389, 391
Wyciskarki do cytrusów 318
Wyciskarki do soku 316 - 317
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy 304 - 305
Wózki bufety, chłodnicze 217 - 219
Wózki bufety, grzewcze 183 - 185
Wózki do serwowania 353 - 354
Wózki do sprzątania 355 - 359
Wózki do wydawania potraw 186
Wózki na sztućce 355
Wózki transportowe 355, 358 - 359

Z

Zamrażarka na lody 258
Zamrażarki 252
Zasobnik 402
Zgrzewarki 351
Zlewy 24
Zmywarki do garnków 274 - 275
Zmywarki do szkła 260 - 265, 268 - 269
Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach 281
Zmywarki uniwersalne 260 - 273

MIĘDZYNARODOWE WARUNKI SPRZEDAŻY | 08/2020

I. Obowiązywanie międzynarodowych warunków sprzedaż

1. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 wrzesień 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przejęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Warunki handlowe kupującego odmienne od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X.-2. lub X.-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
3. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

II. Zawarcie umowy

1. Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli
- towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku lub jeśli kupujący zakłada określoną przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
- towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
- z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującemu znane lub powinny były być znane, lub
- towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.

2. Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposób. Ilustracje oraz rysunki, jak i inofmacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.
3. Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czternastu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.
4. Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wpłynie do kupującego w ciągu czternastu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o spóźnionym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
5. Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – niezależnie od rodzaju towaru, ceny sprzedaży i ilości dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączne obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządzi specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynie do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
6. Szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza szczególne oczekiwania kupującego co do używania jak i właściwości, gwarancje lub inne zapewnienia dotyczące towaru lub wykonania umowy, jak również zaźyczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracje właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.
7. Potwierdzenia umowy przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Zwłaszcza faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.
8. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyrzeczeń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te uprawnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
9. Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

1. Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przenieść własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełniania świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzania kupującemu.
2. Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbioru kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
3. Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec i gwarantuje, że w chwili dostawy żadne prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
4. Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.
5. Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2020) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportowo załadunku lub do pokwitowania kupującemu dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
6. Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obliguje kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednio wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zawierania umów dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
7. Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredytywy, da zaliczki oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazane przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy rozpoczynają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
8. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po uzgodnionych terminach dostawy, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu czasu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wpłynie do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca udokumentowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.
9. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załadunek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
10. Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskować o konieczne zezwolenia na eksport oraz zajmować się wymaganymi do eksportu towaru formalnościami celnymi, jeśli kupujący o to poprosił i powiadomił Bartscher o koniecznych dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
11. Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocelnego ofrankowanie towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
12. Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestrowania albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
13. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypełni w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przewlekły lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niemiecki wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.
14. Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia dopiero wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

IV. Obowiązki kupującego

1. Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, to w momencie dostawy obowiązuje zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.
2. Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar lub dokumenty, lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a zaległe wierzytelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.
3. Kupujący zapewnia przewiezienie towaru za granicę, nieprzenoszenie prawa do rozporządzania towarem na osoby trzecie tak długo, jak towar znajduje się w Republice Federalnej Niemiec oraz wypełnienie wszystkich przesłanek i potwierdzeń dla prawnocelnego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwymi w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uiszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.
4. Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądów polubownych lub sądów –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.
5. Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia przeciw roszczeniom Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub przejęcia towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierzytelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezsporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki oraz nie zaoferował stosownego zabezpieczenia.
6. Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym zgodnie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobiście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, regul ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.
7. Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrzekał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z każdorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznego włączając US-amerykańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie poszukiwał rozwiązania z Bartscher.
8. Kupujący będzie dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują w kraju kupującego lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegać ma szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do rynku, lub wypełnić ma obowiązki związane z przetrzymywaniem pokwitowań.
9. Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

1. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
2. O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użytek lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próby usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

3. Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odnośnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadę prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
5. Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV.-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V.-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służą jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdatności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosowanie do regulacji w punkcie III.-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zaksięgowanie na jego rzecz po stronie „ma" w odpowiedniej wysokości.
9. Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł był rozpoznać, że niezgodność z umową lub wada prawna nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych rozbieżności, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

VI. Odstąpienie od umowy

1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynie do kupującego później, aniżeli w terminie czternastu (14) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego.
3. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodnie z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

VII. Odszkodowanie

1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:

   a) Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.

   b) Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologię bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zawiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.

   c) W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzie nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącego na Bartscher względem kupującego obowiązku, i ze względu na powstanie i wysokość szkody był przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkodę, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.

   d) Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jego brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wada prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa.

   e) Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiekolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.

2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:

   a) W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą, ryczałt w wysokości 50,00 EURO, jak i, bez dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 9 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

   b) W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejęcia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejęcia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

   c) Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

3. Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia Kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

IX. Inne postanowienia

1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III.-9.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu –, wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.
3. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
4. Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
5. Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
6. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaxu lub poczty elektronicznej czynią zadość formie pisemnej.

X. Ogólne podstawy umowy

1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III.-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązuje także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmuje koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna…" albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
3. Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
4. Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sądowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institutution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrów, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczący sądu polubownego przez arbitrów wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sądu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/ Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
5. Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarczemu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.

© 2020 Prof. Dr. Burghard Piltz, Germany

Bartscher
od 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z.o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

4 015613 857268

Printed in Germany | Zmiany techniczne zastrzeżone