



HENDI

Tools for Chefs | 2024



Teraz również
online z aktualnymi
cenami

GARNKI
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,
PRZYBORY



CUKIERNIA,
PIEKARNIA,
KAWIARNIA



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



PAKOWANIE
PRÓŻNIOWE



URZĄDZENIA
GRZEWcze



PIECE
KONWEKCYJNO-
PAROWE



PIZZA,
MAKARON,
KEBAB



CHŁODNICTWO



SZKŁO,
SZTUCCY,
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,
WARNIKI,
AKCESORIA



TERMOBOXY,
REGAŁY,
WÓZKI



ZMYWARKI
I HIGIENA



MEBLE
ZE STALI
NIERDZEWNEJ



GRILLE I LAMPY
GRZEWcze



tel. 61 658 70 00 • www.hendi.com

HENDI
Tools for Chefs
Kurt Scheller



HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt
gastronomiczny

KATALOG **2024**

kwiecień 2024



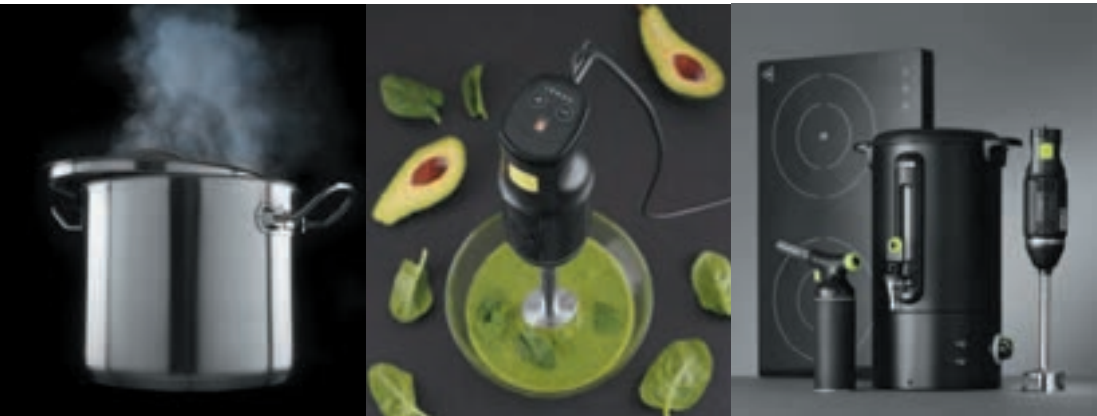
Hey Chef!

Niezależnie od charakteru Twojej pracy w gastronomii:
jesteś szefem kuchni, właścicielem restauracji,
zarządzasz stołówką czy jesteś cukiernikiem,
mamy dla Ciebie mnóstwo inspiracji.

HENDI to prawie 5000 produktów i setki nowości.

Dzięki temu nasza stale aktualizowana oferta jest
odpowiedzią na ciągle zmieniające się potrzeby rynku.

Na kartach tego katalogu odkryj nasze Tools for Chefs!





HENDI

Tools for Chefs



Obejrzyj film
o GRUPIE HENDI

■ HENDI Polska

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Polska

T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01

info@hendi.pl
www.hendi.com

■ HENDI Niderlandy

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, Niderlandy
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Austria

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Rumunia

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO, Rumunia
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.com

■ HENDI Grecja

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens,
Grecja
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Włochy

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italia
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Hong Kong

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

■ HENDI Hiszpania

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

HENDI
Niderlandy

HENDI
Austria

HENDI
Grecja

HENDI
Włochy

HENDI
Polska

HENDI
Rumunia

HENDI
Hiszpania





Kurt Scheller

Z profesjonalistami na pokładzie

Naszym ambasadorem jest **wybitny szef kuchni Kurt Scheller**. Doświadczenie zdobywał na prawie wszystkich kontynentach, zarządzając kuchniami prestiżowych restauracji. Z Polską związany jest już od ponad 30 lat. Wychował wiele pokoleń polskich kucharzy. Jako wielki autorytet kulinarny

– na co dzień doradza profesjonalistom i jest jurorem konkursów kulinarnych. Na swoim koncie ma wiele nagród – otrzymał też tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.



Paweł Mieszata

Na ambasadora w dziedzinie cukiernictwa wybraliśmy **Mistrza Polski i Świata Cukierników Pawła Mieszatę**. Jako jeden z najbardziej cenionych specjalistów w branży wykształcił wiele kadr cukierników.

Dzieli się swoim doświadczeniem przygotowując kreatywnie młodych adeptów sztuki do prestiżowych konkursów kulinarnych. Był wykładowcą Europejskiej Szkoły Mistrzów „Professional”.





design by
Robert Bronwasser



Pracujemy z niderlandzkim projektantem **Robertem Bronwasserem**. Dzięki temu nasze zaskakujące, oryginalne i niezwykle użyteczne sprzęty wyróżniają się na rynku designem. Produkty **HENDI by Robert Bronwasser** to stale powiększająca się kolekcja!

„W mojej współpracy z HENDI kluczowe znaczenie ma funkcjonalność i ergonomia sprzętu z zachowaniem ciekawej i interesującej formy, żeby szefowie kuchni byli zadowoleni ze wszystkich tych aspektów i rozpoznawali produkty marki na pierwszy rzut oka.

Używamy designu po to, żeby ułatwić pracę szefom kuchni, żeby mogli się skupić na tworzeniu wyjątkowych dań, a nie obsługi sprzętu”.



Poznaj linie produktów HENDI - Profi, Kitchen i Budget Line

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



PROFI LINE

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

KITCHEN LINE

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

BUDGET LINE

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

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



Katalog dostępny również online!

- + ciekawe funkcje
- + łatwa nawigacja
- + szybkie udostępnianie
- + aktualne ceny

Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.



Skanuj i oglądaj



WITAMY W CYFROWYM KATALOGU HENDI

PRZYJAZNY/FUNKCJONALNY/EKOLOGICZNY

- + ŁATWA Nawigacja
- + KLIKNIJ W IKONĘ, ABY PRZEJŚĆ DO ROZDZIAŁU
- + ŁATWA I WYDAJNA Wyszukiwarka
- + WIĘCEJ INFORMACJI O PRODUKCIE / ZDJĘCIA / FILMY
- + STWÓRZ WŁASNY KATALOG
- + UDOSTĘPNIJ JEDNYM KLIKNIĘCIEM

www.hendi.com



ZAKUPY ONLINE

Nowa, ulepszona, funkcjonalna i intuicyjna strona www.hendi.com

Tu zrobisz zakupy przez 365 dni w roku.

W naszym internetowym sklepie HENDI kupisz wybrane produkty, zyskując wraz z nimi pakiet udogodnień: dodatkowe gwarancje, szybką wysyłkę czy szerokie możliwości finansowania.



Wysyłka gratis



Wysyłka jeszcze tego samego dnia



Raty, leasing odroczone płatności



2 lata gwarancji na HENDI.com



30 dni na zwrot



Bezpieczne zakupy u producenta





Odwiedzaj sklepy firmowe HENDI

- + Fachowe doradztwo
- + Gwarancja 2 lata
- + Atrakcyjne lokalizacje
- + Dogodne godziny otwarcia
- + Możliwość realizacji zamówień drogą telefoniczną i mailową
- + Karty podarunkowe



Sklepy firmowe HENDI

Największa ekspozycja i możliwość zakupu sprzętów i akcesoriów HENDI w wybranych miastach w Polsce!



miasto	nazwa	e-mail	telefon
Gdańsk	City Meble Galeria Wnętrz	sklep.gdansk@hendi.eu	58 521 99 94
Kalisz	Złote Centrum	kalisz@hendi.eu	601 321 023
Katowice	Altus	sklep.katowice@hendi.eu	605 321 243
Kraków	ul. Solna 1	krakow@hendi.eu	607 321 087
Lublin	ul. Wrońska 4	lublin@hendi.eu	81 441 71 10
Łódź	Manufaktura	sklep.lodz@hendi.eu	42 685 87 90
Poznań	Centrum Franowo	poznan@hendi.eu	61 667 21 20
Warszawa	ul. Towarowa 33	sklep.warszawa@hendi.eu	505 283 316
Warszawa	Port Praski	warszawa.portpraski@hendi.eu	22 379 26 08
Wrocław	Park Galaktyka	wroclaw@hendi.eu	71 337 01 46

Zapraszamy do nowo otwartych sklepów firmowych HENDI

Bydgoszcz	Jagiellońska 94D	bydgoszcz@hendi.eu	609 88 66 44
Szczecin	Mieszka I 81	szczecin@hendi.eu	661 88 66 44

Nowe marki w HENDI

DURALEX®

DURALEX to francuska marka z ponad 80-letnią tradycją. Durablex 100% swoich produktów wytwarza innowacyjne we Francji. Firma produkuje odporne na uderzenia i pękanie szkło hartowane i zastawę stołową, które są znane na całym świecie. Durablex jest zbudowany tak, aby wytrzymać nagłe ekstremalne temperatury od -20° do 100°C.





ARCOS

Firma Arcos produkuje noże z wysoce odpornej stali nierdzewnej. Długoletnia tradycja firmy (odnotowane początki produkcji w 1734 r.) przekłada się na doskonałą, ponadczasową jakość. Firma stosuje innowacyjne techniki, m.in. wzbogaca formułę stali nierdzewnej w azot, co podnosi twardość noży, siłę cięcia i wytrzymałość.



WARING

Firma WARING Commercial znana jest ze swojej innowacyjności i jakości – jako pierwsza w Ameryce wprowadziła blender. Bezprecedensowa oferta Waring a jest w profesjonalnej gastronomii na całym świecie. Właśnie dlatego pośród produktów HENDI dostępne są także rozwiązania tej amerykańskiej firmy.



Najlepszy sprzęt i doskonały serwis

Wykonujemy naprawy gwarancyjne; oferujemy też naprawy pogwarancyjne i montażowe. Skontaktuj się z nami w dogodny dla siebie sposób: **Platforma serwisowa online** – możliwość natychmiastowego założenia zgłoszenia na podstawie formularza. Zyskaj stały wgląd w status zgłoszenia i naprawy.

Centrum serwisowe – konsultacje telefoniczne i zgłoszenie napraw.

Mobilni serwisanci – dostępni w każdej części Polski, szybka realizacja na zgłoszenie. Czas to dla nas priorytet.

Potrzeba więcej informacji?
Zadzwoń

tel. 61 658 70 77



<https://hendi.com/pl/serwis>





**GARNKI
I POJEMNIKI GN**



**DESKI, NOŻE,
PRZYBORY**



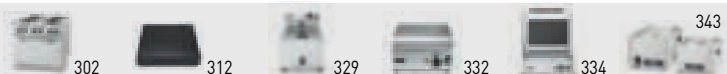
**CUKIERNIA,
PIEKARNIA,
KAWIARNIA**



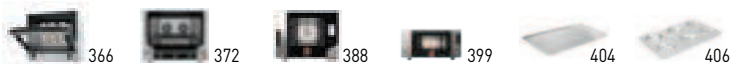
**URZĄDZENIA
DYNAMICZNE**



**PAKOWANIE
PRÓŻNIOWE**



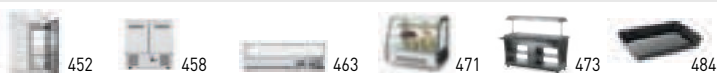
**URZĄDZENIA
GRZEWcze**



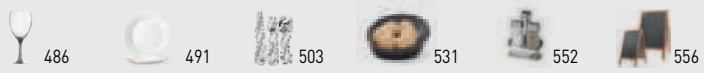
**PIECE
KONWEKCYJNO-
PAROWE**



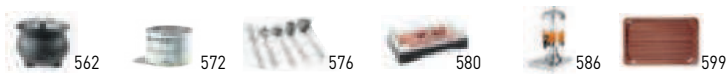
**PIZZA,
MAKARON,
KEBAB**



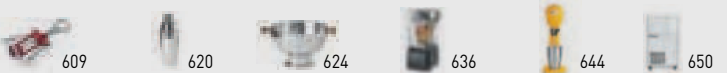
CHŁODNICTWO



**SZKŁO,
SZTUCCe,
ART. STOŁOWE**



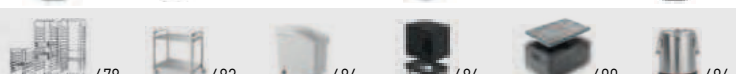
**PODGRZEWACZE,
PALIWA, BUFET**



BAR



**EKSPRESY,
WARNIKI,
AKCESORIA**



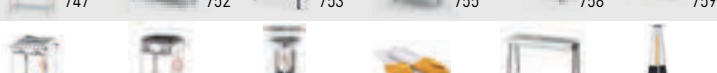
**TERMOBOXY,
REGAŁY,
WÓZKI**



**ZMYWARKI
I HIGIENA**



**MEBLE
ZE STALI
NIERDZEWNEJ**



**GRILLE I LAMPY
GRZEWcze**



NOWOŚCI w katalogu 2024

Kociotek żelwny
strona 36



Patelnia żelwna
do grillowania
strona 37



Japoński kamień
do ostrzenia
strona 105



Pojemnik na jajka
HENDI OVOBOX 120
strona 57



Deska do krojenia
z włókna drzewnego
strona 67



Noże Arcos - seria 2900
strona 84



Rękawica
antyprzecięciowa Fix
strona 106



Topór masarski
strona 116



Miska kuchenna
z silikonową podstawą
strona 136

NEW

Miarka -
zestaw 4 szt.
strona 137



Samurai
mandolina
japońska
strona 108



Mandoliny japońskie
HENDI Shōgun 將軍
strona 111



Termometr
cyfrowy
ze składaną
sondą
strona 156



Timer dwuzakresowy
strona 158



Przesiewacz
mąki
strona 199



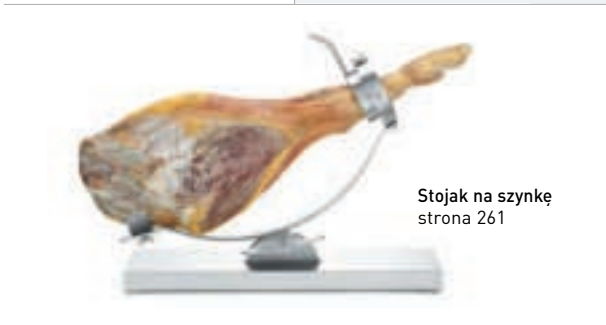
Gofrownica obrotowa
do gofrów belgijskich
strona 209

WARING

Ruszt do
stuzzenia ciasta
strona 199



NOWOŚCI w katalogu 2024



NEW



WARING

Grill kontaktowy
Panini Compresso Slimline
strona 336



Lampa
do podgrzewania
potraw, giętka
strona 309



Zestaw:
Bemar+ 3x GN 1/3
z pokrywką
HENDI Ranger
strona 322

Opiekacz
GN 1/1
strona 350



Cyrkulator
zanurzeniowy do
gotowania sous vide
HENDI MASTERVIDE
strona 345



Toster na 4 tosty
strona 353

WARING



Patelnia
wielofunkcyjna
XPress™
strona 337



NOWOŚCI w katalogu 2024

Piec konwekcyjno-mikrofalowy
HENDI SPEEDOVEN X90
strona 364



Piec
konwekcyjno-
-parowe EKA
Millennial SMART
Gastro dla
gastromii
strona 382



Pojemnik na ciasto
na pizzę GN1/1
strona 420



Blachy aluminiowe
CONVECTOMAT GN 1/1
strona 403

Radetko do pizzy
heavy-duty
HENDI Pizzer
strona 432



Łopata do
pizzy Arena
strona 428



Łopata do popiotu
strona 425



Talerz do pizzy
Recipe Collection
Brick Red
strona 434



Pierogarka
strona 450

arktic
HENDI POLSKA WYKONALNIA



Szafy do
sezonowania mięsa
strona 467

NEW



DURALEX
Wyroby szklane
Duralex
strona 494



ARCOS

Noże i widelce
do steków Arcos
strona 506



Miski i deski
z drewna oliwnego
strona 512



Podkładka na stół,
liście – zestaw
strona 517



Kosz ekspozycyjny
na pieczywo
strona 533



Talerz z wysokim
rantem Oslo
strona 514



Dzbanek
do mleka
z miarką
strona 542



Popielnica szklana
ze stalowym wkładem
strona 559



NOWOŚCI w katalogu 2024



UNIQU

Buffet reinvented

strona 560



BARUP
BARWAŁY

Otwieracz do
butelek
strona 608



BARUP
BARWAŁY

Korkociąg francuski
strona 609



BARUP
BARWAŁY

Pompka
próżniowa
do wina
strona 630



BARUP
BARWAŁY

Wieszak
na kieliszki
strona 630



Sitko barmański
Hawthorne
strona 616



BARUP
BARWAŁY

Zestaw
barmański
w tubie
strona 623

Blender
barmański
elektryczny
strona 637



Sokowirówka
z wyrzutem
pulpy,
heavy-duty
strona 634

WARING



NEW



Wyciskarka elektryczna do cytrusów
strona 664



Filtry do wody
HENDI
strona 732

WARING

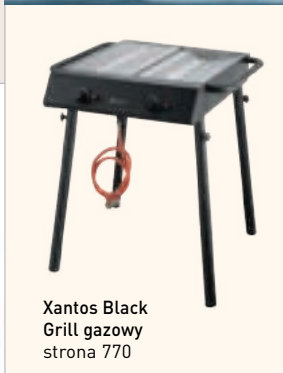
Blendery barmańskie
Blade
strona 639



arktic
Kostkarka do lodu
strona 647



Termos cateringowy
strona 668



Xantos Black
Grill gazowy
strona 770



Grille gazowe
Grill-Master Pro
strona 765



Solidne,
nienagrzewające
się uchwyty

Otwory do
uwalniania pary



GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO TYPU „SANDWICH”

- Wszystkie garnki Profi Line są objęte 10-letnią gwarancją na wady materiałowe, konstrukcyjne i wykończeniowe.
- Wyjątkowo masywna, kwasoodporna stal nierdzewna najwyższej jakości
- Wielowarstwowe dno typu „sandwich” łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, co umożliwia gotowanie na kuchenkach indukcyjnych
- Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprzadzanie ciepła i odporność na korozję
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, ergonomiczne, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo

831403

831007



Zobacz film

Wielowarstwowe
dno typu „sandwich”
Nowoczesna
technologia IMPACT
BONDING

830055

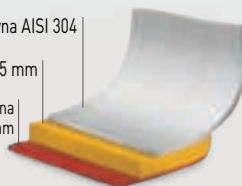
10 LAT
GWARANCJI

30%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

stal nierdzewna AISI 304

aluminium 5 mm

stal nierdzewna
AISI 430, min 0,5 mm



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832004	3	0.7	ø160x(H)150	119,00
832202	6	0.7	ø200x(H)190	159,00
832400	10	0.7	ø240x(H)220	199,00
832509	16	0.7	ø280x(H)260	279,00
832608	24	0.8	ø320x(H)300	399,00
832707	37	1	ø360x(H)360	599,00
832806	50	1	ø400x(H)400	759,00
832929	70	1	ø450x(H)450	899,00
833025	95	1	ø500x(H)500	1099,00

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
831007	2	0.7	ø160x(H)110	114,00
831205	4	0.7	ø200x(H)130	139,00
831403	7	0.7	ø240x(H)150	199,00
831502	10	0.7	ø280x(H)170	249,00
831601	15	0.8	ø320x(H)190	329,00
831700	23.5	1	ø360x(H)230	499,00

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	99,00
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	124,00
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	179,00
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	219,00
830604	12	0.8	ø320x(H)150	329,00

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

Garnek zimny



Garnek gorący



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

RONDEL BEZ POKRYWKI

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

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	69,00
830048	1	0.7	ø140x(H)70	59,00
830154	2	0.7	ø180x(H)80	79,00
830253	3	0.7	ø200x(H)90	99,00



830048

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	59,00
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	79,00



830352

PATELNIĄ BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835432	0.7	ø240x(H)45	99,00
835531	0.7	ø280x(H)50	109,00
835630	0.7	ø320x(H)55	149,00



835432

PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

- Z powłoką Teflon® Platinum Plus
- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835401	0.7	ø240x(H)45	139,00
835500	0.7	ø280x(H)50	179,00
835609	0.7	ø320x(H)55	199,00



835401

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	24,00



839997



GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI - DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe, wielowarstwowe dno łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie również na kuchenkach indukcyjnych
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary



5 LAT
GWARANCJI

15%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII





837306

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	99,00
837207	5	0.6	ø200x(H)160	129,00
837306	9	0.7	ø240x(H)200	169,00
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	279,00
837603	21	0.8	ø320x(H)270	359,00



836309

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	79,00
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	99,00
836309	6	0.6	ø240x(H)135	139,00
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	179,00
836507	15	0.8	ø320x(H)190	249,00



836026

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	79,00
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	99,00
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	129,00
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	149,00
836040	12	0.8	ø320x(H)150	239,00



838105



Zobacz film

RONDEŁ BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypelniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	59,00
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	79,00
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	99,00



839409

RONDEŁ DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypelniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
839300	1	0.6	ø160x(H)60	59,00
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	69,00



838501

PATELNIĄ BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypelniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
838501	0.6	ø240x(H)50	79,00
838600	0.6	ø280x(H)50	99,00
838617	0.7	ø320x(H)50	119,00



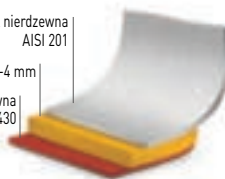


GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

- Konstrukcja dna typu „sandwich” [stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0] łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodzenia ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Wszystkie pokrywy z otworami do uwalniania pary



stal nierdzewna
AISI 201
aluminium 3-4 mm
stal nierdzewna
AISI 430



3
LATA
GWARANCI



Zobacz film



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832882	17	0.8	ø280x(H)280	239,00
832899	21	0.8	ø300x(H)300	299,00
834206	25	0.8	ø345x(H)350	329,00
834404	36	1	ø360x(H)360	349,00
834701	50	1	ø400x(H)400	429,00
834909	71	1	ø450x(H)450	599,00
835104	98	1	ø500x(H)500	709,00

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832820	9	0.8	ø250x(H)180	159,00
832837	14	0.8	ø300x(H)200	229,00
832844	23	1	ø350x(H)240	319,00
832851	32	1	ø400x(H)260	429,00

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty





833032



Zobacz film

18/0

stainless steel



RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	93,00



833506



Zobacz film

18/10

stainless steel

Z podwójną zawieszką do odsączania

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm [831700].
- Z dodatkową zawieszką do odsączania.

kod	litry	mm	PLN
833506	1.5	160x160x(H)230	219,00



833100

GARNEK XL DO SZPARAGÓW I MAKARONU

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

kod	litry	mm	PLN
833100	5.5	ø162x(H)280	179,00

BRYTFANNA

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

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	73,00
508510	385x275x(H)60	76,00
508527	430x310x(H)60	96,00



508527

S.S.

stainless steel



oven

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

29



PATELNIĘ INDUKCYJNE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 260°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypelnione, nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C)
- Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie



Zobacz film

30%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

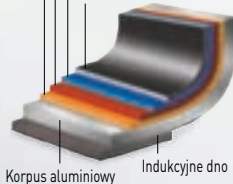


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka ceramiczna: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy

Indukcyjne dno

PATELNIĄ INDUKCYJNĄ TITANIUM PROFESSIONAL Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	dno (mm)	mm	PLN
629154	ø190	ø250x(H)50	179,00
629253	ø220	ø290x(H)55	199,00
629345	ø230	ø320x(H)60	249,00



TACA TITANIUM PROFESSIONAL DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH RYFLOWANA

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

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	119,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

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

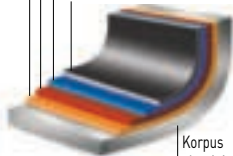


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy

30%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII



629208

PATELNIĄ TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
629109	ø180	ø240x(H)55	149,00
629307	ø260	ø320x(H)55	189,00
629208	ø220	ø280x(H)55	169,00
629352	ø300	ø360x(H)55	279,00
629390	ø340	ø400x(H)55	319,00



839010



Zobacz film



629505

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
839010	ø157	ø320x(H)100	179,00

PATELNIĄ TITANIUM PROFESSIONAL GŁĘBOKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629505	ø225	ø280x(H)85	209,00



Zobacz film



Zobacz film



Zobacz film



629802



629604



629413

PATELNIĄ DO GRILLLOWANIA TITANIUM PROFESSIONAL RYFLOWANA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629802	ø220	550x290x(H)55	199,00

PATELNIĄ DO RYB TITANIUM PROFESSIONAL OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629604	ø175	400x275x(H)35	239,00

PATELNIĄ DO NAŁEŚNIKÓW TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
629413	ø260	ø320x(H)20	209,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PATELNIĘ ALUMINIOWE MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

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



Zobacz film



627631



PATELNIĄ INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627600	ø140	ø200x(H)40	73,00
627617	ø180	ø240x(H)42	86,00
627662	ø200	ø260x(H)45	110,00
627624	ø220	ø280x(H)50	115,00
627631	ø260	ø320x(H)50	147,00
627648	ø280	ø360x(H)50	185,00
627655	ø300	ø390x(H)50	234,00



627747



627686



627716

PATELNIĄ WOK INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627730	ø210	ø280x(H)75	139,00
627747	ø210	ø320x(H)95	166,00

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627679	ø240	ø280x(H)25	92,00
627686	ø280	ø320x(H)20	129,00

PATELNIĄ DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
627716	ø185	280x400x(H)55	189,00

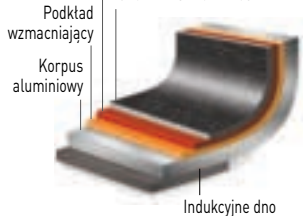
PATELNIĘ ALUMINIOWE PLATINUM PROFESSIONAL Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

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



Powłoka pośrednia wzmacnia właściwości innych powłok

Wytrzymała powłoka wierzchnia Teflon™ Platinum Plus



Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt



PATELNIĄ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	dno (mm)	mm	PLN
621103	ø140	ø200x(H)44	109,00
621110	ø180	ø240x(H)50	130,00
621127	ø200	ø260x(H)52	152,00
621134	ø200	ø280x(H)52	179,00
621158	ø215	ø320x(H)60	198,00

PATELNIĄ DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	56,00
622308		ø460x(H)40	82,00
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	179,00
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	399,00

Grille Fiesta na stronie 768





PATELNIĘ PROFI LINE INDUCTION ZE STALI WALCOWANEJ

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



Zobacz film



628614

PATELNIĄ UNIWERSALNĄ INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
628638	ø180	ø240x(H)45	87,00
628614	ø220	ø280x(H)50	120,00
628706	ø240	ø300x(H)50	120,00
628621	ø260	ø320x(H)50	140,00



628805

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
628805	ø200	ø230x(H)25	71,00

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Krok 1

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



Krok 2

Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaninę wewnątrz patelni.



Krok 3

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



Krok 4

Wsyń dużą ilość soli na patelnię i ponownie przetrzyj ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki obierek. Uwaga! Nie wykonuj tej czynności na włączonej kuchenie.



Krok 5

Usuń brudną sól, wyczyść dokładnie patelnię i wlej ponownie niewielką ilość oleju.



Krok 6

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



GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY

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

kod	kształt	litry	mm	średnica	PLN
626825	owalny	7	407x254x(H)135		329,00
626849	owalny	4	363x222x(H)110		249,00
626832	okrągły	3.4	320x240x(H)105	230	219,00
626856	okrągły	0.2	130x100x(H)48	90	119,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

35





NEW



food contact



oven



wash

KOCIOŁEK ŻELIWNY

- Kompletny zestaw z pokrywą i uchwytem.
- Uchwyt jest idealny do przenoszenia kociołka lub zawieszania go nad otwartym ogniem.
- Na 3 nogach – tradycyjny design wywodzący się z RPA.
- Pojemność: 6 l.

kod	mm	PLN
629291	ø245x(H)280	239,00



NEW



629376

KOCIOŁEK ŻELIWNY

- Kompletny zestaw z pokrywą i uchwytem.
- Uchwyt jest idealny do przenoszenia kociołka lub zawieszenia go nad otwartym ogniem.
- Pojemność: 9 l.

kod	mm	PLN
629376	ø310x(H)155	249,00

NEW



629369

PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO GRILLOWANIA

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

kod	mm	PLN
629369	265x265x(H)50	89,00



629932

PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	219,00

PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO GRILLOWANIA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629925	510x274x(H)27	339,00



629925

PATELNIĄ ŻELIWNĄ UNIwersALNA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629949	ø260x(H)44	219,00



629949



NEW



629338

PATELNIĄ ŻELIWNĄ

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

kod	mm	PLN
629314	ø165x(H)	49,00
629321	ø200x(H)40	59,00
629338	ø250x(H)40	69,00

NEW



629383

PÓŁMISEK ŻELIWNĄ Z DREWNIĄNĄ PODSTAWĄ I UCHWYTEM

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

kod	mm	PLN
629383	280x140x(H)30	59,00



NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

- 3-warstwowa konstrukcja o grubości 2,5 mm, składająca się ze stali nierdzewnej (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) i miedzi (0,4 mm)
- Ergonomiczny, niewypetniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany nitami



PATELNIĄ INDUCTION

kod	grubość (mm)	mm	PLN
607060	2.5	ø240x(H)150	259,00

607060

GARNKI DO MULI I SOSÓW



625057



GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150	56,00
625002	1	2.5	ø200x(H)190	69,00
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	75,00
625101	2	5	ø260x(H)210	86,00



625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	49,00
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	54,00



839003

stal nierdzewna 18/8 (0,4 mm)
aluminium (1,5 mm)
stal nierdzewna 18/0 (0,5 mm)



WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprzewadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypiętniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno ø145 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	239,00



622742

PATELNIEMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	31,00
622711	ø120x(H)25	32,00
622728	ø150x(H)27	34,00
622735	ø200x(H)36	39,00
622742	ø240x(H)40	44,00



622858

PATELNIEMALIOWANA

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

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	33,00
622827	ø170x(H)40	39,00
622834	ø185x(H)43	45,00
622841	ø205x(H)57	48,00
622858	ø245x(H)70	52,00



Pojemniki GN



**POJEMNIKI GN
STALOWE
PROFI LINE**

**POJEMNIKI GN
STALOWE
KITCHEN LINE**

**POJEMNIKI GN
STALOWE
BUDGET LINE**

**POJEMNIKI GN
Z PRZEZROCZYSTEGO
POLIWĘGLANU**

PRZEZNACZENIE:

Piecy konwekcyjne
i konwekcyjno-parowe



Bemary



Podgrzewacze



Urządzenia chłodnicze
i mroźnicze



Do przechowywania
żywności



Mycie w zmywarkach



WŁAŚCIWOŚCI:

Zakres temperatury

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 110°C

Możliwość piętrowania



BUDOWA:

Materiał

AISI 304

AISI 201

AISI 201

poliwęglan

Grubość ścianki (mm)

0,6-0,8

0,6-0,7

0,6-0,7

2-3

Dostępne wysokości (mm)

20-200

20-200

20-200

65-200

AKCESORIA:

Pojemniki perforowane



Pokrywki



Pokrywki z uszczelką
silikonową



Pokrywki z wycięciem
na chochlę



Ociekacz



Listwa wspornikowa



DODATKOWE INFORMACJE

Łatwe do czyszczenia



Oznaczenie rozmiaru GN



Oznaczenie pojemności



Nie wchłaniają zapachów
i smaków



Zgodne z najbardziej
restrykcyjnymi
przepisami dot.
kontaktu z żywnością
(np. do szpitali)

• Doskonała odporność
na korozję

• Bardzo mocne i trwałe

Bardzo stabilne dzięki
wzmocnionym
narożnikom

• Odporne na korozję
przy prawidłowym
użytkowaniu

Odporne na
korozję przy
prawidłowym
użytkowaniu

Wysoka odporność
na uderzenia,
bardzo wytrzymałe

• Doskonała
przezroczystość



**POJEMNIKI GN
Z CZARNEGO/BIAŁEGO
POLIWEGLANU**



**POJEMNIKI GN
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN
HACCP
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN
Z PORCELANY**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✓	✓	✓	✓
poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-150	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
Idealne do prezentacji	Przezroczysty materiał	Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępnej na rynku
• Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe		• Przezroczysty materiał	• Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
		• Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP (sprzedawane oddzielnie)	• Niezwykle czysta, biała barwa
			• Idealne do prezentacji





SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

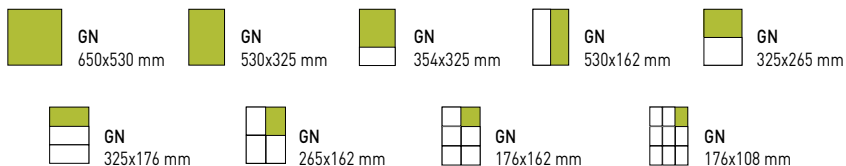
- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane z uwzględnieniem tych wymiarów, np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych,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



wysokość (mm)



ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



POJEMNIKI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość

MORI2A



- Bardzo mocne i trwałe
- Oporność termiczna
-40°C / 300°C
- Doskonała oporność
na korozję
- Zmniejszony wewnętrzny
promień zwiększa pojemność
maksymalną



GN 2/1 GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

650x530 mm 530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm



801109



801222



801307

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801109	58	0.8	200	389,00
801116	43	0.8	150	299,00
801123	30	0.8	100	245,00
801130	19	0.8	65	219,00
801147	11	0.8	40	193,00
801154	5.5	0.8	20	192,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801208	28	0.8	200	219,00
801215	21	0.8	150	194,00
801222	14	0.8	100	154,00
801239	9	0.8	65	107,00
801246	5	0.8	40	107,00
801253	2.5	0.8	20	94,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801307	18	0.8	200	167,00
801314	13	0.8	150	149,00
801321	9	0.7	100	103,00
801338	5.5	0.7	65	84,00
801345	3	0.7	40	69,00
801352	1.5	0.7	20	67,00



801840



801406



801512

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801840	8.6	0.7	150	161,00
801666	5.8	0.7	100	123,00
801857	4	0.7	65	88,00
801864	2.5	0.7	40	78,00
801871	1.2	0.7	20	64,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801406	12.5	0.8	200	161,00
801413	9.5	0.7	150	120,00
801420	6.5	0.7	100	85,00
801437	4	0.7	65	72,00
801444	2	0.7	40	58,00
801451	1	0.7	20	51,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801505	7.8	0.8	200	128,00
801512	5.7	0.7	150	98,00
801529	4	0.7	100	74,00
801536	2.5	0.7	65	56,00
801543	1.5	0.7	40	50,00
801550	0.8	0.7	20	43,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

43



1/4



801635

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801604	5.5	0.8	200	99,00
801611	4	0.7	150	85,00
801628	2.8	0.7	100	66,00
801635	1.8	0.7	65	52,00
801642	1.7	0.7	40	48,00
801659	0.9	0.7	20	42,00

1/6



801727

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801703	3.4	1	200	124,00
801710	2.4	0.8	150	76,00
801727	1.6	0.7	100	46,00
801734	1	0.7	65	39,00

1/9



801826

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801826	1	0.7	100	60,00
801833	0.6	0.7	65	40,00

POJEMNIKI GN PERFOROWANE

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki



1/1



802236

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802205	28	0.8	200	271,00
802212	21	0.8	150	260,00
802229	14	0.8	100	166,00

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802236	9	0.8	65	125,00
802243	5	0.8	40	98,00
802168	2.5	0.8	20	86,00

2/3



802328

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802328	9	0.7	100	114,00

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802335	5.5	0.7	65	79,00
802342	3	0.7	40	78,00

1/2



802427

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802427	6.5	0.7	100	88,00

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802434	4	0.7	65	65,00
802441	2	0.7	40	58,00

1/3



802526

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802526	4	0.7	100	74,00
802533	2.5	0.7	65	60,00
802540	1.2	0.7	40	47,00

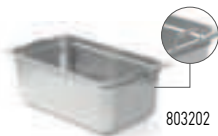
- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802502	7.8	0.7	200	142,00
802519	5.7	0.7	150	109,00

POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

MORI2A

1/1



803202

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0.8	200	282,00

2/3



803301

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0.8	200	250,00

1/2



803400

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12.5	0.8	200	203,00

1/3



803509

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7.8	0.8	200	187,00

1/4



803608

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5.5	0.8	200	173,00

1/6



803707

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3.4	0.8	200	130,00



804100

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

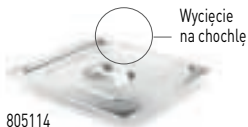
kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0.8	GN 1/1	530x325	91,00
804117	0.7	GN 2/3	354x325	61,00
804179	0.8	GN 2/4	530x162	63,00
804124	0.7	GN 1/2	265x325	56,00
804131	0.7	GN 1/3	325x176	43,00
804148	0.7	GN 1/4	265x162	37,00
804155	0.7	GN 1/6	176x162	33,00
804162	0.7	GN 1/9	176x108	24,00



804209

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	94,00
804216	GN 2/3	354x325	72,00
804223	GN 1/2	265x325	64,00
804230	GN 1/3	325x176	52,00
804247	GN 1/4	265x162	46,00
804254	GN 1/6	176x162	39,00



805114

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLE

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805138	0.7	GN 1/3	325x176	45,00
805107	0.7	GN 1/1	530x325	93,00
805114	0.7	GN 2/3	354x325	65,00
805121	0.7	GN 1/2	265x325	56,00
805145	0.7	GN 1/4	265x162	40,00
805152	0.7	GN 1/6	176x162	37,00



804322

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804315	GN 2/3	354x325	156,00
804322	GN 1/2	265x325	142,00
804339	GN 1/3	325x176	113,00
804346	GN 1/4	265x162	93,00

Wycięcie na chochle



802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamknięcie

- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

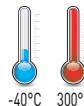
kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	220,00
802618	GN 2/3	354x325	165,00
802625	GN 1/2	265x325	161,00
802632	GN 1/3	325x176	128,00
802649	GN 1/4	265x162	109,00
802656	GN 1/6	176x162	96,00





POJEMNIKI GN KITCHEN LINE

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



Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

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



806142



806241



806340

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806159	28	0.7	200	136,00
806142	21	0.7	150	125,00
806135	14	0.6	100	83,00
806128	9	0.6	65	68,00
806111	5	0.6	40	64,00
806104	2.5	0.6	20	59,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806258	15.5	0.7	200	136,00
806241	13	0.7	150	99,00
806234	9	0.6	100	74,00
806227	5.5	0.6	65	52,00
806210	3	0.6	40	52,00
806203	1.5	0.6	20	48,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806357	12.5	0.7	200	94,00
806340	9.5	0.7	150	79,00
806333	6.5	0.6	100	52,00
806326	4	0.6	65	42,00
806319	2	0.6	40	36,00
806302	1	0.6	20	31,00



806449



806548



806647

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806449	5.7	0.7	150	62,00
806456	7.8	0.7	200	73,00
806432	4	0.6	100	42,00
806425	2.5	0.6	65	36,00
806418	1.5	0.6	40	31,00
806401	0.6	0.6	20	29,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806555	5.5	0.7	200	73,00
806548	4	0.7	150	57,00
806531	2.8	0.6	100	36,00
806524	1.8	0.6	65	36,00

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806654	3.4	0.7	200	57,00
806647	2.4	0.7	150	42,00
806630	1.6	0.6	100	32,00
806623	1	0.6	65	26,00



806739

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806739	1	0.7	100	32,00
806722	0.6	0.6	65	18,00



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	20,00
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	25,00



806197

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806296	GN 2/3	73,00
806197	GN 1/1	84,00
806395	GN 1/2	46,00
806494	GN 1/3	52,00
806593	GN 1/4	46,00
806692	GN 1/6	36,00

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE – PERFOROWANE

1/1



807132

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807132	14	0.6	100	89,00
807125	9	0.6	65	83,00

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807118	5	0.6	40	73,00

2/3



807224

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5.5	0.6	65	73,00

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5.5	0.6	65	73,00

1/2



807330

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807330	6.5	0.6	100	75,00

- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807323	4	0.6	65	48,00

806845



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0.7	GN 1/1	530x325	34,00
806821	0.7	GN 2/3	354x325	26,00
806838	0.7	GN 1/2	265x325	19,00
806845	0.7	GN 1/3	325x176	12,00
806852	0.7	GN 1/4	265x162	11,00
806869	0.7	GN 1/6	176x162	10,00
806876	0.7	GN 1/9	176x108	8,00

806968



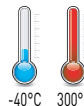
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0.7	GN 1/1	530x325	62,00
806920	0.7	GN 2/3	354x325	48,00
806937	0.7	GN 1/2	265x325	42,00
806944	0.7	GN 1/3	325x176	36,00
806951	0.7	GN 1/4	265x162	32,00
806968	0.7	GN 1/6	176x162	22,00
806975	0.7	GN 1/9	176x108	20,00



POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmarach i podgrzewaczach
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201
- Bardzo mocna i trwała konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość



Odporność termiczna
-40°C / 300°C

Odporne na korozję
(przy prawidłowym
użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

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



800133



800232



800331

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800157	28	200	72,00
800140	21	150	61,00
800133	14	100	43,00
800126	9	65	31,00
800119	5	40	28,00
800102	2.5	20	26,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800225	5.5	65	26,00
800249	13	150	57,00
800232	9	100	36,00
800218	3	40	22,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800355	12.5	200	49,00
800348	9.5	150	39,00
800331	6.5	100	28,00
800324	4	65	19,00
800317	2	40	17,00
800300	1	20	14,00



800430



800539



800638

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800454	7.8	200	39,00
800447	5.7	150	32,00
800430	4	100	22,00
800423	2.5	65	15,00
800416	1.5	40	15,00
800409	0.8	20	13,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800553	5.5	200	33,00
800546	4	150	29,00
800539	2.8	100	21,00
800522	1.8	65	14,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800652	3.4	200	31,00
800645	2.4	150	22,00
800638	1.6	100	15,00
800621	1	65	11,00



800737

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800737	1	100	13,00
800720	0.6	65	9,00

POKRYWA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości 200mm (brak w zestawie).

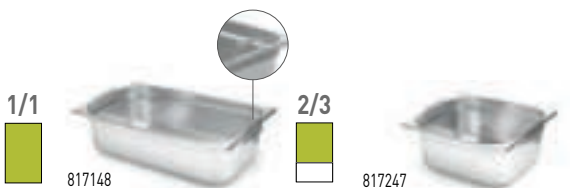


kod	GN	mm	PLN
558133	GN 1/6	180x165	749,00
558140	GN 1/4	270x165	799,00
558157	GN 1/3	330x180	899,00

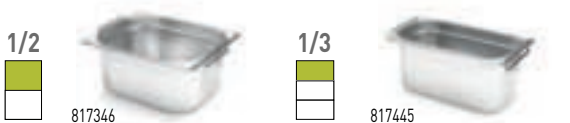


558140

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI



kod	litry	wys. (mm)	PLN	kod	litry	wys. (mm)	PLN
817155	28	200	132,00	817254	17	200	110,00
817148	21	150	112,00	817247	13	150	93,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN	kod	litry	wys. (mm)	PLN
817353	12.5	200	87,00	817452	7.8	200	73,00
817346	9.5	150	73,00	817445	5.7	150	62,00



817810

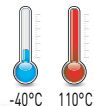
POKRYWA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
817834	GN 1/2	325x265	39,00
817841	GN 1/3	325x176	27,00
817810	GN 1/1	530x325	50,00
817827	GN 2/3	354x325	56,00



POJEMNIKI GN Z POLIWEGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C
- Nieprzezroczyste
- Kolor czarny.



Zobacz film

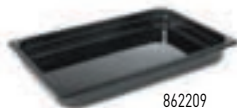


Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Podziątka na pojemniku

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

1/1



862209

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862216	21	150	95,00
862223	14	100	86,00
862209	9	65	66,00

1/2



862421

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862407	12.5	200	69,00
862414	9.5	150	52,00
862421	6.5	100	37,00
862438	4	65	35,00

1/3



862513

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862506	7.8	200	46,00
862513	5.7	150	40,00
862520	4	100	31,00
862537	2.5	65	27,00

1/4



862629

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862612	4	150	32,00
862629	2.8	100	27,00
862636	1.8	65	21,00

1/6



862711

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862704	3.4	200	30,00
862711	2.4	150	26,00
862728	1.6	100	20,00
862735	1	65	17,00

1/9



862827

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862827	1	100	14,00

POKRYWKA Z CZARNEGO POLIWEGLANU DO POJEMNIKÓW GN

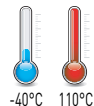
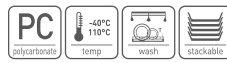
kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	46,00
862926	GN 1/2	325x265	26,00
862933	GN 1/3	325x176	21,00
862940	GN 1/4	265x162	20,00
862957	GN 1/6	176x162	15,00



862902

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C
- Nieprzezroczyste
- Kolor biały.



Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Podziałka na pojemniku

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

1/1



862285

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862285	9	65	72,00

1/2



862476

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862483	4	65	34,00
862476	6.5	100	43,00

1/3



862575

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862568	5.7	150	42,00
862575	4	100	31,00
862582	2.5	65	27,00

1/4



862674

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862674	2.8	100	24,00
862681	1.8	65	20,00

1/6



862773

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862766	2.4	150	28,00
862773	1.6	100	20,00
862780	1	65	16,00



862964

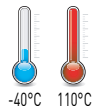
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	47,00
862964	GN 1/2	265x325	26,00
862971	GN 1/3	325x176	21,00
862988	GN 1/4	265x162	20,00
862995	GN 1/6	176x162	15,00



POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C.



Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Rozmiar GN
na narożniku

Podziałka na
pojemniku



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861196	58	200	178,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861202	28	200	89,00
861219	21	150	69,00
861226	14	100	59,00
861233	9	65	49,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861400	12.5	200	49,00
861417	9.5	150	39,00
861424	6.5	100	29,00
861431	4	65	29,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861509	7.8	200	39,00
861516	5.7	150	32,00
861523	4	100	29,00
861530	2.5	65	24,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861608	5.5	200	30,00
861615	4	150	26,00
861622	2.8	100	19,00
861639	1.8	65	19,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861707	3.4	200	26,00
861714	2.4	150	24,00
861721	1.6	100	16,00
861738	1	65	12,00



kod	litry	wys. (mm)	PLN
861820	1	100	11,00
861837	0.6	65	9,00

864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

- Bez wycięcia
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864098	GN 2/1	650x530	109,00
864104	GN 1/1	530x325	39,00
864128	GN 1/2	265x325	29,00
864135	GN 1/3	325x176	19,00
864142	GN 1/4	265x162	14,00
864159	GN 1/6	176x162	13,00
864166	GN 1/9	176x108	8,00

868522

OCEKACZ DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
868522	GN 1/1	467x263	31,00
868546	GN 1/2	265x206	19,00
868553	GN 1/3	266x116	12,00
868577	GN 1/6	118x106	8,00

864203

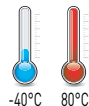
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIECIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	59,00
864203	GN 1/1	530x325	79,00

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

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



Odporność termiczna
-40°C / 80°C

Podziatka na pojemniku

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

1/1



880012

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880005	28	200	57,00
880012	21	150	45,00
880029	14	100	41,00

1/2



880111

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880104	12.5	200	32,00
880111	9.5	150	29,00
880128	6.5	100	20,00

1/3



880210

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880203	7.8	200	24,00
880210	5.7	150	17,00
880227	4	100	18,00

1/4



880319

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880302	5.5	200	20,00
880319	4	150	16,00
880326	2.8	100	11,00

1/6



880418

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880401	3.4	200	18,00
880418	2.4	150	12,00
880425	1.6	100	10,00

1/9



880524

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880524	1	100	12,00

880609



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	24,00
880616	GN 1/2	325x265	16,00
880623	GN 1/3	325x176	11,00
880630	GN 1/4	265x162	8,00
880647	GN 1/6	176x162	7,00
880654	GN 1/9	176x108	7,00



881811

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Hermetyczna uszczelka santopren zapobiegająca wylewaniu się zawartości w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Rant ułatwiający odpowietrzenie i otwieranie
- Dostępne modele dla: GN 1/4, GN 1/6 i GN 1/9



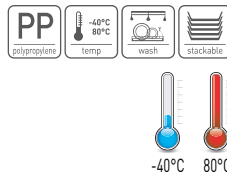
kod	GN	mm	PLN
881828	GN 1/3	325x176	31,00
881804	GN 1/1	530x325	57,00
881811	GN 1/2	325x265	41,00
881835	GN 1/4	265x162	24,00
881842	GN 1/6	176x162	21,00
881859	GN 1/9	176x108	20,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

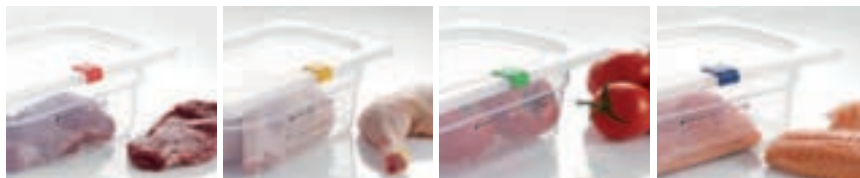


POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPILENU, BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z normami HACCP
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów ani smaków
- Pokrywki i kolorowe klipsy (zielone, żółte, niebieskie, czerwone i fioletowe) do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne
- Flamastry do wypetniania etykiet należy zamawiać oddzielnie
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C



Zobacz film



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	62,00
880067	21	150	48,00
880074	12	100	44,00
880036	9	65	43,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12,5	200	35,00
880166	9,5	150	29,00
880173	6,5	100	26,00

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	31,00
880265	5.7	150	26,00
880272	4	100	22,00
880289	2.5	65	20,00

1/4



880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	26,00
880364	4	150	22,00
880371	2.8	100	18,00
880388	1.8	65	16,00

1/6



880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	20,00
880463	2.4	150	18,00
880470	1.6	100	15,00
880487	1	65	14,00

1/9



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0.9	100	14,00
880562	0.6	65	10,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	24,00
880616	GN 1/2	325x265	16,00
880623	GN 1/3	325x176	11,00
880630	GN 1/4	265x162	8,00
880647	GN 1/6	176x162	7,00
880654	GN 1/9	176x108	7,00



880623

FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	2	15,00/30,00



871546

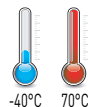




POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ Z PODZIAŁKĄ



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA



Wykonany z bezpiecznego dla żywności polipropylenu odpornego na działanie środków chemicznych



- Do przechowywania żywności
- Wykonany z przezroczystego polipropylenu
- Materiał całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Miarka objętości na ścianie pojemnika
- Odporność termiczna: od -40°C do +70°C
- Możliwość piętrowania
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi
- Pokrywka do zakupu oddzielnie

kod	litry	mm	PLN
870907	1.9	190x190x(H)95	19,00
870914	3.8	190x190x(H)180	25,00
870921	5.7	235x235x(H)180	34,00
870938	7.6	235x235x(H)230	39,00
870945	11.4	290x290x(H)210	49,00
870952	17.2	290x290x(H)320	67,00
870969	20.8	290x290x(H)400	87,00



POKRYWKA DO POJEMNIKA NA ŻYWNÓŚĆ

- Wykonana z polipropylenu
- Materiał całkowicie pozbawiony BPA
- Odporność termiczna: od -40°C do +70°C
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	przeznaczony do	PLN
870976	190x190	870907, 870914	9,00
870983	235x235	870921, 870938	12,00
870990	290x290	870945, 870952 i 870969	15,00

POJEMNIK NA JAJKA HENDI OVOBOX 120

- Pojemnik przeznaczony do bezpiecznego przechowywania sterylizowanych jajek w komorze chłodniczej – bez ryzyka ponownego przeniesienia salmonelli na jajka lub do komory.
- Idealnie przezroczysty pojemnik wykonany z polipropylenu, o gładkiej, nieporowatej powierzchni
- zawartość pojemnika zawsze jest widoczna.
- Pojemnik w rozmiarze GN 2/3, mieszczący 4 wypełnione tacki z jajkami.
- Zestaw zawiera: pojemnik, pokrywę, 8 tacek na jajka.
- Tacki wykonane z PET, z możliwością piętrowania oraz z profilowanymi wcięciami po obu stronach ułatwiającymi wyjmowanie tacek z pojemnika.
- Każda tacka mieści 30 jajek (5 x 6 rzędów) – cały pojemnik mieści 120 jajek.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do +80°C.
- Pojemnik i tacki przystosowane do mycia w zmywarce.
- Dodatkowe tacki dostępne do zakupu oddzielnie (kod: 870792).

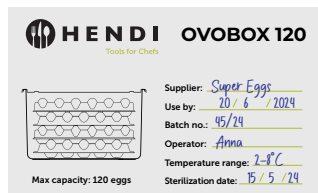
UWAGA: Jajka muszą zostać poddane sterylizacji przed umieszczeniem na tackach i w pojemniku, aby zapobiec skażeniu salmonellą.

Tacki z jajkami należy układać naprzemiennie w pojemniku, obracając każdą o 90 stopni względem poprzedniej.

kod	litry	mm	PLN
870785	18	355x325x(H)200	119,00

w zestawie

8x



Zobacz film

NEW



870785

ZESTAW 4 TACEK NA JAJKA HENDI OVOBOX 120

- Wykonane z PET.
- Każda tacka mieści 30 jajek (5 x 6 rzędów) – cały zestaw mieści razem 120 jajek.
- Możliwość piętrowania.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do +80°C.
- Przystosowane do mycia w zmywarce.
- Polecane do użytku z pojemnikiem na jajka OVOBOX 120 (kod: 870785).

kod	mm	szt./opak.
870792	291x288x(H)41	10,00/40,00



870792

NEW



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

57



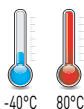
DLA ALERGIKÓW

Choroby o podłożu alergicznym występują w obecnych czasach na masową skalę. Prawdopodobieństwo, że wśród gości restauracji znajdzie się osoba cierpiąca na alergię pokarmową, jest coraz większe. Zjedzenie dania zawierającego alergen może spowodować nietolerancję pokarmową, a w przypadku silnej alergii może dojść do zagrażającego życiu wstrząsu anafilaktycznego.

Przygotowując żywność dla klientów z alergiami pokarmowymi ważne jest, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Wprowadzenie nowego fioletowego koloru do funkcjonujących już kolorów HACCP i dodanie do oferty HENDI produktów w tym kolorze, np. fioletowych noży, desek i klipsów do pojemników do przechowywania żywności daje teraz możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków dla alergików.



Zobacz film



1/1



880050

1/2



880159

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	62,00
880067	21	150	48,00
880074	12	100	44,00
880036	9	65	43,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	35,00
880166	9.5	150	29,00
880173	6.5	100	26,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	31,00
880265	5.7	150	26,00
880272	4	100	22,00
880289	2.5	65	20,00

1/4



880371

1/6



880456

1/9



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	26,00
880364	4	150	22,00
880371	2.8	100	18,00
880388	1.8	65	16,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	20,00
880463	2.4	150	18,00
880470	1.6	100	15,00
880487	1	65	14,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0.9	100	14,00
880562	0.6	65	10,00



ALLERGEN FREE
DAIRY FREE



ALLERGEN FREE
GLUTEN FREE



ALLERGEN FREE
EGG FREE



ALLERGEN FREE
PEANUT FREE

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171882	fioletowy	(L)250	19,00



881705



POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	26,00
881712	GN 1/2	325x265	16,00
881729	GN 1/3	325x176	14,00
881736	GN 1/4	265x162	10,00
881743	GN 1/6	176x162	9,00
881750	GN 1/9	176x108	8,00



842478



NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842478	2.5	150	280	22,00

826164



826065



DESKI DO KROJENIA HACCP

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
826065	Fioletowy	GN 1/1 - 530x325x(H)15	71,00
826164	Fioletowy	GN 1/2 - 265x325x(H)12	36,00



171882



842775



NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842676	2.5	180	320	18,00
842775	2.5	240	385	22,00

842270



842171



NÓŻ UNIERSALNY

kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842270	1.2	90	190	16,00
842171	1.2	100	205	16,00

825570



825662



DESKI DO KROJENIA HACCP

- Dwustronna: gładka
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	112,00
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	43,00



ETYKIETY FOOD SAFETY

- Samoprzylepne etykiety ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa



850299



850305

ZESTAW ETYKIET JEDNORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tekstury.
- Zestaw zawiera po 2000 szt. jednorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (14 000 szt.).
- Pojemność: 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: ø19 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850299	240x80x(H)100	139,00

ZESTAW ETYKIET WIELORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

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

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



850008

850015

850022

850039

850046

850053

850060



850077

850084

850091

850107

850114

850121

850138

ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

- Idealne do naklejania na jednorazowe pojemniki, woreczki foliowe i opakowania wykonane z papieru lub plastiku
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Liczba naklejek na rolce: 2000 szt.

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850008	Poniedziałek	2000	ø19	17,00
850015	Wtorek	2000	ø19	17,00
850022	Środa	2000	ø19	17,00
850039	Czwartek	2000	ø19	17,00
850046	Piątek	2000	ø19	17,00
850053	Sobota	2000	ø19	17,00
850060	Niedziela	2000	ø19	17,00

ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

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

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



850145



ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYCZ PRZED”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	40,00

Produkt
Товарный
Имя

Godzina AM PM **Data**
Время Дата

miejsce na etykietę
место для
этикетки
place for label
here

Trwałość
Срок хранения
Shelf Life dni godzin

Osoba
Имя
Етп. dni godzin

Removable

Miejsce na etykietę
850008-850060

850206



ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „DATA PRZYDATNOŚCI”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	44,00



850152



ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYCZ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	mm	PLN
850152	ø50	26,00

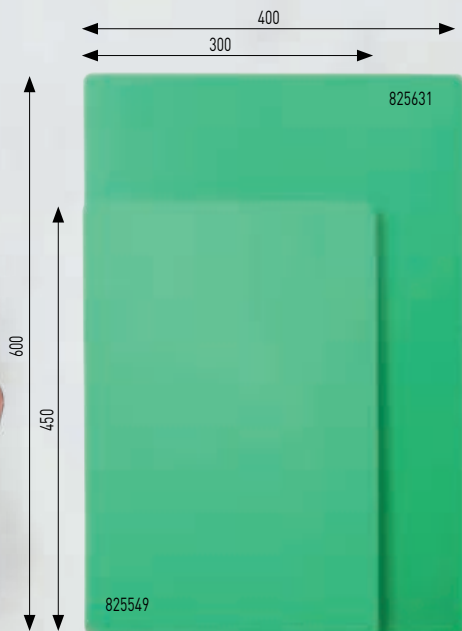




Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

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



**BARDZO
TWARDY
POLIETYLEN**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600×400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	biały	600x400	18	112,00
825617	czerwony	600x400	18	112,00
825624	niebieski	600x400	18	112,00
825631	zielony	600x400	18	112,00
825648	brązowy	600x400	18	112,00
825655	żółty	600x400	18	112,00
825662	fioletowy	600x400	18	112,00

DESKA DO KROJENIA HACCP 450×300

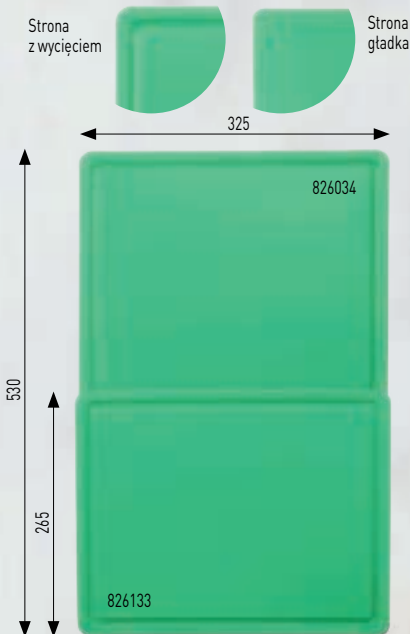
kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	biały	450x300	13	40,00
825525	czerwony	450x300	13	40,00
825532	niebieski	450x300	13	40,00
825549	zielony	450x300	13	40,00
825556	brązowy	450x300	13	40,00
825563	żółty	450x300	13	40,00
825570	fioletowy	450x300	13	43,00

DESKI DO KROJENIA HACCP

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



Zobacz film



**BARDZO
TWARDY
POLIETYLEN**



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826003	biały	530x325	15	71,00
826010	czerwony	530x325	15	71,00
826027	niebieski	530x325	15	71,00
826034	zielony	530x325	15	71,00
826041	brązowy	530x325	15	71,00
826058	żółty	530x325	15	71,00
826065	fioletowy	530x325	15	71,00

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Jedna strona gładka, druga z zagłębieniem przy krawędzi

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	biały	325x265	12	36,00
826119	czerwony	325x265	12	36,00
826126	niebieski	325x265	12	36,00
826133	zielony	325x265	12	36,00
826140	brązowy	325x265	12	36,00
826157	żółty	325x265	12	36,00
826164	fioletowy	325x265	12	36,00
826171	czarny	325x265	12	40,00



826676



ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1

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

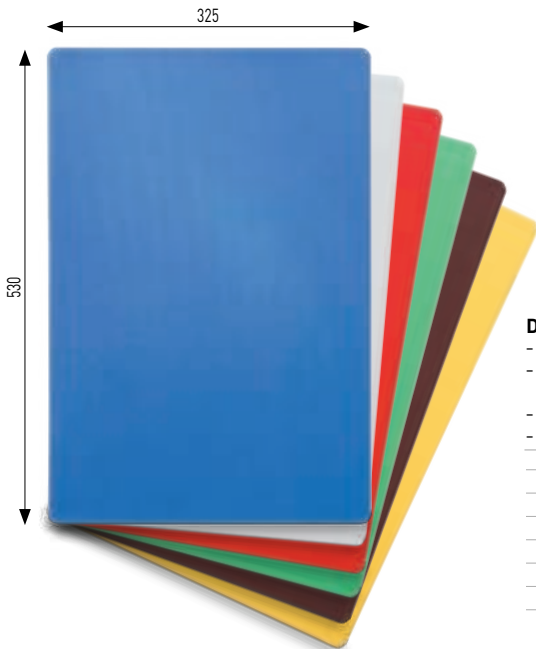
kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	51,00/306,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

63





DESKA DO KROJENIA HACCP GN1/1

- Wykonana z LDPE (polietylen o niskiej gęstości).
- Obie strony są gładkie i przeznaczone do użytkowania.
- Zgodna ze standardem HACCP.
- Dostępna w 6 kolorach.

kod	kolor	mm	PLN
826805	biały	530x325x(H)10	42,00
826812	czerwony	530x325x(H)10	42,00
826829	niebieski	530x325x(H)10	42,00
826836	zielony	530x325x(H)10	42,00
826843	brązowy	530x325x(H)10	42,00
826850	żółty	530x325x(H)10	42,00



NEW



ZESTAW 6 DESEK DO KROJENIA HACCP ZE STOJAKIEM

- Zestaw zawiera:
 - 6 desek do krojenia wykonanych z LDPE (polietylen o małej gęstości),
 - 1 stojak wykonany z PP (polipropylen).
- Deski dwustronne, gładkie i przeznaczone do użytku z każdej strony.
- Deski oznaczone kolorami, zgodnie ze normami HACCP:
 - niebieska polecana do surowych ryb,
 - biała do nabiału,
 - brązowa do mięsa poddanego obróbce termicznej,
 - czerwona do surowego mięsa,
 - żółta do drobiu,
 - zielona do warzyw i owoców.
- Stojak dostępny również do zakupienia osobno [kod: 825693].
- Nadaje się do mycia w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim.

kod	mm	PLN
825686	450x300x(H)10	249,00

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE BIAŁE



826379



826362

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826379	450x300x(H)20	91,00
826386	500x350x(H)18	122,00
826393	600x400x(H)20	182,00

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	50,00



826485

826348

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

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

kod	kolor	mm	gr. (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	18,00
826478	czarny	250x150	10	19,00
826355	biały	300x200	10	30,00
826485	czarny	300x200	10	25,00



Elastyczne



826300

PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

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

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826300	1	380x305x(H)6	9,00/54,00



MATA ANTYPOŚLIZGOWA

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

kod	mm	PLN
598047	1500x300	21,00



DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana - do krojenia chleba

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	79,00

DESKA DREWNIANA DO KROJENIA MIĘSA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505205	16	390x230	44,00

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

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

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505106	13	390x160	32,00



DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

kod	mm	PLN
506905	530x325x(H)45	179,00
506912	265x325x(H)45	89,00



DESKA DO KROJENIA Z WŁÓKNA DRZEWNEGO

- Wykonana z kompozytu z włóknem drzewnym - gęstszy i bardziej wytrzymały niż zwykłe naturalne drewno.
- Rowek na obwodzie do gromadzenia płynów - redukuje rozlewanie się na blat.
- Silikonowe nóżki antypoślizgowe.
- Otwór do zawieszania.
- Dostępna w 3 rozmiarach i 2 kolorach:
 - czarny (kody: 505755, 505762, 505779),
 - naturalne (kody: 505724, 505731, 505748).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
505724	brązowy	300x235x(H)6	69,00
505731	brązowy	370x275x(H)6	89,00
505748	brązowy	440x325x(H)6	109,00
505755	czarny	300x235x(H)6	69,00
505762	czarny	370x275x(H)6	89,00
505779	czarny	440x325x(H)6	109,00

NEW



505731



505762



DESKA DO KROJENIA PIECZYWA

- Wykonana z naturalnego drewna w ciemniejszym odcieniu.
- Wymowana kratka - poziome rowki.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas cięcia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505502	20	475x322	139,00



505502



STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	303x211x(H)205	52,00



826201



825693

NEW



STOJAK NA DESKI DO KROJENIA

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

kod	mm	PLN
825693	320x230x(H)140	39,00





NOŻE PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowanaowej X50CrMoV15 gwarantuje:
 - doskonałe właściwości tnące
 - bardzo ostre i trwałe ostrze
 - łatwe ostrzenie
 - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne



- wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnią idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844205	1	Nóż kucharski	3,3	250	390	149,00
844212	2	Nóż kucharski	3,3	200	335	129,00
844250	3	Nóż uniwersalny	2	150	265	104,00
844311	4	Nóż rzeźniczy	2,7	250	380	109,00
844304	5	Nóż rzeźniczy	2,6	200	332	117,00
844267	6	Nóż do filetowania, gietki	2	150	270	84,00
844236	7	Nóż do obierania	1,9	90	195	73,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
844328	8	Nóż do szynki i tososia, gietki, szlif kulowy	2,6	300	430	166,00
844298	9	Nóż do chleba	2,4	215	340	99,00
844281	10	Nóż do chleba	2,4	215	340	118,00
844335	11	Tasak, szlif kulowy	3	165	300	179,00
844274	12	Nóż Santoku, szlif kulowy	3	180	310	151,00
844229	13	Widelec do mięsa	9	150	285	95,00
844403	14	Ostrzałka diamentowa	10,4	310	450	158,00



NOŻE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyty z wysokiej jakości tworzywa POM
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długą żywotność



- Unikalna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- Każdy noż jest w osobnym estetycznym blisterze



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
781319	1	Noż kucharski	3.3	200	340	49,00
781357	2	Noż kucharski	3.3	150	285	41,00
781340	3	Noż rzeźniczy	3.3	200	330	43,00
781371	4	Noż do filetowania	2.8	150	285	35,00
781333	5	Noż do chleba	3.3	210	335	41,00
781388	6	Noż do jarzyn	3.5	125	240	26,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
781395	7	Noż do obierania	3	90	200	26,00
781401	8	Nożyce do drobiu	5.8	140	260	27,00
781364	9	Wielec do mięs	1.9	175	290	41,00
781302	10	Tasak	2.4	180	300	78,00
781326	11	Noż do szynki i tososia	2.4	215	350	39,00
781418	12	Ostrzałka	10	230	350	27,00



NOŻE GREEN LINE

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



kod	lp.	nazwa	grubość dt. ostrza (mm)	dt. (mm)	PLN
843802	1	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	1.5	70	175 38,00
843826	2	Nóż do warzyw	1.5	110	215 39,00
843833	3	Nóż kuchenny	2	140	260 57,00
843857	4	Nóż kuchenny	2	180	305 64,00
843864	5	Nóż kuchenny	2	200	325 69,00
843888	6	Nóż do chleba	2	260	380 69,00
843895	7	Nóż do chleba	2	300	415 78,00

kod	lp.	nazwa	grubość dt. ostrza (mm)	dt. (mm)	PLN
843918	8	Nóż do szynki i tososia	2	280	415 81,00
843932	9	Tasak	4	200	325 132,00
843307	10	Nóż szefa kuchni	3	220	360 90,00
843949	11	Nóż szefa kuchni	3	260	400 101,00
843956	12	Nóż do krojenia	3	260	400 122,00
843994	13	Nóż do oddzielania kości	3	160	388 67,00
843321	14	Nóż do filetowania ryb giętki	2	210	330 74,00

ANTY-
POŚLIZGOWY
ERGONOMICZNY
UCHWYT

NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP



Zobacz film

SZLIF KULOWY
- krojenie bez
przywierania



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN	kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842201	1	Nóż uniwersalny	1,2	90	200	13,00	843000	7	Nóż do chleba	1,5	250	380	24,00
842102	2		1,2	100	210	15,00	843109	8		1,5	300	430	30,00
842409	3	Nóż do mięsa	2,5	150	290	19,00	844427	9	Nóż rzeźniczy	2,5	200	330	25,00
842607	4	Nóż kucharski	2,5	180	320	18,00	844410	10		2,5	250	380	29,00
842706	5		2,5	240	380	22,00	844441	11	Nóż do oddzielania kości	1,8	150	280	23,00
842904	6	Nóż do szynki i kebaba ze szlifem kulowym	1,7	350	490	36,00	844434	12	Nóż do filetowania	1,8	150	260	21,00
							781418	13	Ostrzałka		230	350	27,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

71



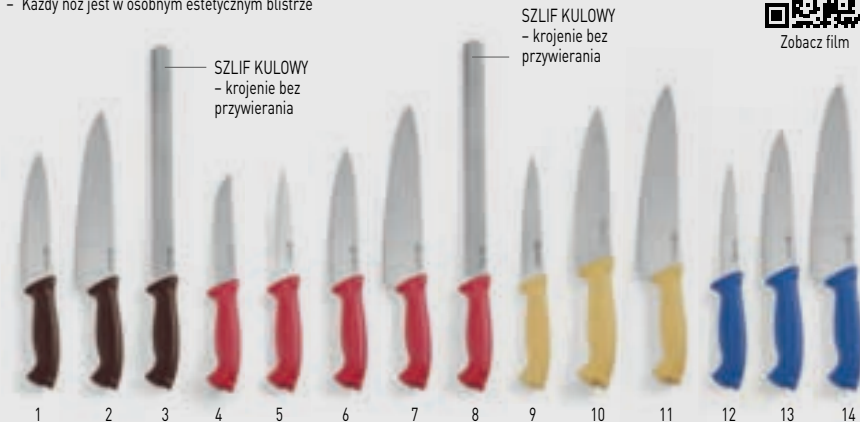


NOŻE HACCP

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



Zobacz film



NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS



kod	nazwa	dlugość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1 Nóż kucharski	180/320	2,5	18,00
842799	2 Nóż kucharski	240/385	2,5	22,00
842966	3 Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	40,00

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA



kod	nazwa	dlugość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842423	4 Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	22,00
842522	5 Nóż do filetowania	150/300	0,9	19,00
842621	6 Nóż kucharski	180/320	2,5	18,00
842720	7 Nóż kucharski	240/385	2,5	22,00
842928	8 Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	37,00

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU



kod	nazwa	dlugość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842539	9 Nóż do filetowania	150/300	0,9	19,00
842638	10 Nóż kucharski	180/320	2,5	18,00
842737	11 Nóż kucharski	240/385	2,5	22,00

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB



kod	nazwa	dlugość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12 Nóż do filetowania	150/300	0,9	19,00
842645	13 Nóż kucharski	180/320	2,5	18,00
842744	14 Nóż kucharski	240/385	2,5	22,00

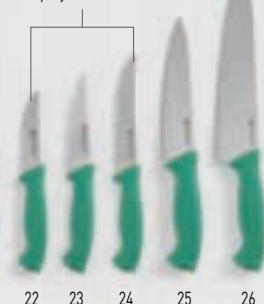
**ANTY-
POŚLIZGOWY
ERGONOMICZNY
UCHWYT**



SZLIF KULOWY
- krojenie bez
przywierania



SZLIF KULOWY
- krojenie bez
przywierania



SZLIF KULOWY
- krojenie bez
przywierania



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



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842256	15 Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	14,00
842355	16 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	16,00
842553	17 Nóż do filetowania	150/300		0,9	20,00
842652	18 Nóż kucharski	180/320		2,5	18,00
842751	19 Nóż kucharski	240/385		2,5	22,00
843055	20 Nóż do chleba	250/385		1,5	23,00
843154	21 Nóż do chleba	300/430		1,5	26,00

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842218	22 Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	15,00
842119	23 Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	13,00
842317	24 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	17,00
842614	25 Nóż kucharski	180/320		2,5	18,00
842713	26 Nóż kucharski	240/385		2,5	22,00

NOŻE HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842270	27 Nóż uniwersalny	90/190	1,2	16,00
842171	28 Nóż uniwersalny	180/205	1,2	16,00
842478	29 Nóż rzeźniczy	150/280	2,5	22,00
842676	30 Nóż kucharski	180/320	2,5	18,00
842775	31 Nóż kucharski	240/385	2,5	22,00



SUPRA

- Noże Ambrogio Sanelli z linii Supra przeznaczone są dla profesjonalnych szefów kuchni oraz rzeźników
- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszeniu cieplnym
- Kolekcja zawiera ostrzałkę, widelec do mięs oraz szpatuły cukiernicze



- Ergonomiczne uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS: elastycznego, odpornego na działanie czynników atmosferycznych, ozonu i UV
- Nadają się do sterylizacji, są wysoce odporne na uderzenia i korozję
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

LINIA SUPRA



kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	długość ostrza/ noża [mm]	PLN
S307.012	1		2.8	120/260	84,00
S307.014	2	Nóż do trybowania	3	140/280	89,00
S307.016	3		3	160/300	89,00
S301.013	4		3	130/270	89,00
S302.013	5	Nóż do trybowania, elastyczne ostrze	2	270	89,00
S312.016	6	Nóż do trybowania	3	160/300	95,00
S309.020	7		2.8	200/350	119,00
S309.024	8	Nóż rzeźniczy	2.8	240/390	145,00
S309.030	9		2.8	300/450	175,00
S337.018	10	Tasak	4	180/340	195,00
S347.024	11	Nóż szefa kuchni, szlif kulowy	2.5	240/390	129,00
S349.016	12		2	160/270	84,00
S349.020	13		2	200/340	95,00
S349.024	14	Nóż szefa kuchni	2.5	240/390	125,00
S349.026	15		2.8	260/410	149,00

kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	długość ostrza/ noża [mm]	PLN
S349.030	16	Nóż szefa kuchni	2.8	300/450	169,00
S350.018	17		2	180/320	115,00
S350.020	18	Nóż Santoku, szlif kulowy	2.5	200/340	129,00
S356.028	19		2	280/420	119,00
S358.040	20	Nóż do plastrowania	3	400/550	169,00
S365.021	21	Nóż do pieczywa	2	210/350	94,00
S362.026	22	Nóż do ciast	2	260/410	129,00
S363.028	23	Nóż do pieczywa, ząbkowany	2	280/420	119,00
S375.030	24	Widelec do mięs	7	145/300	165,00
S682.011	25	Nóż do obierania	1.3	110/230	39,00
S683.009	26	Nóż do obierania, ząbkowany	1.3	90/210	39,00
S690.014	27	Nóż uniwersalny, ząbkowany	1.3	140/260	46,00
S691.007	28	Nóż do warzyw, zakrzywiony	1.3	70/190	29,00
S018.030	29	Ostrzałka	12	300/430	129,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





SUPRA COLORE

- Specjalna odstępna noży Ambrogio Sanelli Supra - Supra Colore. Dzięki kolorowym rękojeściom zgodnym z normą HACCP jeszcze bardziej optymalizują pracę w kuchni i ułatwiają konsekwentne używanie noży do określonych rodzajów produktów spożywczych - dzięki temu w kuchni w łatwy sposób można zachować sterylne warunki pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywnościowego,

a tym samym bezpieczeństwa klientów spożywających przygotowane dla nich posiłki.

- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B;
- Uchwyty wykonane z trwałego tworzywa
- Kolory uchwytów zgodne z normą HACCP
- Kolekcja zawiera ostrzałkę
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
S301.015R	1	Noż do trybowania, zakrzywiony	3	130/290	85,00
S307.016R	2	Noż do trybowania, wąski	3	160/300	89,00



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBNI

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
S301.013Y	3	Noż do trybowania, zakrzywiony	3	130/270	89,00
S307.012Y	4	Noż do trybowania	2.8	120/260	84,00
S349.026Y	5	Noż rzeźniczy	2.8	260/410	149,00



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBESKIM – DO RYB

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
S309.020L	6	Noż rzeźniczy	2.8	200/350	119,00
S349.024L	7	Noż rzeźniczy	2.5	240/390	125,00
S351.018L	8	Noż do filetowania ryb	1.3	180/310	95,00
S691.007L	9	Noż do warzyw, zakrzywiony	1.3	70/190	28,00



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
S350.018G	10	Noż Santoku, szlif kulowy	2	180/310	119,00
S682.011G	11	Noż do obierania	1.3	110/230	29,00



NOŻE HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
S307.014P	12	Noż do trybowania	3	140/280	89,00
S349.030P	13	Noż rzeźniczy	2.8	300/450	169,00





hasaki



- HASAKI oznacza w języku japońskim „Krawędź tnąca” stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim firmy Ambrogio Sanelli
- Ostrza noży są wykonane ze specjalnie modyfikowanej stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszeniu cieplnym

- Twardość 57-58 HRC
- Zgodnie z japońską techniką noże są ostrzone jednostronnie dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę – występowanie tarcia jest zredukowane do minimum
- Doskonale wyważone i wygodne podczas cięcia uchwyty wykonane z syntetycznej żywicy POM, nitowane
- Nie należy myć w zmywarkach



kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	długość ostrza/ noża [mm]	PLN	kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	długość ostrza/ noża [mm]	PLN
H339.016	1	Nóż Usuba	3	160/290	249,00	H341.027	7	Nóż Yanagi	2	270/400	249,00
H349.016	2	Nóż szefa kuchni	2	160/290	159,00	H341.030	8	Nóż Santoku, szlif kulowy	2	300/430	339,00
H349.020	3		2	200/330	239,00	H350.016	9	Nóż uniwersalny	2	160/290	249,00
H340.016	4	Nóż Deba	3	160/290	229,00	H582.010	10	Nóż uniwersalny	2	100/200	109,00
H341.021	5	Nóż Yanagi	2	210/340	219,00	H582.012	11		2	120/220	119,00
H341.024	6	Sashimi	2	240/370	227,00						



ARCOS



NOŻE ARCOS – SERIA ÓPERA

- ÓPERA to seria solidnych, klasycznych, uniwersalnych noży do wielu zastosowań.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Lekko wygładzona powierzchnia przy krawędzi tnącej „silk edge” – cięcie jest jeszcze bardziej precyzyjne niż przy standardowych nożach.
- Ostrza wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz

NEW



- odporności na korozję.
- Ostrza z zaokrąglonym grzbietem, kute z jednego kawałka stali.
- Doskonale wyważone uchwyty wykonane z POM – bezpośrednio połączone z trzpieniem za pomocą nitów wykonanych ze stali nierdzewnej.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Z certyfikatem NSF.



kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	dt. ostrza [mm]	PLN
224900	1	Nóż kuchenny	1,5	140/260	139,00
225000	2	Nóż szefa kuchni	2	160/282	179,00
225100	3		2	210/342	199,00
225200	4		2	230/360	259,00
225300	5		2	260/390	269,00
225600	6	Nóż do pomidorów	1,5	130/228	109,00
225700	7	Nóż do obierania	1,5	100/211	109,00

kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	dt. ostrza [mm]	PLN
225800	8	Nóż do steków	1,5	120/227	115,00
225900	9	Nóż do filetowania	1,5	160/267	149,00
226000	10		1,5	210/328	179,00
226200	11	Nóż do trybowania	1,5	140/262	159,00
226500	12		1,5	160/267	149,00
226400	13	Nóż do pieczywa	2	200/303	175,00
226600	14	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	2	180/303	189,00
226900	15		2	140/262	155,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



**NEW**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
280004	1	Nóż do obierania, zakrzywiony	1	60/162	44,00
280104	2	Nóż do obierania	1	75/177	44,00
280204	3		1	100/200	53,00
280304	4		1	120/223	55,00
280404	5	Nóż szefa kuchni	1,5	155/268	79,00
280504	6		1,5	175/285	85,00
280601	7	Nóż szefa kuchni ze szlifem kulowym	2	200/314	120,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
280604	8	Nóż szefa kuchni	2	200/314	105,00
280704	9		2,5	250/385	139,00
280804	10		3	300/436	169,00
281004	11	Nóż do obierania	1,5	75/178	53,00
281104	12	Nóż do warzyw	1,5	100/204	54,00
281204	13		1,5	130/243	62,00
281304	14	Nóż kuchenny	1,5	150/263	69,00
281404	15		1,5	170/285	78,00



ARCOS

NOŻE ARCOS – SERIA UNIVERSAL

- UNIVERSAL to seria solidnych, klasycznych, uniwersalnych noży do wielu zastosowań.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję. Kute z jednego kawatka stali.
- Doskonale wyważone uchwyty wykonane z POM – bezpośrednio połączone z trzpieniem za pomocą nitów wykonanych ze stali nierdzewnej.
- Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalająca zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.
- Zwiększona odporność na wysoką temperaturę.
- Twardość: około 55HRC.
- Przystosowane do mycia w zmywarce, lecz rekomendowane jest mycie ręczne.
- Z certyfikatem NSF.



kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	długość ostrza/ noża [mm]	PLN
281504	16	Nóż kuchenny	1,5	190/309	85,00
281604	17	Nóż do sera	2	145/274	110,00
281704	18	Nóż kuchenny		140	75,00
282104	19		2	200/320	80,00
282204	20	Nóż do pieczywa	2	250/379	99,00
282404	21	Tasak	2,5	160/283	135,00
282904	22		2	150/278	95,00
283004	23	Nóż rzeźniczy	2	175/300	99,00
283104	24		3	200/337	115,00

kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	długość ostrza/ noża [mm]	PLN
283204	25		3	250/383	140,00
283304	26	Nóż rzeźniczy	3	300/434	175,00
283704	27	Nóż do plastrowania ze szlifem kulowym	1,5	300/423	165,00
286004	28	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1	170/290	129,00
287100	29	Tasak do ryb	2	290/415	335,00
287900	30	Tasak	4	250/378	459,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

81



NOŻE ARCOS – SERIA NIZA

- NIZA to seria lekkich, poręcznych noży o prostym designie.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane z blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu – tworzywo wtryskiwane bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.
- Nadają się do mycia w zmywarce, lecz zalecane jest mycie ręczne.
- Twardość: około 55HRC.



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
134900	1	Nóż uniwersalny zakrzywiony	1	130/265	39,00
135000	2	Nóż do obierania	1	83/200	22,00
135200	3	Nóż do warzyw	1	110/225	22,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
135300	4	Nóż kuchenny	1	150/288	42,00
135500	5	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1	180/314	65,00
135700	6	Nóż do pieczywa	1	200/332	44,00
135800	7	Nóż szefa kuchni	1	200/332	45,00



NOŻE ARCOS – SERIA NOVA

- NOVA to seria niewielkich, lekkich i precyzyjnych noży do różnych zastosowań – w szczególności do obierania lub smarowania.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane z blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu – wtryskiwane bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.
- Lekko chropowata powierzchnia uchwytów zapobiega wyslizgiwaniu się noży z dłoni.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce, jednakże rekomendowane jest mycie ręczne gąbką.



NEW



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
188000	1	Nóż do smarowania	0,8	75/200	13,00
188200	2	Nóż do obierania	0,8	70/182	12,00
188300	3	Nóż do obierania, zakrzywiony	0,8	60/172	12,00
188400	4	Nóż do obierania	0,8	80/190	12,00
188500	5	Nóż do obierania,	0,8	85/200	12,00
188600	6	spiczasty	0,8	100/211	13,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
188510	7	Nóż do obierania,	0,8	85/200	13,00
188610	8	ząbkowany	0,8	100/211	13,00
188700	9	Nóż do sera	0,8	105/215	14,00
188800	10	Nóż stotowy, ząbkowany	0,8	110/220	14,00



189500

ZESTAW NOŻY DO OBIERANIA, SERIA NOVA

- W zestawie 3 noże do obierania:
 - nóż do obierania, zakrzywiony 60 mm (188300),
 - nóż do obierania 100 mm (188600),
 - nóż do obierania, ząbkowany 100 mm (188610).



NEW

kod	grubość (mm)	szk./opak.
189500	0.8	16,00/48,00



NOŻE ARCOS – SERIA 2900

- 2900 to seria łącząca ergonomię, siłę, oraz prostotę zapewniające długotrwałe i komfortowe użytkowanie.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu – wtryskiwany bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.
- Powierzchnia uchwytów teksturowana, mocno chropowata – zapobiega wyślizgnięciu się z dłoni (anti-slip).
- Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalająca zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.
- Zwiększona odporność na wysoką temperaturę.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce, lecz zalecane jest mycie ręczne.
- Z certyfikatem NSF.

NEW

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

wash



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/noża (mm)	PLN	kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/noża (mm)	PLN
290425	1		1,5	130/257	51,00	291525	10		2	160/292	62,00
290525	2	Nóż kuchenny	1,5	150/335	51,00	291625	11		2	180/318	64,00
290025	3	Nóż do obierania	1	80/190	38,00	291725	12	Nóż rzeźniczy	2	210/338	66,00
290125	4	Nóż do warzyw	1,5	100/210	45,00	291825	13		2,5	250/404	89,00
290325	5	Widelec do mięs		180	55,00	291925	14		2,5	300/438	99,00
290725	6	Nóż szefa kuchni	2	200/270	79,00	292025	15	Nóż szefa kuchni	2,5	150/280	68,00
290825	7	z szerokim ostrzem	2	250/386	89,00	292115	16	Nóż szefa kuchni, ząbkowany	2,5	200/333	85,00
290925	8		2	300/435	97,00	292125	17	Nóż szefa kuchni	2,5	200/333	79,00
291325	9	Nóż do trybowania, zakrzywiony	2	140/278	69,00						



kod	lp.	nazwa	grubość ostrza/ noża (mm)	dlugość ostrza/ noża (mm)	PLN
292215	18	Nóż szefa kuchni, ząbkowany	2	250/386	92,00
292225	19	Nóż szefa kuchni	2	250/386	85,00
292325	20		2,5	300/430	95,00
292425	21		2,5	350/492	119,00
292525	22	Nóż rzeźniczy, ząbkowany	2,5	350/492	119,00
292625	23		2,5	200/345	75,00
292725	24	Nóż do skórowania	3	250/395	87,00
292825	25		3	300/445	102,00
292925	26	Nóż rzeźniczy	2,5	130/274	59,00

kod	lp.	nazwa	grubość ostrza/ noża (mm)	dlugość ostrza/ noża (mm)	PLN
293025	27	Nóż rzeźniczy	2,5	150/290	61,00
293125	28	Nóż do filetowania, gietki	1	170/298	65,00
294025	29		2	140/273	60,00
294125	30	Nóż do trybowania	2,5	160/292	61,00
294225	31		2,5	100/243	56,00
294425	32		2,5	130/263	57,00
294525	33		2,5	160/295	58,00
294625	34		2,5	160/306	62,00
294725	35		Nóż rzeźniczy	2,5	180/323
294825	36	2,5		200/336	67,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



NOŻE VICTORINOX

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



VICTORINOX



NEW

NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Ostrze ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojść z poliamidu



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
5.2003.15	1		1,5	150/284	99,00
5.2003.19	2	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	1,7	190/314	129,00
5.2003.25	3		1,9	250/380	185,00
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	1,9	200/340	159,00
5.2533.21	5	Nóż do chleba	1,7	210/348	119,00
5.2933.26	6	zabawkowym ostrzem	1,7	260/382	159,00
5.3703.16	7		1,2	160/283	99,00
5.3763.20	8	Nóż do filetowania	1,3	200/339	119,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
5.3813.18	9	Nóż do filetowania, bardzo gietki	1,2	180/310	125,00
5.6303.15	10	Trybownik	2,3	150/289	94,00
5.6603.15	11	Nóż do trybowania	2,3	150/286	85,00
5.6413.15	12	Nóż do trybowania, gietkie ostrze	1,8	150/287	89,00
7.8303	13	Ostrzatka stalowa		250/365	78,00
5.4063.18	14	Nóż szefa kuchni, styl chiński		180/308	219,00

NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z polipropylenu



VICTORINOX



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	1,7	190/318	139,00
6.8063.20B	2		1,9	200/329	179,00
6.8503.17B	3	Nóż Santoku	1,8	180/298	145,00
6.8523.17B	4	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1,8	170/298	189,00
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	1,7	210/340	129,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	1,7	260/390	169,00
6.7403	7	Nóż do obierania	1,2	80/189	19,00
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze	1,2	80/189	19,00
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera	1,5	130/251	99,00

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC



VICTORINOX



kod	lp.	nazwa	PLN
6.0912	1	Obieraczka Star, ostrze gładkie, rękojeść Inox	29,00
6.0914	2	Obieraczka Star, ostrze Julienne, rękojeść Inox	35,00
6.0930	3	Obieraczka Rapid, uchwyt z tworzywa sztucznego	29,00
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna pozioma, żółta	29,00
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna pozioma, zielona	29,00
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czerwona	29,00

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czarna	29,00
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, żółta	29,00
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, zielona	29,00
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czerwona	29,00
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czarna	29,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

87



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



13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

VICTORINOX



kod	lp.		kolor	dł. ostrza [mm]	PLN
6.7501	1	Nóż do jarzyn	czerwony	60	24,00
6.7503	2	zagięty	czarny	60	24,00
6.7601	3		czerwony	80	21,00
6.7603	4	Nóż do jarzyn	czarny	80	21,00
6.7606.L114	5	gładki	zielony	80	21,00
6.7606.L118	6		żółty	80	21,00
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn	zielony	80	21,00
6.7636.L118	8	z ząbkowanym ostrzem	żółty	80	21,00
6.7701	9		czerwony	100	25,00
6.7703	10		czarny	100	25,00
6.7706.L114	11	Nóż do jarzyn	zielony	100	25,00
6.7706.L118	12	gładki	żółty	100	25,00

kod	lp.		kolor	dł. ostrza [mm]	PLN
6.7731	13		czerwony	100	25,00
6.7733	14	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	czarny	100	25,00
6.7736.L4	15		zielony	100	25,00
6.7736.L8	16		żółty	100	25,00
6.7831	17	Nóż do pomidorów, zaokrąglony czubek, ząbkowany	czerwony	110	25,00
6.7833	18		czarny	110	25,00
6.7836.L114	19		zielony	110	25,00
6.7836.L118	20		żółty	110	25,00
6.7861	21	Nóż do sera i kielbasy, ostre ząbkowane	czerwony	110	29,00
6.7863	22		czarny	110	29,00
6.7936.12L4	23	Nóż do steków i pizzy, ząbkowany, ostry czubek	zielony	120	39,00
6.7936.12L8	24		żółty	120	39,00
6.7933.12B	25		czarny	120	34,50/ 2 szt. 69,00



1 2 3 4 5



kod	lp.	nazwa	mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu	250	199,00
7.6363.3	2	Nożyce kuchenne 20 cm	200	89,00
7.6857.3	3	Otwieracz do butelek i puszek	200	79,00
7.6912.3	4	Otwieracz PET	200	35,00
7.6924	5	Korkociąg z nożykiem do folii	200	65,00

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP



842003

NOŻYKI DO OBIERANIA

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

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	1.2	75	175	9,00/54,00



842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

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

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842010	2.5	90	185	9,50/57,00



NEW

NOŻE UNIERSALNE

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

kod	lp.	nazwa	dl. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842447	1	Noż uniwersalny do obierania, zakrzywiony	60	170	11,00
842454	2	Noż do obierania, prosty	70	180	11,00
842461	3	Noż uniwersalny do warzyw	85	195	11,00
842485	4	Noż uniwersalny stekowy, ząbkowany	117	227	11,00
842492	5	Noż uniwersalny stłotowy, ząbkowany	105	215	11,00



842447 842454 842461 842485 842492

NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt
- Wyprodukowany w Niemczech



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841020	60	165	16,00



841020



NÓŻE DO OBIERANIA

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



NEW



kod	lp.		kolor	długość (mm)	PLN
841129	1	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	czarny	158	13,00
841532	2		czerwony	158	13,50
841549	3		zielony	158	13,50
841105	4	Nóż do obierania	czarny	180	13,00
841556	5		czerwony	180	13,50
841563	6		zielony	180	13,50
841136	7		czarny	214	14,00
841594	8	Nóż do pomidorów	czerwony	214	13,50
841600	9		zielony	214	13,50

kod	lp.		kolor	długość (mm)	PLN
841112	10	Nóż do obierania spiczasty	czarny	192	13,00
841570	11		czerwony	192	13,50
841587	12		zielony	192	13,50
841617	13	Nóż uniwersalny	czarny	211	13,50
841624	14		czerwony	211	13,50
841631	15		zielony	211	13,50

OBIERACZKI UNIWERSALNE

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



841501

841518

841525

OBIERACZKA UNIWERSALNA POZIOMA

kod	kolor	długość ostrza (mm)	mm	PLN
841501	czarny	50	(L)110	21,00
841518	czerwony	50	(L)110	21,00
841525	zielony	50	(L)110	21,00



841228

841235


NEW

OBIERACZKA DO SZPARAGÓW

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

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856406	43	200x50x(H)30	20,00


NEW


841471

841488

841495

OBIERACZKA UNIWERSALNA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

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

OBIERAK

- Model poprzeczny



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

OBIERAK

- Z ruchomym ostrzem



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	16,00



856406

do cen należy doliczyć VAT 23%

91





856314

NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	PLN
856314	(L)240	49,00



856307

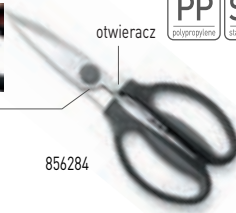
**NOŻYCE KUCHENNE
UNIWEERSALNE**

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.

Uchwyt wykonany z polipropylenu, miękki w środku.

Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
856307	(L)200	34,00



856284

NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu, miękki w środku.

Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do zdejmowania kapsli z butelek. Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
856284	(L)225	45,00



1013.000

NOŻYCE DO DROBIU

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

kod	mm	PLN
1013.000	(L)250	199,00



1555.000

**NOŻYCE KUCHENNE,
UNIWEERSALNE**

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Twardość: 54-55HRC.
- Uchwyt wykonany z nylonu (PA6).
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do łupania orzechów.
- Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
1555.000	(L)200	85,00



1500.000

NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej
- Twardość: 54-55HRC
- Profilowany uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
- Waga netto: 0,081 kg

kod	mm	PLN
1500.000	(L)210	69,00



781913

NÓŻ DO OSTRZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781913	2.3	60	170	31,00



781920

NÓŻ DO OSTRZY PROSTY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781920	1.6	60	160	13,00



MANDOLINA DO TRUFLI

- Idealne narzędzie do krojenia truflii na plasterki.
- Nadaje się również do tarcia warzyw, serów czy czekolady,
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej – twardość 55HRC.
- Obudowa ostrza oraz uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej.
- Regulacja ostrza za pomocą śruby.
- Grubość cięcia plasterków: od 0,2 do 3 mm.



229835

1721.000

kod	mm	PLN
229835	220x85	99,00
1721.000	220x85	149,00



856260



PRASKA DO CZOSNKU

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

kod	mm	PLN
856260	105x50	39,00



570715



PRASKA DO CZOSNKU

- Praska do czosnku jest solidnie wykonana z jednego kawałka aluminium.

kod	mm	PLN
570715	175x30	37,00



856123



PRASKA DO CZOSNKU

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

kod	mm	PLN
856123	180x25	41,00

513750



LISTWA DO BONÓW

- Do użytku w restauracjach, barach czy kawiarniach
- Wykonana z satynowanego aluminium
- Mocowanie za pomocą śrub lub kleju montażowego
- Znakomita organizacja pracy kuchni



kod	mm	PLN
513736	(L)455	24,00
513705	(L)610	53,00
513712	(L)915	50,00
513743	(L)1015	60,00
513750	(L)1220	65,00



Zobacz film



ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3Cr13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długą żywotność
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:

- 1 - Widelec do mięsa – 320 mm
- 2 - Ostrzałka – 340 mm
- 3 - Nóż Santoku – 336 mm
- 4 - Nóż kucharski – 370 mm
- 5 - Nóż kucharski – 330 mm
- 6 - Nóż do szynki – 331 mm
- 7 - Nóż do chleba – 333 mm
- 8 - Nóż do oddzielania kości – 285 mm
- 9 - Nóż do obierania – 193 mm
- 10 - Poręczne etui

kod	mm	szt./opak.
975770	445x260x(H)65	33,22/299,00





NEW



ZESTAW NOŻY — 4-ELEMENTOWY

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

kod	szt./opak.
781029	24,75/99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

95





856291

**ZESTAW NOŻY
DEKORACYJNYCH
- 6 ELEMENTOWY**

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

kod	mm	szt./opak.
856291	280x100x(H)50	28,67/172,00



400081



400074

**PRZYBÓRNIK SZEFA KUCHNI
DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW,
SATYNOWANY**

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

kod	szt./opak.
400081	33,17/199,00

**PRZYBÓRNIK SZEFA KUCHNI DO
DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, CZARNY**

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

kod	szt./opak.
400074	36,50/219,00

TORBA NA NOŻE

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

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



TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 4 noży o maks. długości 450 mm i 13 mniejszych narzędzi
- Kompaktowa torba z 17 przegródkami
- Dzielnik wzmocniony tworzywem sztucznym
- Noże i narzędzia przytrzymywane są za pomocą elastycznej taśmy
- Wymiary rozłożonej torby: 500x510 mm
- Z paskiem na ramię
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856390	500x120x(H)225	199,00



TORBA NA NOŻE

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

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	123,00



LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami

- 2 paski magnetyczne

kod	-	mm	PLN
820209	3	(L)340	29,00
820308	5	(L)470	36,00
820407	6	(L)620	49,00

820209



820308



820407





NEW



NEW



1

2

3

4

5

6



NOŻE JAPOŃSKIE

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

kod	lp.	nazwa	grubość dt. (mm)	ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
845035	1	Nóż Santoku	4	165	295	79,00
845097	2	Nóż japoński Deba	3	150	275	129,00 N
845028	3	Nóż japoński Nakiri	4	180	325	129,00
845059	4	Nóż Sashimi	3	210	340	129,00
845042	5	Nóż Sashimi	4	240	370	139,00
845127	6	Nóż Sashimi	2,5	270	405	179,00 N

HASEGAWA®



← o600 →



513811

← o480 →



513804



MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

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

kod	mm	PLN
513804	ø480x(H)110	2299,00
513811	ø600x(H)140	3199,00



513859

SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

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

kod	mm	PLN
513859	400x115	369,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

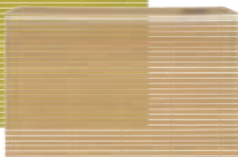
 HENDI

99





513835



513842



513866

MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI

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



kod	mm	PLN
513835	250x240	169,00
513842	250x165	159,00

DESKA DO SUSHI, 600x300 MM

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



kod	mm	PLN
513866	600x300	935,00

HASEGAWA®



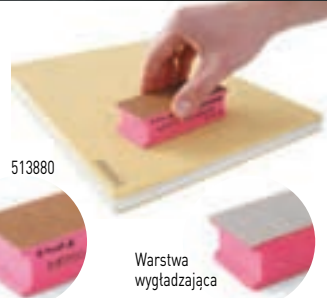
513828



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

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

kod	mm	PLN
513828	300x50x(H)45	169,00



513880

Warstwa
ścierająca

Warstwa
wygładzająca

SKROBAK DO DESKI KUCZENNEJ

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

kod	mm	PLN
513880	115x50x(H)30	59,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

101



Zobacz film



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856031	(L)155	27,00



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	29,00



WYDRAŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	27,00



NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856055	(L)175	26,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, OWALNY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	ø26	(L)160	25,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	ø22	(L)150	25,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK PODWÓJNY

kod	-	mm	PLN
856000	ø 22-25 mm	(L)165	35,00



NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	PLN
856048	(L)155	18,00



WYDRAŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	ø20	(L)215	23,00



RADEŁKO DO CIASTA Z FALOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	ø60	(L)188	25,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA - Z ząbkowanym ostrzem

kod	mm	PLN
856192	(L)190	34,00



NÓŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

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



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	19,00



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	28,00



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	110	224	32,00



ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	PLN
856208	(L)200	36,00



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	PLN
856215	(L)160	29,00



TARKA DO SERA

kod	mm	PLN
856222	(L)170	29,00



NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	36,00



Zobacz film



NÓŻ DO TWARDEYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	32,00



RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

kod	mm	PLN
617007	ø100x240	13,00



RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radetko zgodnie z zasadami HACCP

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	30,00





GŁĘBOKA PROWADNICA
Wzmocniona prowadnica z dużą głębokością – ułatwia prowadzenie ostrza



WSZECHSTRONNOŚĆ – SZEROKI TOR SZLIFIERSKI
Umożliwia ostrzenie bardzo grubych ostrzy i różnych rodzajów noży

20° – ostrzenie dwustronne
Idealny kąt dla wszystkich europejskich noży

DYSKI ŚCIERNE I POLERSKIE
Ostrzenie i wygładzanie w jednym procesie



820643

OSZCZĘDNOŚĆ
Bezserwisowa i prosta wymiana kamieni szlifierskich

TRWAŁOŚĆ
mocny silnik z doskonałym układem chłodzenia

BEZPIECZEŃSTWO PRACY
Cztery gumowe przysawki zabezpieczają ostrzałkę przed przesunięciem

OSTRZAŁKA DO NOŻY ELEKTRYCZNA

- Polecana do użytku we wszystkich profesjonalnych kuchniach
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców
- Wydajne i precyzyjne jednoetapowe ostrzenie
- Materiał ścierny - tlenek aluminium
- Przeciwbieżne kota
- Jednoczesne ostrzenie obu stron ostrza pod odpowiednim kątem
- Czas ostrzenia ostrza noża do 15 cm: ok. 3 sekundy
- Czas ostrzenia ostrza noża do 25 cm: ok. 5 sekund

kod	V	W	mm	PLN
820643	230	75	160x205x(H)185	699,00



224403



Zobacz film

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

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



kod	V	W	mm	PLN
224403	230	50	295x110x(H)110	819,00
224410	papier ścierny – 2 szt.		50x200	24,00

CERAMIC
[ceramiczne]:
do ostrzenia noży
ceramicznych

COARSE
[szorstki]:
do uzyskania
precyzyjnej
krawędzi

FINE
[dokładne]: do
profesjonalnego
wygładzania
krawędzi tnącej



820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



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

**NEW
MODEL**



820605

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Z zabezpieczeniem palców
- Możliwość odwrócenia obustronnych elementów ostrzących wykonanych z węgla

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	49,00

JAPOŃSKI KAMIEŃ DO OSTRZENIA HENDI BY NANIWA

- Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o 2 różnych ziarnistościach:
 - 220/1000 [820667]
 - 1000/3000 [820674]
- Ziarnistość kamienia - przeznaczenie:
 - 220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy
 - 1000: ostrzenie podstawowe ostrzy
 - 3000: polerowanie i wykańczanie krawędzi ostrza
- Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą
- W zestawie z pojemnikiem z tworzywa sztucznego do bezpiecznego przechowywania kamienia



820667

820674

kod	mm	PLN
820667	185x65x(H)30	119,00
820674	185x65x(H)30	129,00

JAPOŃSKI KAMIEŃ DO OSTRZENIA

- Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o różnych ziarnistościach: 220/1000.
- Przeznaczenie ziarnistości kamienia:
 - 220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy,
 - 1000: ostrzenie podstawowe ostrzy.
- Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą.

NEW



845134

kod	mm	PLN
845134	180x50x(H)40	299,00



niroflex
przemysłowo gastronomicznie



NEW



GS3811200000



REKAWICA ANTYPRZECIĘCIOWA FIX

- Lekka, spawana siatka składająca się z pierścieni o średnicy 4 mm i grubości 0,5 mm, ze stali nierdzewnej.
- Z opatentowanym samoregulującym się zamkiem sprężynowym ze stali nierdzewnej.
- Pasuje na prawą i lewą rękę.
- Możliwe pranie w pralce bębnowej.
- Rozmiar: M.

kod	mm	PLN
GS3811200000	(L)220	399,00

niroflex
przemysłowo gastronomicznie



NEW



HA0000003960-08



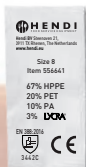
REKAWICA ANTYPRZECIĘCIOWA BLUECUT COMFORT

- Wykonana z materiału Brinix – opatentowana przędza ze stałą nierdzewną. Nie zawiera włókna szklanego – nie ma ryzyka transferu cząsteczek szkła do żywności.
- Możliwe pranie w pralce bębnowej – w temperaturze do 85°C nie kurczy się ani nie deformuje.
- Poziom odporności na przecięcie: F (zgodnie z normą EN 388:2016).
- Grubość: średnia, splot 10.
- Pasuje na prawą i lewą rękę.
- Rozmiar: M.

kod	mm	PLN
HA0000003960-08	(L)240	54,00



556641



REKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE – ZESTAW 2 SZT.

- Zapewniają ochronę podczas krojenia i wymiany ostrych elementów w urządzeniach tnących w profesjonalnej kuchni
- Dzięki połączeniu włókien HPPE, poliestru i nylonu rękawice są trwałe i wygodne
- Odporność na przecięcie – poziom 4
- Odporność na ścieranie – poziom 3

kod	ilość szt. w opak.	PLN
556641	2	58,00



556665



REKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE

- Zestaw składa się z 2 rękawic odpornych na przecięcia:
 - wewnętrzną (HPPE)
 - zewnętrzną (ze stali nierdzewnej, dopuszczoną do kontaktu z żywnością)
- Pasują na prawą i lewą rękę

kod		mm	PLN
556672	rozmiar L	(L)330	168,00
556665	rozmiar M	(L)305	168,00



OTWIERACZ DO PUSZEK

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

kod	mm	PLN
690000	250x115x(H)550	399,00

690000



OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	mm	PLN
856116	(L)180	41,00



856116



OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY

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

kod	mm	PLN
856161	(L)190	40,00

856161



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

107



NEW



237922

MANDOLINA JAPOŃSKA HENDI SAMURAI

- Solidna konstrukcja: elementy wykonane ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS oraz polipropylenu.
- Płaska stalowa powierzchnia jest podzielona na dwie otwierające się części zapewniając łatwy dostęp do ostrzy w celu ich regulowania, demontażu lub wyczyszczenia.
- Posiada powłokę nieprzywierającą PTFE, która umożliwia niezwykle gładkie cięcie (ślizganie się warzyw i owoców).
- Ultra-ostre elementy tnące w kilku wariantach oferujących różnicowane, ale zawsze idealnie precyzyjne i jednakowe efekty cięcia:
 - 2 płaskie ostrza umieszczone na odwracającym elemencie: gładkie lub ząbkowane ostrze,
 - demontowany obrotowy wałek, na którym znajdują się zębate ostrza; grubość cięcia oraz rodzaj są łatwo regulowane za pomocą pokrętki: od 0,5 mm do 9 mm, plastery lub julienne (stupki).
- Płaskie ostrza są umieszczone pod kątem zapewniając jeszcze większe przyspieszenie i usprawnienie procesu cięcia.
- Wałek posiada zabezpieczenie - zostaje zablokowany na swoim miejscu i nie stwarza zagrożenia wysunięcia się. Ustawienie pozycji wałka do demontażu jest oznaczone na pokrętło.
- Zaczep na miskę oraz nożki antypoślizgowe wykonane z gumy termoplastycznej (TPR), zapewniające pełną stabilność podczas pracy.
- Wyposażona w dodatkową, wysuwaną, szeroką nożkę - wysoki komfort użytkowania, można szatkować warzywa trzymając mandolinę w ręce lub ustawić ją na blacie pod kątem 45°.
- W zestawie akcesoria zapewniające wysokie bezpieczeństwo pracy:
 - element do ochrony palców podczas pracy oraz dociskania warzyw/owoców za pomocą 6 cienkich szpikulców,
 - nakładka z tworzywa sztucznego zabezpieczająca ostrze znajdujące na zewnętrznej stronie.

kod	mm	PLN
237922	395x165x(H)115	119,00

NEW MODEL



222652



MANDOLINA

- Ostrza, ślizg (elementy, po których przesuwają się warzywa) i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt i pokrętło wykonane z tworzywa ABS.
- Regulacja grubości cięcia płaskim ostrzem w zakresie 1-9 mm za pomocą dużego pokrętki umieszczonego z boku.
- Zabezpieczenie: blokada ostrza uniemożliwiająca jego wysunięcie się. Demontaż jest możliwy po ustawieniu odpowiedniej pozycji oznaczonej na pokrętło.
- Zintegrowana składana podpórka z szeroką antypoślizgową nożką wykonaną z gumy termoplastycznej (TPR).
- Wyposażona w:
 - płaskie ostrze tnące na cienkie plastery,
 - 2 wymienne ostrza ząbkowane o różnej gęstości, ze stali nierdzewnej AISI 304, tnące na słupki julienne o grubości 4,5 mm lub 9 mm,
 - ostona na palce wykonana z polipropylenu (finger guard), służąca również do dociskania warzyw/owoców za pomocą cienkich szpikulców ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
222652	418x135x(H)135	329,00



MANDOLINA TYP V

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

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	109,00



Zobacz film



Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614



222676

**NEW
MODEL**



Zobacz film

MANDOLINA TYP V

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 i tworzywa ABS.
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ostrza do julienne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 nakładki do zmiany grubości cięcia: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm.
- 2 nakładki z ostrzami do cięcia słupków julienne: 3,5 mm i 7 mm.
- Grubość cięcia wytłoczona na każdej nakładce.
- Szybka wymiana nakładek dzięki jednemu przyciskowi blokującemu lub zwalnającemu nakładkę.
- Zintegrowana składana podpórka - szeroka antypoślizgowa nóżka umożliwiająca cięcie warzyw

przy użyciu mandoliny trzymanej w ręce lub ustawionej na blacie.

- W zestawie:
 - pojemnik do bezpiecznego przechowywania nakładek i ostrzy,
 - element z polipropylenu służący do ochrony palców podczas pracy (finger guard) oraz dociskania warzyw/owoców za pomocą 6 cienkich szpikulców (szpikulce ze stali nierdzewnej AISI 304),
 - nakładka z tworzywa zabezpieczająca ostrze „V”.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
222676	405x135x(H)145	229,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

109





MANDOLINY JAPOŃSKIE HENDI SHÖGUN 将軍

- Ostrza wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Płynna regulacja grubości cięcia: 1-5 mm.
- Wyposażone w:
 - płaskie, wbudowane ostrze tnące, które może ciąć na bardzo cienkie, prawie przezroczyste plastry,



- ostonę na palec/holder wykonany z polipropylenu, służący do ochrony palców i przytrzymania warzyw/owoców podczas cięcia.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.



221280



NEW

MANDOLINA JAPOŃSKA HENDI SHÖGUN 将軍

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

kod	mm	PLN
221280	380x158x(H)47	189,00



słupki 1 mm



słupki 2 mm



słupki 8 mm



grubość 1-5 mm



221297

MANDOLINA JAPOŃSKA HENDI SHÖGUN 将軍 PRO

- Szeroka powierzchnia cięcia odpowiednia do dużych warzyw i owoców.

kod	mm	PLN
221297	380x180x(H)45	199,00



NEW



grubość 1-5 mm





Laserowo ostrzone,
ekstremalnie ostre

PP 18/8
polipropyleno stainless steel



Zobacz film

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856352	bardzo drobne	220	35x405	61,00
856369	średnie	220	35x405	46,00
856376	plátky	220	35x410	46,00

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856321	średnie	134	65x330	37,00
856338	plátky	135	65x330	36,00
856345	plastry	134	65x330	38,00



443002



Zobacz film



844359

TARKA 4-STRONNA

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	35,00

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	-	mm	PLN
844359	pojedyncze ostrze	(L)215	49,00
844366	podwójne ostrze	(L)215	72,00



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie



Zobacz film



MASZYŃKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

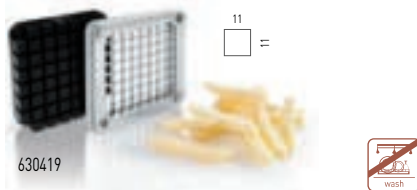


- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przysawkami gwarantują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

kod	mm	PLN
630402	430x168x(H)290	689,00



Mocowanie do blatu za pomocą przysawek



OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYŃKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Do maszynki do krojenia ziemniaków 630402
- Element dociskowy w zestawie

kod	PLN
630419	49,00





 **sammic**

Equipment for
dynamic food
preparation



KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW CF-5

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

sammic

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm



1020061

w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 [przy uniesionej dźwigni]	1549,00
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		339,00
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		339,00
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		339,00



570104



570012



KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	40,00

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	37,00

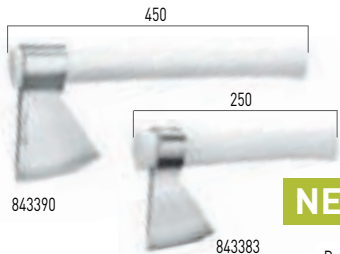
OKULARY CHRONIĄCE OCZY PODCZAS KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	mm	PLN
570906	150x160x(H)45	41,00



570906

**NEW**Powierzchnia robocza zaimpregnowana
tłuszczem naturalnym

Boki kloca lakierowane

505632



505694

Wzmocnienie
podstawy
zwiększające
stabilność

850

TOPÓR MASARSKI

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



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843390	125	450	499,00
843383	79	250	299,00

**KLOEC MASARSKI DREWNIANY
BEZ PODSTAWY**

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505632	500x400x(H)150	729,00
505649	500x400x(H)200	999,00

505656



505670

Wzmocnienie
podstawy
zwiększające
stabilność**KLOEC MASARSKI DREWNIANY Z PODSTAWĄ**

- Wykonany z drewna bukowego
- Podstawa drewniana
- Wysokość catkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kłoc zespolony jest z podstawą za pomocą rzeźpów

kod	mm	PLN
505618	400x400x(H)110	599,00
505625	400x400x(H)150	699,00
505694	500x400x(H)150	899,00
506011	500x400x(H)200	1099,00

**KLOEC MASARSKI Z POLIETYLENU
Z PODSTAWĄ**

- Wykonany z polietylenu HDPE500
- Podstawa ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
505687	zestaw 505656+505670	500x400x(H)800	805,00
505656	kłoc masarski	500x400x(H)50	289,00
505663	kłoc masarski	500x400x(H)80	399,00
505670	podstawa	500x400x(H)750	526,00
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	905,00



559291

SIATKA WĘDLINIARSKA

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 50 m
- Dostępne warianty:
 - 125/32/3 [kod: 559260] szerokość: 125 mm liczba oczek na obwodzie: 32
 - 125/48 [kod: 559277] szerokość: 125 mm liczba oczek na obwodzie: 48
 - 160/32/4 [kod: 559284] szerokość: 160 mm liczba oczek na obwodzie: 32
 - 200/48 [kod: 559291] szerokość: 200 mm liczba oczek na obwodzie: 48

kod	-	PLN
559277	ø190x(H)125	65,00
559260	ø190x(H)125	65,00
559284	ø190x(H)160	69,00
559291	ø190x(H)200	84,00

SIATKA WĘDLINIARSKA

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

kod	-	PLN
559307	ø65x(H)125	14,00



559239

SZNUREK WĘDLINIARSKI

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

kod	-	PLN
559239	132 m	31,00

513538



559246

SZNUREK WĘDLINIARSKI

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

kod	-	PLN
559246	42 m	8,00
559253	90 m	12,00



559208

SZNUREK WĘDLINIARSKI

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

kod	-	PLN
559208	70 m	18,00
559222	144 m	41,00

HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	5,00/20,00
513545	110x5	4,75/19,00
513552	130x5	6,25/25,00
513569	150x6	7,25/29,00



TŁCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA



POWŁOKA DOPUSZCZONA DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

TŁCZEK DO MIĘSA



- Uchwyt z otworem do zawieszania
- Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny
- Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs

kod	mm	PLN
513002	(L)260	36,00



TŁCZEK SZEFA KUCHNI

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

kod		mm	PLN
513071	56 noży	280x57x(H)70	119,00



Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt



Zobacz film

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

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

kod	kolor	mm	PLN
843499	czarny	42x150x(H)118	79,00
843451	czerwony	42x150x(H)118	79,00
843468	biały	42x150x(H)118	79,00

51 OSTRZY
rozcinięcie włókien

FALE lepszy efekt
zmiękczenia





wygięte przedłużenie dyszy

okrągła dysza płaskostrumieniowa

dysza wachlarzowa



270882

ELEKTRYCZNY SPRYSKIWACZ DO ŻYWIŃCI

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



- Pojemnik przystosowany do użytku w kuchni mikrofalowej (do 70°C).
- W zestawie:
 - wkręcany pojemnik o pojemności 700 ml,
 - dysza wachlarzowa,
 - okrągła dysza płaskostrumieniowa,
 - wygięte przedłużenie dyszy.

kod	V	W	mm	PLN
270882	230	60	240x90x(H)220	2269,00

CIŚNIENIOWY SPRYSKIWACZ DO ŻYWIŃCI

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



270875

kod	litry	PLN
270875	140x220x(H)330	139,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

119





640913



wielkość oczka:
7,5x7,5 mm

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

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

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	104,00
640920	ø260x650	122,00



640609

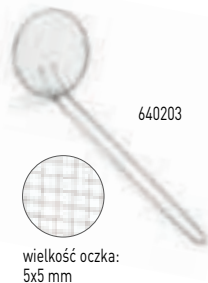


wielkość oczka:
5x5 mm

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	39,00
640500	ø180x470	49,00
640609	ø200x510	54,00
640708	ø220x540	59,00
640807	ø240x540	69,00



640203



wielkość oczka:
5x5 mm

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	27,00
640203	ø125x360	34,00



642504

wielkość oczka:
5x5 mm

**SZUFLA DO FRYTEK**

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

kod	mm	PLN
642504	470x180	82,00



642603

wielkość oczka:
5x5 mm / 1x1 mm

**SZUFLA DO FRYTEK**

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

kod	mm	PLN
642603	335x175	89,00



630006

**SITO DO SOLENIA FRYTEK**

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wymiowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	109,00



630808

**SITO DO SOLENIA FRYTEK**

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

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	173,00



Zobacz film



630808



PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem



kod	-	mm	PLN
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	17,00
630136	solniczka	ø80x(H)175	49,00

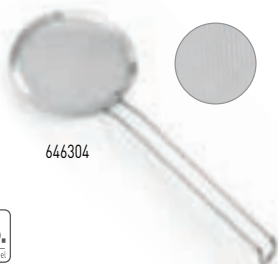


PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem



kod	-	mm	PLN
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	19,00
630105	solniczka	ø80x(H)195	39,00



646304



SITO DO TŁUSZCZU

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyty
- Gęste

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	40,00
646304	ø150x440	44,00



646601



Zobacz film



SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA”

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	44,00



642559



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

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

kod	mm	PLN
642559	230x220	60,00



642566



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	233x205	41,00



632901



UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	69,00



Zobacz film



632802

FILTR DO FRYTURY - 50 SZT.

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
632802	50	254x254	80,00



Filtr skutecznie wydłuża żywotność frytury



196007

WIADRO

- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów
- Wykonane z białego polipropylenu
- Duża odporność na ciepło - możliwość napętniania plynami o temperaturze w zakresie 85-95°C

kod	litry	mm	PLN
196007	11.5	ø300x(H)230	19,00



518700



LEJEK Z RĄCZKA

kod	mm	PLN
518700	ø128x(H)115	23,00



567616



LEJEK

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	6,00
567630	ø127x(H)130	7,00
567654	ø150x(H)140	9,00



516713

S.S.
stainless steel**POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM**

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)15	55,00
516713	516706	ø290x(H)15	71,00
516737	516720	ø305x(H)15	75,00

Podziątka
wewnątrz
wiadra**S.S.**
stainless steel

516720

Szeroka, wzmocniona
podstawa zapewnia
stabilność i higieniczne
użytkowanie**WIADRO Z PIERŚCIENIEM**

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

kod	litry	mm	PLN
516676	7	ø230x(H)245	139,00
516683	10	ø280x(H)265	189,00
516706	12	ø300x(H)310	224,00
516720	15	ø305x(H)330	246,00



516744

S.S.
stainless steel**WIADRO**

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

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	148,00

S.S.
stainless steel**WIADRO**

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

kod	litry	mm	PLN
516768	10	ø278x(H)235	57,00



516768



222560

PA
poliamide**PP**
polipropylen

Zobacz film

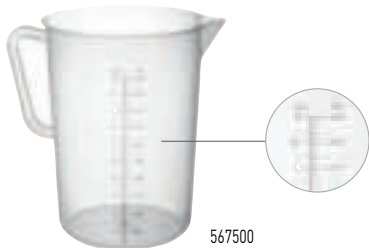
**WIRÓWKA DO SAŁATY**

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

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	399,00
222560	25	ø430x(H)530	499,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI**123**



567500

MIARKA Z POLIPROPYLENU

- Podziatka na boku miarki



kod	litry	mm	PLN
567104	0.5	ø90x(H)140	7,00
567203	1	ø110x(H)170	15,00
567302	2	ø140x(H)215	22,00
567401	3	ø160x(H)240	28,00
567500	5	ø190x(H)270	39,00

Możliwość
piętrowania miarek

567852

**MIARKA Z POLIPROPYLENU
PIĘTROWALNA**

- Wykonana z polipropylenu

- Podziatka na boku miarki

- Temperatura użytkowania maks. 80°C



kod	litry	mm	PLN
567814	0.5	ø95x(H)136	12,00
567821	1	ø124x(H)170	17,00
567838	2	ø160x(H)205	20,00
567845	3	ø181x(H)233	24,00
567852	5	ø210x(H)270	38,00



516300

MIARKA STALOWA

- Wysoka jakość

- Podziatka wewnątrz miarki



kod	litry	mm	PLN
516102	0.5	ø90x(H)105	56,00
516201	1	ø120x(H)130	79,00
516300	2	ø140x(H)170	131,00



562079

**SZUFELKA Z POLIPROPYLENU**

kod	litry	mm	PLN
562000	0.125	(L)187	11,00
562017	0.25	(L)250	14,00
562079	0.65	(L)330	26,00



521502

**SZUFELKA ALUMINIOWA**

kod	litry	mm	PLN
521205	0.125	(L)180	14,00
521304	0.2	(L)205	16,00
521403	0.3	(L)245	20,00
521502	0.5	(L)265	29,00
521601	0.65	(L)310	33,00
521809	2	(L)390	71,00

CZAJNIKI BEZPRZEWODOWE

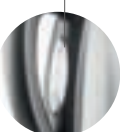
- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika

- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho



Zobacz film

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981

209936



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	109,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	119,00



Zobacz film

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



209998



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym



209943



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	179,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°



624302



CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	176,00

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	169,00



Zobacz film

18/0

stainless steel

680025

PESETA

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

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

18/0

stainless steel

680186

PESETA ZAKRZYWIONA Z PROFILOWANĄ RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
680186	(L)240	21,00

18/0

stainless steel

680063

PESETA ZAKRZYWIONA

kod	mm	PLN
680070	(L)160	16,00
680063	(L)240	20,00
680056	(L)305	27,00

18/0

stainless steel

680162

PESETA Z KWADRATOWYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680162	(L)145	14,00

680087

PESETA DO SUSHI

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

680124

PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680124	(L)150	18,00
680193	(L)305	21,00

18/0
stainless steel

680155

PESETA PUNKTOWA

kod	mm	PLN
680155	(L)155	14,00



680131

PESETA UNIWERSALNA PÓWLEKANA

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

kod	mm	PLN
680131	(L)300	30,00

18/0
stainless steel



PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI PÓWLEKANA

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

kod	mm	PLN
680216	(L)305	32,00

18/0
stainless steel

680179

PESETA Z CYLINDRYCZNYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680179	(L)170	19,00



680117

PESETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

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

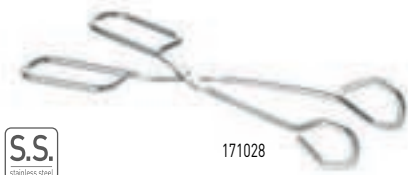
18/0
stainless steel

680148

PESETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680148	(L)100	10,00



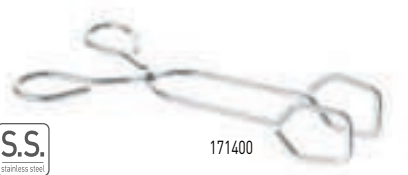


171028



SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
171127	2	(L)300	17,00/34,00
171028	2	(L)240	14,50/29,00



171400



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
171509	1	(L)300	14,00
171400	1	(L)240	9,00



171318



SZCZYPCE UNIWERSALNE - SILIKONOWANE

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

kod	mm	PLN
171301	(L)267	29,00
171318	(L)345	30,00
171325	(L)445	31,00



171349



PESETA SILIKONOWA

- Do wygodnego, precyzyjnego chwytania podczas pieczenia, gotowania, grillowania lub serwowania potraw
- Wykonana z silikonu
- Odporna na temp. do 280°C - idealna do użytku podczas gotowania
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
171349	(L)290	32,00



524008

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z kłami
- Rozkładane



kod	mm	PLN
524008	(L)270	29,00



Zobacz film



SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Uchwyty pokryte kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171837	czerwony	(L)250	9,00
171875	zielony	(L)250	9,00
171929	brązowy	(L)250	9,00
171844	niebieski	(L)250	9,00
171882	fioletowy	(L)250	19,00
171899	żółty	(L)250	9,00

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 300 MM

- Uchwyty pokryte kolorowym tworzywem PVC

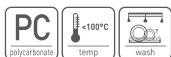
kod	kolor	mm	PLN
171721	czerwony	(L)300	13,00
171936	brązowy	(L)300	13,00
171738	niebieski	(L)300	13,00
171745	zielony	(L)300	13,00
171783	fioletowy	(L)300	27,00
171790	żółty	(L)300	13,00



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

- Uchwyty pokryte czarnym tworzywem PVC

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



SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	13,00
657607	czarny	(L)230	14,00



do cen należy doliczyć VAT 23%





171806



**SOLIDNA
WZMOCNIONA
KONSTRUKCJA
- GRUBOŚĆ
1 MM**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja



kod	mm	PLN
171707	(L)240	14,00
171806	(L)310	15,00
171905	(L)400	19,00



525159



525142



658000

SZPATUŁA GIĘTA DREWNIANA - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego, dzięki czemu jest nie tylko wytrzymała, ale też lekka
- Odporna na działanie wysokich temperatur
- Wygięty kształt umożliwiający łatwe odwracanie składników na patelni

kod	mm	szt./opak.
525159	320x70	3,50/7,00

SZPATUŁA DREWNIANA - ZESTAW 4 SZT.

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wszechstronne zastosowanie
- Wykonana z drewna bukowego
- Płaski uchwyt z otworem

kod	mm	szt./opak.
525142	(L)300	2,50/10,00

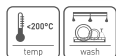
SZPATUŁA DO SMAŻENIA

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

kod	mm	PLN
658000	(L)280	19,00

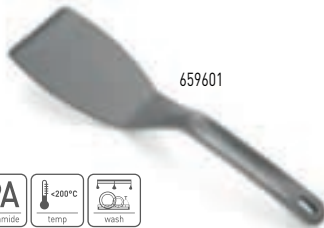


659502

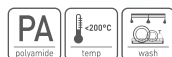
**SZPATUŁA**

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa exoglass

kod	mm	PLN
659502	(L)300	49,00



659601

**SZPATUŁA KĄTOWA**

kod	mm	PLN
659601	(L)325	49,00



Zobacz film



855713



SZPACHELKA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	102x265	27,00



855119



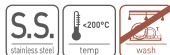
SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	19,00



855508



SZPATUŁA KĄTOWA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	75x270	27,00
855607	150	110x305	30,00



855676

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	143	77x283	29,00
855652	174	108x313	52,00



855669

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

- Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855737	1	375x73	35,00
855669	1.2	320x96	37,00



855720



SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

- Perforowana

- Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855720	10	375x75	28,00



520628

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kottach warzelnych, na patelniach

- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520611	1000x95	95,00
520604	700x95	89,00
520628	1250x95	115,00



525005

ŁYŻKA DREWNIANA - ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525005	(L)475	6,00/18,00





659304



659403

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	13,00
659304	116	70x358	19,00
659403	116	70x410	24,00



659007



659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatką z silikonu



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	17,00
659007	105	70x360	33,00
659106	105	70x420	32,00



658604



658802



658901

WYBIERAK DO CIASTA

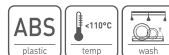
- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatką z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	19,00
658703	90	75x320	39,00
658802	90	75x425	44,00
658901	150	100x515	79,00

**WYBIERAK DO CIASTA
W KSZTAŁCIE ŁYŻKI**

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	75x408	28,00
659458	88	57x254	18,00
659465	117	75x357	27,00



563007



563106

ŁYŻKA

kod	mm	PLN
563007	375x70	20,00
563106	450x80	27,00
563205	575x105	42,00



659700



659809

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu



kod	mm	PLN
659700	(L)305	36,00
659809	(L)385	49,00

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP

- Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Grubość uchwyty: 2,7 mm

2.7 MM
GRUBOŚĆ



CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540107	0.06	ø60x360	27,00
540305	0.12	ø80x400	34,00
540404	0.25	ø100x430	42,00
540503	0.5	ø120x555	55,00
540602	0.75	ø145x575	59,00
540701	1	ø165x630	65,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	26,00
541203	ø100x400	28,00
541302	ø120x460	35,00
541500	ø160x530	53,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	43,00

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
542705	(L)350	24,00

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	44,00

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
542200	510x100	46,00

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE



1.5 MM
GRUBOŚĆ



CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0.05	ø60x320	16,00
527207	0.17	ø90x390	19,00
527306	0.25	ø100x420	19,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	16,00
528204	ø115x370	20,00

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
526118	(L)355	14,00

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
526101	(L)350	18,00

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	16,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
526309	(L)325	18,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

RÓZGI



RÓZGA DO MIESZANIA

- Różga twarda, do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Grubość wrzeciona: 1 mm
- Cienki, wygodny uchwyt

kod	mm	PLN
509470	(L)285	12,00



RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

kod	mm	PLN
510001	(L)290	19,00
510100	(L)335	19,00
510209	(L)380	23,00
510308	(L)435	26,00
510407	(L)490	29,00
511503	(L)540	29,00
511701	(L)640	34,00



RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2 mm

kod	mm	PLN
509005	(L)270	22,00
509104	(L)320	27,00
509203	(L)365	30,00
509302	(L)415	32,00
509401	(L)465	41,00



RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
509487	(L)280	13,00



RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
856109	(L)300	37,00



532201



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



511732



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



Zobacz film



509449



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓŻGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

- 7 miękkich wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
532003	(L)230	19,00
532102	(L)275	22,00
532201	(L)330	20,00
532300	(L)375	24,00



1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓŻGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
511718	(L)285	19,00
511725	(L)335	21,00
511732	(L)385	21,00
511749	(L)435	24,00
511756	(L)485	30,00



1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓŻGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
509418	(L)250	22,00
509425	(L)270	24,00
509432	(L)320	24,00
509449	(L)360	31,00
509456	(L)410	34,00
509463	(L)460	40,00





567562

NEW**MISKA KUCHENNA Z SILIKONOWĄ
PODSTAWĄ**

- Miska wykonana ze stali nierdzewnej.
- Podstawa miski ma warstwę antypoślizgową wykonaną z silikonu.
- Miarka wewnątrz miski.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
567562	ø265x(H)125	69,00
567579	ø330x(H)155	89,00



Podstawa miski ma warstwę antypoślizgową wykonaną z silikonu



Miarka wewnątrz miski



530702

MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0.7	ø160x(H)63	9,00
530207	1.2	ø205x(H)74	16,00
530306	1.5	ø227x(H)83	17,00
530405	2.6	ø254x(H)95	25,00
530504	3.3	ø281x(H)100	35,00
530603	4.4	ø310x(H)107	39,00
530702	5.7	ø340x(H)113	45,00



517604

MISKA DO UBIJANIA

kod	litry	mm	PLN
517109	0.7	ø158x(H)55	9,00
517208	1.4	ø197x(H)68	13,00
517307	2.3	ø240x(H)88	18,00
517406	3.3	ø259x(H)92	22,00
517604	4.9	ø300x(H)118	25,00



596487

MIARKA - ZESTAW 7 SZT.

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płaskie dno i zaczep do umieszczenia na naczyniu zapewniające stabilność.
- 2 lejki - „dzióbki” na każdej miarce ułatwiające przelewanie lub przesypywanie zawartości.
- Ergonomiczne uchwyty z otworem do zawieszania.
- Grawerowane oznaczenia pojemności w 2 miejscach - nieścieralne i dobrze widoczne:
 - na bocznej stronie miarki, pojemność w amerykańskiej jednostce cups (kubki),
 - na uchwycie, pojemność w 2 jednostkach: cups i mililitry.
- W zestawie aż 7 różnych pojemności: 1/8 cup = 30 ml, 1/4 cup = 60 ml, 1/3 cup = 80 ml, 1/2 cup = 120 ml, 2/3 cup = 160 ml, 3/4 cup = 180 ml, 1 cup = 240 ml.
- Miarki mogą być sztaplowane - oszczędność miejsca przy przechowywaniu.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	szt./opak.
596487	140x85x(H)52	9,86/69,00



596494

MIARKA - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płaskie dno i zaczep do umieszczenia na naczyniu zapewniające stabilność.
- 2 lejki - „dzióbki” na każdej miarce ułatwiające przelewanie lub przesypywanie zawartości.
- Ergonomiczne uchwyty z otworem do zawieszania.
- Grawerowane oznaczenia pojemności w 2 miejscach - nieścieralne i dobrze widoczne:
 - na bocznej stronie miarki, pojemność w amerykańskiej jednostce cups (kubki),
 - na uchwycie, pojemność w 2 jednostkach: cups i mililitry.
- W zestawie 4 różne pojemności: 1/8 cup = 30 ml, 1/4 cup = 60 ml, 1/2 cup = 120 ml, 3/4 cup = 180 ml.
- Miarki mogą być sztaplowane - oszczędność miejsca przy przechowywaniu.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	szt./opak.
596494	135x80x(H)45	9,75/39,00



UBIJAKI DO ZIEMNIAKÓW I WYCISKACZE DO PURÉE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do ugniatania i rozdrabniania ziemniaków na purée
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadają się do mycia w zmywarce



UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693254	ø118x(H)310	73,00
693261	ø118x(H)455	75,00

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)1355	98,00
693100	180x85x(H)600	109,00
693209	180x85x(H)770	140,00

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693216	200x130x(H)610	90,00
693223	200x130x(H)810	93,00



UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja
- Wygodna rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
856147	ø95x(H)230	32,00



WYCISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110	159,00



647516

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



SITO CHIŃSKIE SIATKOWE

- Gęste

kod	mm	PLN
647516	ø160x360	40,00
647509	ø180x415	46,00



647554

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ

- Gęste

kod	mm	PLN
647554	ø205x460	99,00
647561	ø245x500	112,00



547304

wielkość
oczka: ø2 mm



SITO CHIŃSKIE

kod	mm	PLN
547304	ø180x380	54,00
547502	ø235x435	74,00



567555



SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ, WZMOCNIONE

- W całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Uchwyt z otworem do zawieszania, wzmocniony.
- Wyposażone w dodatkowy uchwyt podtrzymujący.
- Wywinięty rant.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
567555	505x250x(H)200	129,00



556719

ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prac w temperaturze do 95°C

kod	mm	PLN
556719	700x700	54,00



515501



Zobacz film



2 strony zbierające
przecier z sitka



SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

- Idealne do przygotowywania zup kremów i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	187,00



635605



wielkość oczka:
1x1 mm

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Druciany uchwyty

kod	mm	PLN
635001	ø120x290	9,00
635155	ø160x340	11,00
635209	ø180x355	13,00
635308	ø200x365	15,00
635407	ø230x395	19,00
635605	ø250x420	22,00



639023



wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Z drewnianym uchwytem

- Wspornik wzmacniający

kod	mm	PLN
639009	ø260x580	69,00
639016	ø310x800	99,00
639023	ø360x850	109,00



638903



wielkość oczka:
0,5x0,5 mm

SITO PROFI LINE

- Druciany uchwyty

kod	mm	PLN
638309	ø100x255	17,00
638507	ø145x340	21,00
638705	ø210x450	29,00
638903	ø230x455	46,00



637609



wielkość oczka:
1x1 mm

SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

- Druciany uchwyty

kod	mm	PLN
637104	ø160x325	20,00
637203	ø185x350	26,00
637302	ø200x365	30,00
637401	ø220x385	35,00
637500	ø240x405	40,00
637609	ø260x425	47,00

CEDZAKI

WANNA CEDZAKOWA

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535523	ø415x(H)210	279,00
535516	ø365x(H)185	199,00
535509	ø325x(H)175	159,00



535516



535424

CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535400	ø225x(H)90	39,00
535417	ø285x(H)100	49,00
535424	ø315x(H)120	59,00



535301

CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535103	ø240x(H)110	30,00
535202	ø280x(H)135	36,00
535301	ø340x(H)160	50,00



CEDZAK ROZSUWANY NA ZLEW

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Uchwyty rozsuwane, antypoślizgowe - pokryte gumą.
- Wsporniki do postawienia bezpośrednio w zlewie.
- Sito gęste.
- Dopasowanie do maks. szerokości zlewu: 545 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
535219	360x240x(H)115	149,00



535219



WAGI KUCHENNE



**NEW
MODEL**



580011

WAGA DO 3 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI, Z TIMEREM

- Pomiar do 3000 g z dokładnością do $\pm 0,1$ g – waga minimalna 0,5 g
- Wykonana w całości z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączenie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Timer z minutnikiem do 20 min (odliczanie czasu w górę i w dół)
- Zasilanie: 2 baterie AAA (nie są załączone)

kod	mm	PLN
580011	130x190x(H)25	79,00



**NEW
MODEL**



580226

WAGA DO 5 KG

- Pomiar do 5000 g z dokładnością do ± 1 g – waga minimalna 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, z wbudowanym wyświetlaczem cyfrowym
- Wysoce precyzyjny czujnik wagi umożliwia dokładny pomiar
- Odczyt w gramach, kilogramach, uncjach lub funtach
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Automatyczne wyłączenie
- Zasilanie: 2 baterie litowe CR2032 (dołączone)

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	200x151x(H)11	79,00



580462



WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 200 KG

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii - od 200 g do 200 kg (440 lb)
- Dokładność: 10-50g / 0,02-0,1lb
- Odczyt w kg lub lb
- Funkcja tarowania
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem natadowania baterii
- Powłoka chroniąca przed pozostawianiem odcisków palców
- Zasilanie: 2 baterie AAA (załączone)
- Port USB-C - zestaw zawiera kabel
- UWAGA: Brak zasilacza w zestawie

kod	zakres kg	mm	PLN
580462	200	298x248x(H)37	299,00

**NEW MODEL**ABS
plasticS.S.
stainless steel

Zobacz film

18/8
stainless steel

580028



580233

WAGA DO 10 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

- Pomiar do 10 000 g z dokładnością do ± 1 g - waga minimalna 3 g
- Szczelna obudowa dzięki połączeniu bardzo twardego tworzywa ABS i satynowanej stali nierdzewnej - łatwa w utrzymaniu czystości (IP67)
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), kilogramach (kg), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączenie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Zasilanie: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania (450 mAh).
- Dotychczasowy kabel USB do ładowania

kod	mm	PLN
580028	160x210x(H)30	109,00

WAGA DO 15 KG

- Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ± 1 g - waga min. 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem
- Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar
- Odczyt w gramach
- Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on/off i tara
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Automatische Ausschaltung
- Zasilanie: 3 baterie AAA (nie są załączone)

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	135,00





TEKO+LCD06T-P1



755761

WAGA KUCHENNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ECO+

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga jednostki: do 3 kg działka 1 g, do 6 kg działka 2 g lub do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 20 g - 6 kg lub 15 kg, w zależności od modelu
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- TEKO+LCD15C-P1-B1 i TEKO+LCD06C-P1-B1 – budowany port RS232 pozwala na podłączenie do kasy fiskalnej lub drukarki etykiet i paragonów
- 3 szalki: 2 płaskie (ze stali nierdzewnej oraz z ABS) oraz głęboka szalka z ABS
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm
- Wymiar wewnętrzny szalki głębokiej: 250x274x(H)67 mm
- Wbudowana poziomo
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	579,00
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	799,00
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	579,00
TEKO+LCD15C-P1-B1	15	255x264x(H)189	799,00

WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów – szalka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomo.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziałkowa:
 - do 3 kg działka 1 g,
 - do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów – szalka (kod: 755754), zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	829,00

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW – SZALKKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory: mniejszy o średnicy ø45 mm, większy o średnicy ø65 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	125,00



TTB015-0



TSRP+LCD30T-D

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednostziatkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g - w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu.
- Zakres ważenia: 0,04 - 15 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Stały ogranicznik ułatwiający stabilne ułożenie ważonego produktu na szalce.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm.
- Wbudowana poziomicą.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TTB015-0	15	325x320x(H)160	799,00

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA SRP+, 30 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednostziatkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g - w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu.
- Zakres ważenia: 50 g - 30 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia: 210x280 mm.
- Wbudowana poziomicą.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	659,00





TEM015B1D



TEM030C-PZR

WAGA KALKULACYJNA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga jednozbiatkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 40 g - 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowa blokada [rant] w tylnej części szalki
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomicca
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	869,00

WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, GŁĘBOKA SZALKA, 30 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych.
- Waga jednozbiatkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej.
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron.
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250.
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu.
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu.
- Zakres ważenia: 100 g - 30 kg.
- Wydajna podwójna bateria 6 V, 9 Ah pozwalająca na pracę nawet do 200 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Głęboka szalka wykonana ze stali nierdzewnej, stabilnie umieszczona w specjalnych uchwytach.
- Wymiar wewnętrzny szalki: 225x295x(H)32 mm.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Wbudowana poziomicca.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	969,00



TAM060D

tylny panel



BE2TP028X035060



WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ATA, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga jednodziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 15 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę nawet do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiar szalki: 280x340 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TAM060D	60	359x502x(H)133	1279,00

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych.
- Waga jednodziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej.
- Wyświetlacz widoczny z jednej strony (BE2TP028X035060) lub z dwóch stron (BE2CA028X035060).
- Obudowa wyświetlacza ze stali nierdzewnej (BE2TP028X035060) lub z ABS (BE2CA028X035060).
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250.
- Możliwość przypisania do 9 (BE2TP028X035060) lub 15 (BE2CA028X035060) artykułów w menu szybkiego dostępu.
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu.
- Zakres ważenia: do 60 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah (BE2TP028X035060) / 4,5 Ah (BE2CA028X035060) pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali nierdzewnej (w modelu BE2CA028X035060 ze stali malowanej).
- Wbudowana poziomica.
- Powierzchnia ważenia: 280x350 mm.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	1299,00
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	1599,00





BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

WAGA PLATFORMOWA LCD ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 60 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu, ale także w sklepach spożywczych czy delikatesach.
- Waga jednodziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na składanym wysięgniku.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 200 g - 60 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5A h pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostacyjnie, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia ważenia: 350x400 mm.
- Stalowa blokada [rant] w tylnej części szalki.
- Specjalny system blokowania wysięgnika.
- Wysięgnik z malowanego żeliwa.
- Wbudowana poziomicą.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	1049,00

WAGA PACZKOWA PRZEŃOŚNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 150 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu.
- Waga jednodziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu.
- Zakres ważenia: do 150 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostacyjnie.
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm.
- Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi.
- Wbudowana poziomicą.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	PLN
BEK+C050X060150-F	150	1149,00



BEK+C050X060300



WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 300 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu.
- Waga jednoziałkowa: do 150 kg działka 50 g, do 300 kg działka 100 g - w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu.
- Zakres ważenia: do 300 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę od 40 do 150 godzin.

- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali malowanej elektrostatycznie.
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm.
- Wbudowana poziomicą.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu. użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	1149,00

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od -10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	1449,00



WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomo
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580417	15	335x380x(H)105	899,00



WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIEGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomo
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580455	15	335x435x(H)475	999,00



580295

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży, jednostronny wyświetlacz LCD, 5-cyfrowy, o wymiarach 91x36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiającą ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6xAA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu baterijnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi, pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Parametry wagi 580271 pozwalają na wykorzystywanie jej w aptekach
- Zakres temperatury pracy od -10° do +40° C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580271	2	239x227x(H)66	949,00
580288	5	239x227x(H)66	949,00
580295	10	239x227x(H)66	949,00



580363



580424

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara, hold
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, niezależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach [dotyczy tylko modelu 580448]
- Wbudowane gniazdo baterii 3xLR20
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- W zestawie zasilacz AC 230V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226x187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy wyświetlacz dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła, podświetlana klawiatura
- Wbudowana poziomicą
- Waga: 2 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	799,00
580431	15	250x280x(H)112	799,00
580424	30	250x280x(H)112	799,00

WAGA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- Mała waga kontrolna odporna na przypadkowe polanie wodą
- Zasilanie bateryjne pozwala na pracę w każdych warunkach
- 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr [25 mm]
- Wbudowane gniazdo baterii 6x R20, - 1,5 V
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 1000 h, standardowych – ok. 500 h (baterie w komplecie)
- W zestawie zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Zakres temperatury pracy od -10° do +40° C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Szalka ze stali nierdzewnej: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580363	2	278x317x(H)141	899,00
580370	10	278x317x(H)141	899,00
580387	30	278x317x(H)141	899,00

Termometry



	Termometr bezdotykowy HENDI 400	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✓	✓	✓	✓
Długość sondy		96 mm	213 mm	130 mm
Sonda wykonana z		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachłapania	✓
Automatyczne wyłączenie	✓	✓	✓	✓
Baterie w zestawie	✓		✓	✓
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. • Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy



**Termometr cyfrowy ze składaną sondą****Termometr cyfrowy ze składaną sondą****Termometr cyfrowy z sondą****Termometr cyfrowy z sondą****Termometr do piekarników z funkcją timera**

271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
średni	średni	średni	średni	standardowy
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C



110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
				tylko sonda



Funkcja temperatury Max./Min.

Zapis maksymalnej i minimalnej temperatury podczas pomiaru

Z pokrywą ochronną sondy

Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy

- Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem

Z funkcją timera

- Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury

**Termometr z sondą****Termometry do steków z sondą****Termometr do pieców i piekarników****Termometr do mroźni i lodówek****Termometr do mroźni i lodówek****Termometr do mroźni i lodówek****Termometr do spieniania mleka z sondą**

Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy
Temperatura min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura maks.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Stopniowanie	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Długość sondy	127 mm	50 mm					140 mm
Sonda wykonana z	stal nierdzewna	stal nierdzewna					stal nierdzewna
Odpowiedź do stosowania w piecach		✓	✓				

Dodatkowe informacje

Ostona sondy z klipsem

Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony

Ze specjalną zawieszką oraz stopką

Czytelna tarcza

Ze specjalną zawieszką oraz stopką

Czytelna tarcza

Z zawieszką

Z zawieszką

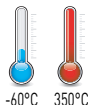
Posiada klips mocowania do dzbanka



Zobacz film



271254



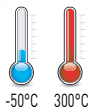
TERMOMETR CYFROWY HACCP NA POCZERWIEN Z SONDA

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 90 mm
- Zakres pomiaru: od -60° do 350°C
- Stopniowanie: co 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączenie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	399,00



271308



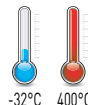
TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANA SONDA

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od -50°C do +300°C
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatische wyłączenie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	94,00



271148



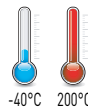
TERMOMETR BEZDOTYKOWY

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od -32° do +400°C
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do ±1,5°C±1,5%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni: 12:1
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Automatische wyłączenie
- Zasilanie: bateria 9 V, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	229,00



271209



TERMOMETR CYFROWY Z SONDA

- Zakres pomiaru: od -40° do +200°C
- Jednostka pomiaru: °C lub °F
- Stopniowanie: co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „hold” - zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatische wyłączenie
- Odstona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	60,00

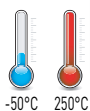


271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDA

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C / -58°F do +572°F.
- Jednostka pomiaru °C / °F
- Dokładność odczytu: 0,1° dla -19,9° ~ +199,9°, w przeciwnym razie 1°
- Dokładność: ±1°C w zakresie -30°C ~ +250°C, w pozostałych przypadkach powyżej ±2°C
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 164 +/-3 mm
- Automatykne wyłączenie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa.
- Alarm przy osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie.

kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	289,00



271346

TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW Z FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstecznym odcliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do +250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia.
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie [jednorazowa]

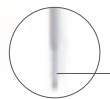
kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	72,00



271230



Zobacz film



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury



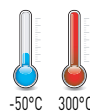
TERMOMETR CYFROWY Z SONDA

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do 0,8°C/± 0,8%
- Funkcja „hold” – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatykne wyłączenie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	225,00



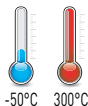
271162



TERMOMETR CYFROWY Z SONDA

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność ± 1°C w zakresie -20°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy
- Osłona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatykne wyłączenie przyrządu po 10 min
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	72,00

**NEW****S.S.**
stainless steel

271315

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANA SONDA

- Rozkładana sonda wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, o długości 115 mm.
- Jednostki pomiaru: °C lub °F.
- Zakres pomiaru: od -50°C do 300°C.
- Dokładność pomiaru:
 ≈1°C w zakresie: od -19,9°C do 119,9°C,
 ≈2°C w zakresie: od -50°C do -20°C oraz: od 120°C do 199,9°C,
 ≈3°C w zakresie: od 200°C do 250°C,
 ≈5°C w zakresie: od 250°C do 300°C.
- Dokładność odczytu: 0,1°C (wyświetlany wynik pomiaru temperatury z dokładnością do 1 miejsca po przecinku).
- Automagiczne wyłączenie urządzenia po 45 minutach bezczynności.
- Praca możliwa w temperaturze otoczenia w zakresie: od 0°C do 50°C.
- Zapis maksymalnej i minimalnej temperatury podczas pomiaru.
- Zasilanie: 1x bateria AAA (dotychczasowa do zestawu).

kod	mm	PLN
271315	160x55x(H)20	59,00

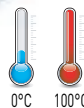
271339

**S.S.**
stainless steel**TERMOMETRY DO STEKÓW Z SONDA - ZESTAW 4 SZT.**

- Wskazują zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony
- Dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
271339	4	ø25x(H)70	9,75/39,00

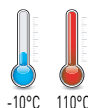
271216

**TERMOMETR Z SONDA**

- Zakres temperatury: od 0°C do 100°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Ostrona sondy z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	21,00

271247

**TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA**

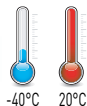
- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	27,00



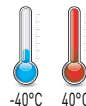


271261

**TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK**

- Model poziomy, z zawieszka
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ±2,5%

kod	zakres	mm	PLN
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	12,00

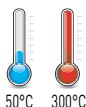
**TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK**

- Z zawieszka
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ± 1°C w zakresie od 0°C do +40°C, ± 2°C w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	13,00



271117



50°C 300°C

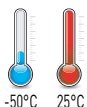


271179

TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ±5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	24,00



-50°C 25°C

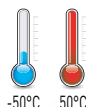


271186

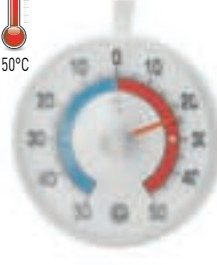
TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Zakres pomiaru: od -50°C do +25°C
- Stopniowanie co 2,5°C, dokładność: ±2,5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	19,00



-50°C 50°C



271124

TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Z zawieszka
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ± 1°C w zakresie od 0°C do +50°C, ± 2°C w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	19,00

design by
Robert Bronwasser**NEW****ZEGAR ŚCIENNY**

- Zaprojektowany przez znanego niemieckiego projektanta Roberta Bronwassera.
- Zasilany 1 baterią AA 1,5 V [nie jest dołączona do zestawu].

kod	mm	PLN
271322	ø355x(H)45	59,00



271322

do cen należy doliczyć VAT 23%

157



**NEW**

582039

**TIMER JEDNOZAKRESOWY**

- Obudowa wykonana z ABS, z rozkładaną nóżką, otworem do zawieszenia, a także magnesem do zawieszenia na metalowych powierzchniach.
- 3 tryby alarmu cichy, umiarkowany, głośny.
- Po upływie zadanego czasu:
 - czerwona dioda miga w każdym z trybów,
 - w trybie umiarkowanym i głośnym również włącza się alarm dźwiękowy.
- Dioda i alarm wyłączają się automatycznie po upływie 1 minuty.
- Maks. zadany czas: 100 min z dokładnością do 10 sek.
- 2 funkcje: odliczanie w dół (99-0 min), odliczanie w górę (0-99 min). Zasilane bateriami 3x AAA – nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
582039	82x20x(H)88	39,00

**NEW**

582046

**TIMER DWUZAKRESOWY**

- Obudowa wykonana z ABS, z rozkładaną nóżką, otworem do zawieszenia, a także magnesem do zawieszenia na metalowych powierzchniach.
- 3 tryby alarmu cichy, umiarkowany, głośny.
- Po upływie zadanego czasu:
 - czerwona dioda miga w każdym z trybów,
 - w trybie umiarkowanym i głośnym również włącza się alarm dźwiękowy.
- Dioda i alarm wyłączają się automatycznie po upływie 1 minuty.
- Maks. zadany czas: 100 min z dokładnością do 1 sek.
- 2 funkcje: odliczanie w dół (99-0 min), odliczanie w górę (0-99 min).
- Funkcja zapamiętywania (MEMORY): użytkownik może zapisać swoje ustawienie dla każdego z 2 liczników czasu i uruchamiać je za pomocą 1 przycisku.
- Zasilane bateriami 3x AAA – nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
582046	82x20x(H)86	41,00



582015

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

- Odliczanie 60 min
- Dokładność do 1 minuty
- Tylna obudowa na magnes
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	44,00

582022

**TIMER KUCHENNY CYFROWY**

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	54,00



Z funkcjonalnym klipsem



Mocowanie na magnes

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)



kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	29,00



Zobacz film



512302



512159



512173

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	12,00
512104	ø70x(H)45	14,00
512302	ø90x(H)45	17,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	16,00
512159	pierścień	ø100x(H)45	18,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	10,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	14,00

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	15,00
512173	forma	80x80x(H)45	19,00
512227	dociskacz	63x63x(H)55	10,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	11,00



Zobacz film





551813

18/8
stainless steel3 końcówki (ø4 mm,
ø5 mm i ø6 mm)

PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1.5	270x195x(H)270	224,00

Komfortowa praca
- antypoślizgowa
powlekana rączka

551806

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)

ABS
plasticS.S.
stainless steel

PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z ABS
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 4, 5 i 6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1.5	ø212x(H)315	299,00



Zobacz film



DYSPENSERY



558102



558119



558140

POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatraski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
558102	4.5	(H)420	999,00

ZESTAW: 2 X POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM I PODSTAWA Z ADAPTEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Każda pokrywa wyposażona w 2 zatraski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podstawa z adapterem w zestawie.

kod	litry	mm	PLN
558119	9	400x200x(H)440	2399,00

POKRYWA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości 200mm (brak w zestawie).

kod	GN	mm	PLN
558133	GN 1/6	180x165	749,00
558140	GN 1/4	270x165	799,00
558157	GN 1/3	330x180	899,00

PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika, pojemnik na sos.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatraski.
- Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem – włącza alarm dźwiękowy i automatycznie wyłącza grzanie.
- Regulowana temperatura podgrzewania: do 90°C.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
558126	230	900	ø180x(H)500	1799,00



558126



<90 °C

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

- Wykonane z polietylenu.
- Nasadka zapewnia świeżość sosu i utrzymanie higieny.



Zobacz film



558003

558010

558027



DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	color	litry	mm	szt./opak.
558003	1	żółty	0.2	ø50x(H)185	3,50
558010	1	czerwony	0.2	ø50x(H)185	3,50
558027	1	transparentny	0.2	ø50x(H)185	3,50
557808	1	żółty	0.35	ø55x(H)205	4,00
557815	1	czerwony	0.35	ø55x(H)205	4,00
557822	1	transparentny	0.35	ø55x(H)205	4,00
557907	1	żółty	0.7	ø70x(H)240	5,00
557914	1	czerwony	0.7	ø70x(H)240	5,00
557921	1	transparentny	0.7	ø70x(H)240	5,00
558058	3	transparentny	0.2	ø50x(H)185	3,00/9,00
557853	3	transparentny	0.35	ø55x(H)205	4,00/12,00
557952	3	transparentny	0.7	ø70x(H)240	8,33/25,00



558096

Niekapiąca końcówka



design by Robert Bronwasser



DYSPENSER DO SOSÓW NIEKAPIĄCY

- Do użytku w barach, bufetach i restauracjach
- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera
- Wykonany z polietylenu
- Przezroczysta butelka ze specjalnie zaprojektowaną nasadką dozującą
- Konstrukcja butelki pozwalająca postawić ją do góry dnem bez ryzyka wycieku sosu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
558096	0.23	ø50x(H)160	4,00



557990



MINI DYSPENSER DO SOSÓW

- ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z półtransparentnego polietylenu.
- Nakrętka z korkiem.
- Produkt wielokrotnego użytku.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	szt./opak.
557990	0.05	ø35x(H)100	8,25/33,00
557891	0.03	ø30x(H)85	7,50/30,00



558386

Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku



DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

- Butelka z polietylenu, zatyczka z polipropylenu
- Ergonomiczny kształt butelki i wykonanie z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku
- Zatyczka pozwala zachować czystość i świeżość
- Mały otwór zapobiega wyciekaniu sosu z odwróconej butelki

kod	color	litry	mm	PLN
558386	transparentny	0.3	ø65x(H)190	5,00



18/0
stainless steel

557969

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory na dyspensery
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	45,00
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	65,00
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	75,00



429457

429440

S.S.
stainless steel

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	38,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	47,00



203521

203538

203545



POJEMNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- Pojemnik z pompką dozującą na różnego rodzaju sosy
- Do użytku w barach szybkiej obsługi, bufetach, restauracjach i podczas cateringu
- Obudowa wykonana z ABS
- Wewnętrzny pojemnik z miarką, pokrywka i wyjmowana pompka wykonane z polipropylenu
- Materiał pojemników całkowicie pozbawiony BPA - nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Blokada pompki zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu podczas transportu

- Pojemność: 2,5 l
- Dozowanie: 20 ml
- Odporność termiczna: od -40°C do +70°C
- Prosty demontaż i możliwość piętrowania
- Dostępne kolorach czerwony, żółty i biały
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	kolor	litry	mm	PLN
203521	czerwony	2.5	230x210x(H)327	89,00
203545	biały	2.5	230x210x(H)327	89,00
203538	żółty	2.5	230x210x(H)327	89,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

163





PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw
 - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamkniętych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia



kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	429,00



Al
aluminium



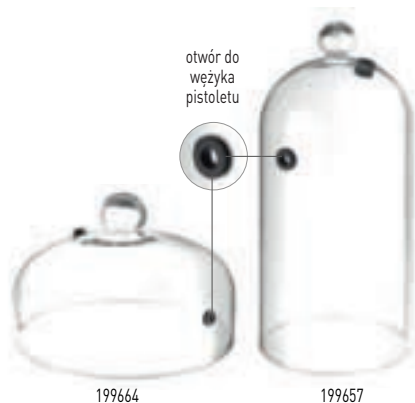
199992

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw - dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminium korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników

- Zrebrki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki - łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrebrków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	129,00



otwór do
wężyka
pistoletu

199664

199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	319,00
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	189,00



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	129,00



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	20	(L)230	19,00/38,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

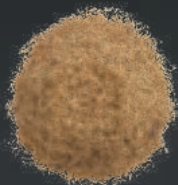
165



ZRĘBKI WĘDZARNICZE

Pyły i zrębki pozyskane zostały z drewna szlachetnych gatunków drzew liściastych – także owocowych – i z drewna beczek po sezonowanych alkoholach: czerwonym winie, whisky i koniaku. Te ostatnie polecamy szczególnie konieserom wspomnianych trunków, gdyż dają one niezwykle wrażenia smakowe. Tym, którzy nie dowierzają – potwierdzamy – to absolutnie autentyczne i unikatowe rozwiązanie. Produkty pochodzą

z fragmentów starych, dębowych beczek, w których wcześniej, przez lata leżakowały wspomniane alkohole! W naszej ofercie znajdziecie delikatny pył wędzarniczy oraz dwa rodzaje zrębków – drobne i nieco większe. Użycie ich w procesie wędzenia, a zyskanie nie tylko doskonały smak i zapach dowolnego dania, ale możecie także zaprezentować je w wyjątkowo atrakcyjny sposób, wywołując efekt WOW!



pył wędzarniczy
- do użytku

z generatorami dymu
lub pistoletem wędzarniczym



zrębki wędzarnicze
drobne

do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym
lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej,
czy wędzarni rurowej



zrębki
wędzarnicze



DĄB



BUK



CYTRUS



BRZOSKWINIA



MIGDAŁY

			DĄB	BUK	CYTRUS	BRZOSKWINIA	MIGDAŁY
pył wędzarniczy		kod	199787	199183	199213	199237	199220
		waga	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		PLN	24,00	23,00	23,00	23,00	23,00
zrębki wędzarnicze drobne		kod	199282	199275	199305	199329	199312
		waga	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		PLN	29,00	29,00	29,00	29,00	29,00
zrębki wędzarnicze		kod	199374	199367	199398	199411	199404
		waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
		PLN	29,00	29,00	29,00	29,00	29,00
drewienka wędzarnicze		kod	199466	199459	199480	199503	199497
		waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
		PLN	89,00	89,00	89,00	89,00	89,00

DREWIENKA WĘDZARNICZE

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
 - Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
 - Niepowtarzalny aromat
 - Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
 - Do wyboru, podobnie jak w przypadku pyłów i zrbeków wędzarniczych jest użyte drewno dębowe, bukowe, bardziej egzotyczne - z drzew oliwnych, cytrusowych czy z migdałowców oraz drewno pozyskane z beczek po sezonowanych trunkach
 - czerwonego wina, whisky i koniaku
- Położcie je bezpośrednio na węgiel Marabu lub inny - drzewny, a już po chwili poczujecie niepowtarzalny aromat, wydobywający się z paleniska.



DREWEWO OLIWNE



CZERWONE WINO



WHISKY



KONIAK

	DREWEWO OLIWNE	CZERWONE WINO	WHISKY	KONIAK
kod	199190	199244	199251	199268
waga	700 g	700 g	700 g	700 g
PLN	23,00	23,00	23,00	23,00

kod	199299	199336	199343	199350
waga	700 g	700 g	700 g	700 g
PLN	29,00	29,00	29,00	29,00

kod	199381	199428	199435	199442
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
PLN	29,00	29,00	29,00	29,00

kod	199473	199510	199527	199534
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
PLN	89,00	89,00	89,00	89,00



199794

PYŁ WĘDZARNICZY - ZESTAW 9 SMAKÓW

- Przeznaczony do stosowania w profesjonalnej gastronomii
- W zestawie 9 smaków: migdał, buk, cytrus, koniak, dąb, oliwka, brzoskwinia, czerwone wino i whisky
- Niepowtarzalny aromat
- Do wędzenia na zimno
- Idealne do przygotowywania wędzonych serów, czy ryb
- Do użytku z generatorami dymu lub pistoletem wędzarniczym

kod	waga (kg)	PLN
199794	1.35	179,00





238486



Zobacz film



PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójnie izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie: 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	V	W	mm	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)720	1399,00



Zobacz film



225479



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Sonda temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Uszczelki drzwi łatwe w czyszczeniu
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprzodczanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami łatwa w czyszczeniu
- Regulacja temperatury co 1 stopień, temp. komory 0°-120°C, temp. z użyciem sondy i podtrzymanie temp. 0°-100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie (łatwe przetożenie zawiasów na drugą stronę)
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)415	5599,00



199541

WĘGIEL DRZEWNY MARABU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szerokie zastosowanie - możliwość przygotowania wielu rodzajów dań
- Uzyskany dzięki karbonizacji twardego drewna (proces przebiegający w temperaturze od 400 do 700°C w warunkach beztlenowych)
- Wytwarzany z krzewu marabu - chwastu rosnącego na Kubie - co prowadzi do poprawy warunków rolnych na wyspie i wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju
- Produkt całkowicie naturalny
- Niesamowity smak i aromat potraw
- Wysoka wydajność przy minimalnym stopniu iskrzenia i niewielkiej ilości pozostałego popiołu
- Wydłużony czas spalania w porównaniu z innymi gatunkami drewna - ekonomiczne zużycie materiału opałowego
- UWAGA: ze względu na zastosowanie naturalnego surowca waga produktu jest zależna od wilgotności drewna

kod	waga (kg)	PLN
199541	10	129,00



SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY



Zobacz film



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany [naboje nie są dołączone do zestawu]

kod	litry	mm	PLN
588017	0.5	ø85x(H)235	299,00
588024	1	ø98x(H)330	329,00



Zobacz film



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany [naboje nie są dołączone do zestawu]

kod	litry	mm	PLN
588031	0.25	ø80x(H)200	139,00
588369	0.5	ø80x(H)260	169,00
588376	0.95	ø95x(H)320	189,00



NEW



588420

588598



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	169,00
588598	0.95	ø95x(H)320	189,00 NEW

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY



589205

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	89,00

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY



589007

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	69,00



do kremów do płynnych sosów do dekorowania



KOŃCÓWKI DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

- Idealne do dekoracji, napętniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
 - 1 długa końcówka ø3x(H)106 mm
 - 1 długa końcówka ø5x(H)106 mm
 - 1 krótka końcówka ø3x(H)40 mm
 - 1 krótka końcówka ø5x(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod	PLN
589106	79,00



975855

975893

975886

975879

975862



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboje nie są dołączone



Zobacz film

kod	kolor	litry	mm	PLN
975855	żółty	0.5	ø80x(H)260	169,00
975893	turkusowy	0.5	ø80x(H)260	169,00
975886	fioletowy	0.5	ø80x(H)260	169,00
975879	zielony	0.5	ø80x(H)260	169,00
975862	niebieski	0.5	ø80x(H)260	169,00





588208

PASUJĄ DO
WSZYSTKICH
SYFONÓW
NA RYNKU



588215



586907

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N₂O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabołów w syfonach Hendi może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!



kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	16,00
588215	24	36,00
586907	50	75,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

173





290965

304
stainless steel



AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY

- Obudowa, pojemnik na śmietaną i wewnętrzne elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwo wyjmowany pojemnik na śmietaną ze stali nierdzewnej AISI 304 – wygodne czyszczenie
- Intuicyjny panel sterowania
- Funkcja wcześniejszego chłodzenia (pre-cooling) dla dłuższego utrzymania świeżości śmietany
- Manualne lub automatyczne porcjowanie 3 rozmiarach porcji: mała, średnia i duża
- Ustawienie rozmiaru i temperatury chłodzenia dla każdej wielkości porcji
- Regulacja napowietrzenia śmietany za pomocą pokrętła zapewniająca optymalną konsystencję gotowego produktu
- Automatyyczny program czyszczenia znacznie przyspieszający pracę
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600A
- Maks. wydajność: 90 U/h
- W zestawie: 2 końcówki do porcjowania z tworzywa sztucznego, 1 końcówka ze stali nierdzewnej do napełniania rurek waflowych bitą śmietaną, 3 szczotki druciane do czyszczenia trudno dostępnych miejsc (mała, średnia, duża)

kod	V	W	mm	PLN
290965	230	500	577x234x(H)440	10999,00



290934

S.S.
stainless steel

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5, ELEKTRONICZNY

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bitą śmietaną jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Wygodne sterowanie za pomocą panelu elektronicznego
- Chłodzony powietrzem
- Wyjmowany pojemnik
- Pojemność zbiornika: 2,5 l
- Wydajność: 50 kg/h
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
290934	230	500	400x230x(H)430	12499,00





274231



Zobacz film



MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania (do 90 minut)
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10°C do -35°C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia i ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopatką mieszającą z polipropylenu
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „twist-lock” umożliwiająca kontrolę procesu
- Czynniki chłodzące: R600a

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	272x315x(H)362	1999,00



WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów - szalka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomicą.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziałkowa:
 - do 3 kg działka 1 g,
 - do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów - szalka (kod: 755754), zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	829,00



755761



755754

755754



755761

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW - SZALKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory:
 - mniejszy o średnicy ø45 mm
 - większy o średnicy ø65 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	125,00





GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	109,00
759240	1/30	ø49	109,00
759257	1/36	ø46	109,00
759264	1/40	ø44	109,00



18/8
stainless steel



GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	57,00
572313	1/20	ø56	54,00
572115	1/12	ø66	57,00
572214	1/16	ø59	55,00
572412	1/24	ø53	50,00
572511	1/30	ø50	50,00
572610	1/36	ø48	52,00
572719	1/40	ø44	52,00

GAŁKOWNICA

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji
- Wykonana ze stali nierdzewnej



S.S.
stainless steel

stöckel

kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	176,00
755013	1/8	ø80	191,00
755020	1/10	ø70	191,00
755037	1/12	ø67	180,00
755044	1/16	ø59	195,00
755051	1/20	ø56	195,00
755068	1/24	ø51	195,00
755075	1/30	ø49	179,00
755082	1/36	ø47	179,00
755099	1/40	ø45	179,00
755105	1/50	ø43	195,00
755112	1/60	ø40	195,00
755143	1/100	ø30	195,00





stöckel

PA polyamide
S.S. stainless steel



GAŁKOWNICA

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	205,00
755341	1/16	ø59	205,00
755358	1/20	ø56	205,00
755365	1/24	ø51	205,00
755372	1/30	ø49	190,00
755389	1/36	ø47	190,00
755396	1/40	ø45	190,00

Lepsza identyfikacja porcji



GAŁKOWNICA OWALNA

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	222,00
755273	1/30	62x43	222,00

S.S. stainless steel

stöckel



755181



802007



802014

PLŪCZKA DO GAŁKOWNIC

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa ostona zabezpiecza rant płuczki i rękojeść gałkownicy przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ ø20 mm

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	1395,00
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	1596,00

PLŪCZKA DO GAŁKOWNIC

- Do użytku w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach
- Dokładne i szybkie mycie gałkownicy oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Zachowanie czystości stanowiska pracy przy niewielkim zużyciu wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wygodne użytkowanie
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość montażu do ściany i innych pionowych powierzchni za pomocą uchwyty: 802014
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	208,00

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

177



design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented

kociotki do zupy i podgrzewacze
elektryczne HENDI UNIQ
strona 560



PORCJONERY I SZPATUŁY DO LODÓW

18/10
stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW

- Z uchwytem z tritanu

kod	kolor	mm	PLN
755808	niebieski	(L)260	27,00
755815	czerwony	(L)260	27,00
755822	żółty	(L)260	27,00
755839	fioletowy	(L)260	27,00



755808

755815

755822

755839



755556



755686



755655

stöckel



PORCJONER

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	163,00
755563	1/24	ø51x120	163,00
755570	1/30	ø49x120	162,00

PORCJONER

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755686	1/20	ø56x170	316,00
755693	1/30	ø49x170	316,00

PORCJONER

- Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755655	1/20	ø56x170	218,00
755679	1/30	ø49x170	218,00



759301



PORCJONER

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z aluminium
- Niewielka waga
- Długi, wygodny uchwyt wypełniony olejem dla lepszego porcjowania - olej poprzez ciepło dłoni rozgrzewa się, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	mm	PLN
759301	1/30	ø56x225	65,00



755730

S.S.
stainless steel

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	-	mm	PLN
755730		200x95x(H)85	51,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

179



KUWETA DO LODÓW

- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Wykonana ze stali nierdzewnej



kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	69,00



807019



80201

802038

802045

802052



KUWETA DO LODÓW

- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802045	3.6	360x165x(H)80	72,00
802038	5	360x165x(H)120	71,00
802021	6.5	360x165x(H)150	95,00
802052	5	360x250x(H)80	66,00



KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej grubości 0,9 mm.
- Bardzo solidna konstrukcja.
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości.
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076).

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	119,00



KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarce
- Bez pokrywy
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7,3	ø200x(H)250	154,00



802076

807002
802083

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarce
- Pasuje do kuwety 802083, 807002



kod	ø	dlugość (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	28,00

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu



kod	mm	PLN
807088	360x165	22,00



807088



807026



807057

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	47,00
807033	czarny	5	360x165x(H)120	44,00
807071	czarny	5	360x250x(H)80	46,00
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	47,00



807033

807071



design by
Robert Bronwasser



Mocny silnik o dwóch
prędkościach: 15 000
i 19 000 obr./min



221600

221617

221624

221631

221648

221655

2 zestawy
wymiennych
mieszadeł
poliwęglanowych
(2 sztuki każda)



2 kubki: wykonane ze stali
nierdzewnej [pojemność:
0,95 l] i poliwęglanu
[pojemność: 0,9 l]

221631

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH - DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
 - 2 kubki: ze stali nierdzewnej [poj. 0,95 l] oraz z poliwęglanu [poj. 0,9 l]
 - 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu [po 2 szt.]
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	699,00
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	699,00
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	699,00
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	699,00
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	699,00
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	699,00

IDEALNY DO
PRZYGOTOWANIA
FREDDO CAPPUCCINO,
FRAPPÉ I KOKTAJLI
MLECZNYCH



221617



221600



221624



961124



961117



961131

KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWEGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	39,00

KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	79,00

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	39,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

183





Nietoksyczne — Do ciepłych i zimnych mas

Mocne i wytrzymałe — Bezwonne



557105



WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Jednorazowe
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie - rolka 100 szt.

kod	mm	szt./opak.
557112	445x220	0,49/49,00
557105	530x285	0,59/59,00



557303



WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Jednorazowe worki
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie - rolka 100 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
557303	100	515x280	0,69/69,00



550120

550328

550526



WORKI DO SZPRYCYWANIA - ZESTAW 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzania)
- Wykonane z bawełny, wewnątrz pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550120	2	(L)300	13,00/26,00
550229	2	(L)350	15,00/30,00
550328	2	(L)400	17,00/34,00
550427	2	(L)450	19,00/38,00
550526	2	(L)500	22,00/44,00



550106

550304

550502



WORKI DO SZPRYCYWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienkie
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
550106	1	(L)300	29,00
550205	1	(L)350	29,00
550304	1	(L)400	29,00
550403	1	(L)450	32,00
550502	1	(L)500	37,00

Polecam

WIEZAK NA WORKI DO SZPRYCYWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
- 4 uchwyty na worki
- 31 uchwyty na końcówki
- 7 haczyków do powieszenia przyborów, takich jak np. szpatuły
- małą półkę na drobne akcesoria

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	231,00

550113



do cen należy doliczyć VAT 23%

185



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE



Ø14 Ø12 Ø10 Ø8 Ø6

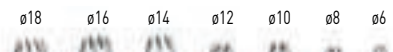


551790

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	8,80/44,00



Ø18 Ø16 Ø14 Ø12 Ø10 Ø8 Ø6

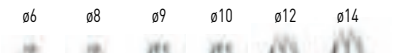


551714

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	8,00/56,00



Ø6 Ø8 Ø9 Ø10 Ø12 Ø14



551370 551387 551271 551394 551424 551431

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANA

kod	mm	PLN
551370	ø6	11,00
551387	ø8	11,00
551271	ø9	13,00
551394	ø10	13,00
551424	ø12	13,00
551431	ø14	13,00



Ø15 Ø13 Ø11 Ø9 Ø7 Ø5 Ø3



551110

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	4,00/28,00

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

18/10
stainless steel



Ø10 Ø8 Ø6 Ø4 Ø2

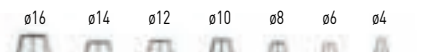


551691

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	8,00/40,00



Ø16 Ø14 Ø12 Ø10 Ø8 Ø6 Ø4

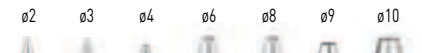


551615

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	8,00/56,00



Ø2 Ø3 Ø4 Ø6 Ø8 Ø9 Ø10



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	PLN
551325	ø2	11,00
551295	ø3	11,00
551332	ø4	11,00
551349	ø6	11,00
551356	ø8	11,00
551264	ø9	13,00
551363	ø10	11,00



Ø17 Ø15 Ø13 Ø11 Ø9 Ø7 Ø5



551011

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	4,00/28,00



Zobacz film

18/10
stainless steel

551592

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 różnych końcówek do
 - napętniania
 - formowania makaroników
 - dekorowania (wzór gwiazdka)
 - tworzenia „splotu koszyka”
 - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	8,00/40,00

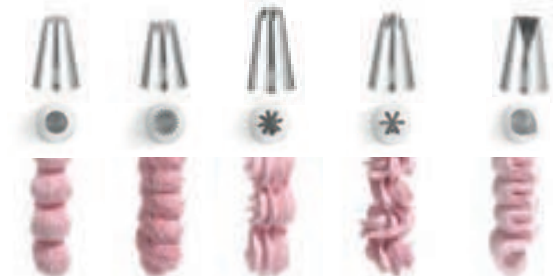


551202

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 końcówek do dekoracji:
 - 2 x wzór kwiatek
 - 1 x wzór gwiazdka
 - 1 x wzór gwiazdka francuska
 - 1 x końcówka w kształcie litery „V”
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551202	8,00/40,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDEK

kod	mm	PLN
551219	ø10	11,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	PLN
551226	ø11	11,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W Kształcie LITERY „V”

kod	mm	PLN
551233	ø14	11,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

kod	mm	PLN
551240	ø7	18,00
551257	ø4	18,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	PLN
551288	16x2	11,00



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12



5,50/66,00



551400

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

187





FORMA DO BABECZEK



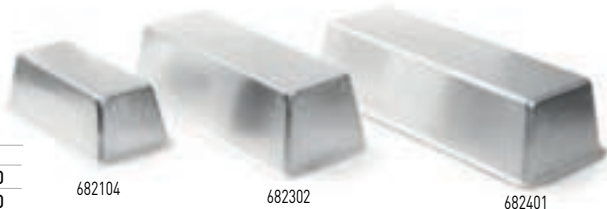
kod	-	mm	PLN
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	19,00
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	25,00



FORMA DO CIAST

- Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	39,00
682302	260x100x(H)75	47,00
682401	300x110x(H)75	59,00



Zobacz film



Zobacz film



FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	15,00
512173	forma	80x80x(H)45	19,00
512227	dociskacz	63x63x(H)55	10,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	11,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	16,00
512159	pierścień	ø100x(H)45	18,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	10,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	14,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	12,00
512104	ø70x(H)45	14,00
512302	ø90x(H)45	17,00

673782



Zobacz film

**FORMY DO WYCINANIA MOTYLE – ZESTAW**

- Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673782	(H)20	4,75/38,00

673768

**FORMY DO WYCINANIA – ZESTAW**

- Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673768	gwiazda	(H)30	5,00/45,00



673775

**FORMY DO WYCINANIA TRÓJKĄTNE – ZESTAW**

- Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	szt./opak.
673775	(H)50	7,67/46,00



673416



674413

**FORMY DO WYCINANIA OKRĄGŁE – ZESTAW**

- Okrągłe

- Zestaw 14 szt. w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673416	gładka, ø19-112	(H)35	3,50/49,00
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	3,50/49,00



855751



553404

**NÓŻ DO CIASTA**

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	26,00

**NÓŻ DO CIASTA**

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	21,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

189



677810

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
677810	0.7	530x325	65,00
677834	0.7	300x400	51,00
677827	0.7	600x400	69,00



677018

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- Kolor czarny

kod	mm	PLN
677018	300x400	59,00



512401



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

- Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512418	383x285x(H)50	92,00
512432	385x285x(H)60	100,00
512401	585x385x(H)50	126,00
512425	585x385x(H)60	137,00



512296



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGLY

- Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	36,00
512340	ø140x(H)60	40,00
512258	ø160x(H)50	44,00
512357	ø160x(H)60	46,00
512265	ø180x(H)50	44,00
512364	ø180x(H)60	48,00
512272	ø200x(H)50	49,00
512371	ø200x(H)60	51,00
512289	ø220x(H)50	48,00
512388	ø220x(H)60	50,00
512296	ø240x(H)50	48,00
512395	ø240x(H)60	58,00

PEDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Odporny na wysoką temperaturę
- Uchwyt drewniany



kod	mm	PLN
515389	200x25	27,00
515396	220x50	42,00



515389

515396

515228

515327

PEDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM NATURALNYM - ZESTAW 2 SZT.

- Włosie ze szczeciny świńskiej
- Uchwyt z drewna bukowego



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
515228	2A	190x20	8,50/17,00
515327	2	210x40	14,00/28,00



515358

515365

PEDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM SILIKONOWYM

- Uchwyt z polipropylenu



kod	mm	PLN
515358	220x32	15,00
515365	230x45	19,00



833032



Zobacz film



RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	93,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

191





SKROBKİ DO CIASTA

- Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów
- Wykonane z polipropylenu



6x



554142

SKROBKĄ DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁĄ - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554142	6	104x74	5,00/30,00

6x

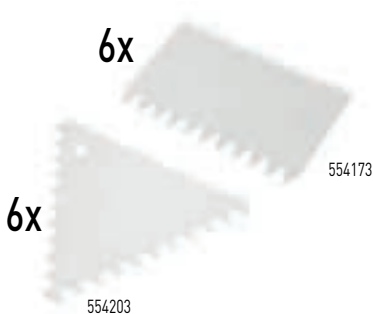


554197

SKROBKĄ DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁĄ - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554197	6	130x100	5,00/30,00

6x



554173

6x

554203

SKROBKĄ DO CIASTA PROSTOKĄTNA GRZEBIEN - ZESTAW 6 SZT.

- Z 2 ząbkowanymi krawędziami

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554173	6	110x72	5,00/30,00

SKROBKĄ DO CIASTA TRÓJKĄTNA GRZEBIEN - ZESTAW 6 SZT.

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554203	szeroki rozstaw	6	110x110	5,00/30,00
554210	wąski rozstaw	6	110x110	5,00/30,00



SKROBKI DO CIASTA

- Skrobka wykonana z polipropylenu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Skrobki prostokątne, półokrągłe i trapezowe można zakupić pojedynczo lub w zestawach po 6 szt.

NEW



554258

SKROBKĄ DO CIASTA PÓŁOKRĄGLĄ

kod	mm	PLN
554258	120x88	2,00



554265

SKROBKĄ DO CIASTA PROSTOKĄTNĄ

kod	mm	PLN
554265	120x96	2,00



554272

SKROBKĄ DO CIASTA TRAPEZOWĄ

kod	mm	PLN
554272	216x128	4,00



6x

554166

SKROBKĄ DO CIASTA PÓŁOKRĄGLĄ - ZESTAW 6 SZT.

- Giętka

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554166	6	120x88	1,92/11,50



6x

554364

SKROBKĄ DO CIASTA PROSTOKĄTNĄ - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	1,92/11,50



3x

554432

SKROBKĄ DO CIASTA TRAPEZOWĄ - ZESTAW 3 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554432	3	216x128	3,83/11,50



554227

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ TRÓJKĄTNĄ GRZEBIEN

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554227	110x110	23,00



554234

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ PROSTOKĄTNĄ GRZEBIEN

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554234	102x69	26,00





Zobacz film



SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu bez nitów

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855775	0.7	110	220	24,00
855782	0.7	200	343	34,00
855683	0.7	254	390	34,00

SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855706	0.5	110	220	22,00
855690	0.5	203	345	27,00
855744	0.5	255	400	41,00



- Ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI420
- Uchwyt wykonany z termoplastycznego tworzywa SEBS
- Twardość 56-58 HRC

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość / długość ostrza (mm)	PLN
S719.008	1	Szpatuła	1,5	210/80	69,00
S773.015	2	Szpatuła do lasagne	1,5	280/150	95,00
S772.020	3	Szpatuła cukiernicza	1,5	480/350	69,00
S772.027	4		1,5	330/200	84,00
S772.035	5		1,5	400/270	95,00
S780.026	6	Szpatuła cukiernicza	1,5	390/260	84,00
SZ22042B	7	Szpatuła cukiernicza z dwoma uchwytami	1,4	705/420	129,00

NEW

Składana półka do odkładania pączków



205914



System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek

Kran spustowy

SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się fryturze
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	1899,00





195789

POJEDYNCZA GITARA CUKIERNICZA

- Narzędzie służące do precyzyjnego, wzdłużnego i poprzecznego cięcia oraz szybkiego porcjowania miękkich wyrobów cukierniczych typu ganache, kremów śmietankowych, marshmallows, pralin i konfekcji ciast bankietowych.
- Efektowny czarny design: rama podstawy i ramki strun wykonane z aluminium anodowanego na czarno.
- Błat roboczy i płyta wykonane ze stali nierdzewnej - gwarantowana wytrzymałość i łatwe utrzymanie w czystości.
- Struny wykonane z higienicznej stali chirurgicznej.
- Wyprofilowanie blatu i struny gwarantują wyjątkową precyzję pracy; cięcie z chirurgiczną dokładnością.
- Specjalnie zaprojektowane zawisy wykonane z mosiądzu - długa żywotność produktu w odróżnieniu od innych produktów na rynku posiadających zawisy z tworzywa sztucznego.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas pracy.
- W zestawie:
 - 1 podstawa o wymiarach 600x400x(H)100 mm,
 - 3 ramki do cięcia z wizualnym oznakowaniem rozstawu strun:
 - 9 strun z rozstawem 45 mm
 - 13 strun z rozstawem 30 mm
 - 17 strun z rozstawem 22,5 mm
 - stalowa płyta,
 - klucz do wymiany strun.

Korzyści z używania gitary cukierniczej

- Usprawnienie produkcji w cukierniach, piekarniach i punktach gastronomicznych.
- Wysoka precyzja: cięcie masy, ciast, musów na wiele równych kawałków bez zniekształceń i nadszarpnięć za pomocą zamontowanych stalowych strun rozstawionych w różnych kombinacjach wymiarowych.
- Sprawne i bezproblemowe nakładanie masy i zdejmowanie pokrojonego produktu dzięki stalowej płycie dołączonej do zestawu.
- Możliwość dokładnego określenia wagi każdego wykrojonego produktu końcowego przy odpowiedniej konstrukcji gramatury całego ciasta.
- Prosta zasada działania pozwala na idealne pokrojenie masy nawet dla osób mniej doświadczonych.
- Łatwy montaż, demontaż oraz utrzymanie w czystości.



3 ramki do cięcia z rozstawem strun
do cięcia co: 22,5 mm (17 strun),
30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)

kod	mm	PLN
195789	636x441x(H)109	4499,00



PIŁA DO BISZKOPTU

- Przeznaczona do krojenia blatów biszkoptowych o wymiarach zgodnych ze standardem cukierniczym: 600x400 mm oraz okrągłych blatów biszkoptowych o średnicy: od $\varnothing 5$ cm do $\varnothing 40$ cm.
- Efektowny czarny design: obudowa wykonana z higienicznego anodowanego aluminium.
- Ostrze ze stali nierdzewnej, jedyne na rynku z atestem do kontaktu z żywnością, łatwo zdejmowane i nadające się do mycia w zmywarce – gwarantowana wysoka higiena pracy.
- Nóżki wykonane z tworzywa PTFE, zapewniające komfortową pracę na każdym blacie.
- Otwory na ostrze z obu stron takie same – możliwość przykręcenia nakrętki z lewej i prawej strony.
- Doskonałe wyważenie dla zapewnienia stabilności i powtarzalności efektów krojenia.
- Wyposażona w miarkę umieszczoną na obudowie – możliwość regulacji grubości blatu biszkoptu: od 1 cm do 6 cm.
- Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.

kod	mm	PLN
400098	620x120x(H)130	749,00



841068

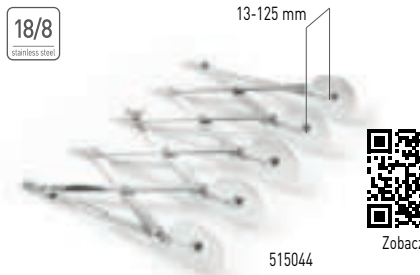
Zalety użytkowe:

- Przyspieszenie procesu krojenia do 50%.
- Zmniejszenie strat produkcyjnych do 20%.
- Bardzo dokładne cięcie wpływa na idealne skalkulowanie produktu końcowego, ustalenie ilości biszkoptów i końcowej ceny wyrobu gotowego.
- Miarka pozwala na precyzję krojenia i osiągnięcie jednakowych efektów wizualnych krojenia bez konieczności używania dodatkowych narzędzi – każda warstwa biszkoptu jest identyczna.
- Komfort pracy: brzeszczot jest odpowiednio napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca.

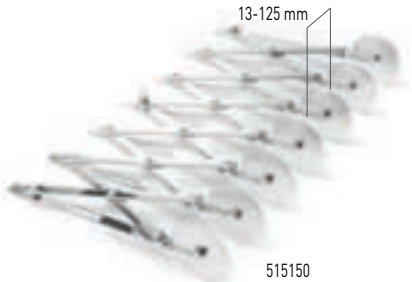




18/8
stainless steel



Zobacz film



ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5 OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	209,00

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80x(H)55	279,00



S.S.
stainless steel



Zobacz film



ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	146,00
512517	12 porcji	ø320	185,00
512531	16 porcji	ø320	203,00

ZNACZNIK DO TARTY

- Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

kod	-	mm	PLN
512548	6 porcji	ø270	105,00
512555	8 porcji	ø270	114,00





637791



do cukru pudru:
wielkość oczek
0,5x0,5 mm

do mąki:
wielkość oczek
1x1 mm

do bułki tartej:
wielkość oczek
3x3 mm

NEW

18/0
stainless steel

18/10
stainless steel

food contact



637852



SITKO DO PRZESIEWANIA

- Z zawieszką

kod	-	mm	PLN
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	39,00
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	84,00
637807	do mąki	ø250x(H)75	46,00
637838	do mąki	ø410x(H)80	84,00
637814	do bułki tartej	ø250x(H)75	44,00
637845	do bułki tartej	ø410x(H)80	84,00

PRZESIEWACZ MĄKI

- Obudowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej.
- 2 warstwy bardzo gęstego sitka.
- Uchwyt z dźwignią (mechanizm sprężynowy).
- Pojemność: ~550 g.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
637852	187x125x(H)127	29,00



NEW

RUSZT DO STUDZENIA CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej ze zintegrowanymi nóżkami.
- Różnicowane zastosowanie:
 - do studzenia wypieków – zapobiega zatrzymywaniu zbędnej wilgoci w wypieku, zbierającej się w wyniku parowania ciepła,
 - do dekorowania wypieków, np. polewania lukrem czy czekoladą,
 - jako ruszt grillowy oraz ruszt do brytfanny – ułatwia odprowadzanie tłuszczu z pieczonych mięs,
 - jako ochrona blatu stołu, na którym ma być postawione gorące naczynie,
 - jako stabilna podstawa pod formy silikonowe.
- Grubość prętów – krawędź zewnętrzna: 3 mm.
- Grubość prętów – kratka: 1,7 mm.

kod	mm	PLN
594032	ø320x(H)20	34,00



594032

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

199





659304



659403

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	13,00
659304	116	70x358	19,00
659403	116	70x410	24,00



659007



659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatką z silikonu



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	17,00
659007	105	70x360	33,00
659106	105	70x420	32,00



658604



658802



658901

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatką z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	19,00
658703	90	75x320	39,00
658802	90	75x425	44,00
658901	150	100x515	79,00



659458



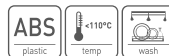
659458



659472

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	75x408	28,00
659458	88	57x254	18,00
659465	117	75x357	27,00



563007



563106

ŁYŻKA



kod	mm	PLN
563007	375x70	20,00
563106	450x80	27,00
563205	575x105	42,00



659700



659809

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu



kod	mm	PLN
659700	(L)305	36,00
659809	(L)385	49,00



WĄLEK DO CIASTA DREWNIANY

- Wykonany z litego drewna bukowego.
- Z płynnie działającymi tożskami kulkowymi z niklowanej stali.
- Ergonomiczne, profilowane uchwyty.
- Solidny metalowy trzpień wzmacniający konstrukcję wałka.
- Wałek o kodzie 515020 dzięki swojemu rozmiarowi i wadze sprawdzi się w wałkowaniu dużej ilości ciasta naraz.
- Nieprzystosowany do mycia w zmywarce.



Wykonany z litego drewna bukowego



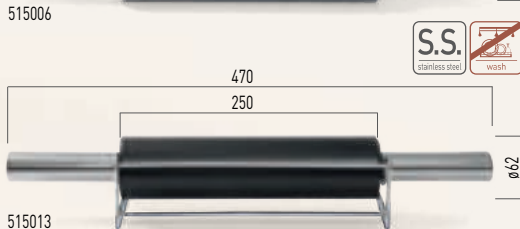
Z tożskami kulkowymi z niklowanej stali

kod	mm	PLN
515020	ø75x640	169,00
515167	ø90x667	189,00

WĄLEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø62x470	128,00



WĄLEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ NIEPRZYWIERAJĄCY

- Na tulejach ślizgowych
- W zestawie stojak chromowany



Zobacz film

kod	mm	PLN
515013	ø62x470	173,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





ROLKI DO CIASTA PROFI LINE



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 70 mm
- Watek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	73,00



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 120 mm
- Watek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	81,00



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 70 mm
- Watek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515136	80x210	91,00



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 120 mm
- Watek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515143	140x210	115,00



Zobacz film



Solidne ostrza ze stali nierdzewnej do pracy o dużym natężeniu



ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wátka: 120 mm
- Ostrza tnące ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515129	135x200	119,00

ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE

PP
polipropylen



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Wałek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia
- Wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515037	210x73	40,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 60 mm

kod	mm	PLN
515068	80x210	23,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

kod	mm	PLN
515075	130x200	30,00



FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Doskonale do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji



677001

MINI-CAKE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	46,00



676509

TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	45,00



676905

MUFFINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	45,00
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	46,00



677308

MADELEINES

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677308	GN 1/3	42x29x(H)11	20	43,00



FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu.
- Doskonałe do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji.
- Odporność termiczna: od -30°C do 230°C.
- Nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej oraz do mycia w zmywarce.



NEW

FORMA SILIKONOWA SQUARE

- Formy kwadratowe o wymiarach 5,5x5,5 cm.

kod	forma	mm	PLN
677261	35	570x375x(H)25	139,00



677261

FORMA SILIKONOWA HEART

- Formy w kształcie serc o wymiarach 7,5x6 cm.

kod	forma	mm	PLN
677254	20	570x375x(H)35	129,00



677254

FORMA SILIKONOWA OVAL

- Owalne formy o wymiarach 5x3 cm.

kod	forma	mm	PLN
677247	50	570x375x(H)20	149,00



677247

FORMA SILIKONOWA MINI-MUFFIN

- Okrągłe formy o średnicy ø3,5 cm.

kod	forma	mm	PLN
677230	48	570x375x(H)25	129,00



677230

FORMA SILIKONOWA MUFFIN

- Okrągłe formy o średnicy ø7 cm.

kod	forma	mm	PLN
677223	24	570x375x(H)40	149,00



677223

FORMA SILIKONOWA SEMI-SPHERE

- Półkolistłe formy o średnicy 7 cm.

kod	forma	mm	PLN
677216	24	600x395x(H)35	139,00



677216





STABILIZATOR TEMPERATURY

Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C

POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZEŁOWA CZERPNI POWIETRZA

Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości. DUŻA MOC PŁOMIENIA SPALANIE BEZSADZOWE



design by
Robert Bronwasser



PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM

Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs

PŁYNNÉ STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm

- bezpieczne flambrowanie
 - dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
 - maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury
- WYGODA I SWOBODA

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA

Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmienić zasobnik. GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

PALNIK SZEFA KUCHNI HENDI JET

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni.
- Palnik jest przyjemnym w użytkowaniu narzędziem dzięki stylowemu, czarnemu designowi z zielonymi akcentami oraz ergonomicznemu uchwytowi.
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkładzie z gazem (możliwość wymiany wkładu po wyczerpaniu gazu), cała górna część wkładu jest zakryta.
- Zapalnik piezoelektryczny zapewniający łatwe odpalenie, duże pokrętko gazowe umożliwiające łatwą regulację wielkości i intensywności.
- Praca palnika pod dowolnym kątem – nawet z płomieniem skierowanym do góry – dzięki specjalnej konstrukcji zapobiegającej rozpryskom płomienia.
- Precyzyjna kontrola nad rozmiarem płomienia, aż do 150 mm.
- Wkład gazowy nie jest zawarty w zestawie.
- Wkłady możliwe do zakupienia osobno, kod: 199039.

198254



kod	-	mm	PLN
198247		185x65x(H)100	79,00
198254	zestaw z wkładem	175x68x(H)260	99,00



VERTICAL WORK – Gen 2.0

- intensywny – KIEROWALNY strumień / 360 stopni.
 - płomień nie cofa w kierunku palnika i ręki
- UNIERSALNY I BEZPIECZNY**

PLĄSZCZ GAZOWY

Zbudowany z kłosa kryjącego, zaworu jednoprzepustowego zapewnia stałą ochronę operacyjną przed ingerencją płomieni z opalanych surowców na zawór gazowy

BEZPIECZEŃSTWO

ZAPROJEKTOWANY, ABY ŁATWO GO ZAUWAŻYĆ

Kontrastowe kolory pozwalają na natychmiastowe zlokalizowanie urządzenia wśród kuchennych narzędzi

NIEZAWODNY

Inicjator płomienia wykorzystuje pojawiające się na powierzchni kryształu wytądowanie elektryczne będące wynikiem mechanicznego oddziaływania

PRZYCISKASZ I DZIAŁA
– NIE MUSISZ WYMIENIAĆ KAMIENI ŚCIERNYCH LUB KUPOWAĆ KOLEJNEGO PALNIKA

ZAPROJEKTOWANY DO WYZWAŃ KUCHENNYCH

Lekka i bardzo wytrzymała konstrukcja palnika to załuga wysokiej jakości materiałów. Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową

NIE KUPUJ ZABAWEK WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA



199039

WKŁAD Z GAZEM – ZESTAW 4 SZT.

- Przeznaczony do palnika szefa kuchni (198216, 198247)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
199039	4	7,50/30,00





Zobacz film



198209



198223



199008

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełnienia
- zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	139,00

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełnienia
- zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	64,00

WKŁAD Z GAZEM DO PALNIKA - W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0.2	5,00/20,00
199008	1	0.2	5,50



783153

783160

783177



MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	13,00
783160	6	ø90x(H)48	12,00
783627	6	ø100x(H)25	12,00
783177	6	ø120x(H)55	22,00



GOFROWNICE OBROTOWE WARING

- Obudowa wykonana z odlewów aluminium.
- Obrotowa głowica ułatwiająca równomierne rozprzowanie ciasta i zarumienienie gofrów.
- Trójwarstwowa nieprzywierająca powłoka
- Whitford®QuanTanium® pozwala łatwiej wyjmować gotowe gofry.
- Wyjmowane formy – łatwe czyszczenie po użyciu lub wymiana w przypadku zarumienienia.
- Lampki kontrolne LED wskazujące pracę urządzenia oraz osiągnięcie zadanej temperatury.

- Sygnał dźwiękowy informujący o nagraniu płyty oraz gotowych gofrach.
- 6-cio stopniowa regulacja temperatury w zakresie około: od 130°C do 200°C.
- Wyjmowana taca ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej, nadająca się do mycia w zmywarce.
- W zestawie: miarka do łatwego odmierzenia jednokowych porcji ciasta.

WARING



NEW



WW180XCE

GOFROWNICA OBROTOWA DO GOFRÓW BELGIJSKICH, Z WYJMOWANYMI PŁYTAMI

- Wydajność: do 25 gofrów na godzinę (25 mm grubości).
- Wymiary gofra: 170x170 mm.

kod	V	W	mm	PLN
WW180XCE	230	1200	267x432	2559,00
			x(H)216	



WBW300XCE

GOFROWNICA OBROTOWA DO GOFRÓW BUBBLE WAFFLE, Z WYJMOWANYMI PŁYTAMI

- Wydajność: do 25 gofrów na godzinę (25 mm grubości).
- Wymiary gofra: 210x165 mm.

kod	V	W	mm	PLN
WBW300XCE	230	1200	267x432	2549,00
			x(H)216	



WW200E

GOFROWNICA OBROTOWA DO GOFRÓW BELGIJSKICH, PODWÓJNA, Z WYJMOWANYMI PŁYTAMI

- Wydajność: do 50 gofrów na godzinę (25 mm grubości).
- Wymiary gofra: 170x170 mm.

kod	V	W	mm	PLN
WW200E	230	1400	280x432	3689,00
			x(H)254	



Zobacz film

GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim. Doskonałe rozwiązanie również dla samoobsługowych bufetów śniadaniowych w hotelach.
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę
- Gofrownice wykonane z emaliowanego odlewu aluminiowego, można czyścić szczotką.
- Wielkość wafli: średnica \varnothing 190 mm, grubość do 23 mm
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie od 50°C do 220°C
- Timer: do 15 min

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x380x(H)590	699,00



212172

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku lub corn dogi
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem

- Gofrownice wykonane z emaliowanego odlewu aluminiowego, można czyścić szczotką.
- Nienagrzewająca się rączka



212189

GOFROWNICA CORN DOG

- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn dogów
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x335x(H)230	1129,00



212165

GOFROWNICA LOLLY

- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdego o długości 255 mm (bez patyczka)
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	310x395x(H)230	1129,00

GOFROWNICE

- Gofrownice wykonane z emaliowanego żeliwa, można czyścić szczotką.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



212103

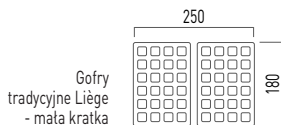
212127

212134

GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	320x437x(H)251	1129,00



GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kraterk

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	320x437x(H)277	1129,00



GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 potączonych ze sobą serc

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	320x437x(H)251	1129,00





212028

525197

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 mm żeliwna z powłoką ceramiczną
- Równomierne rozprzowanie ciepła na powierzchni płyty
- W zestawie drewniana szpatuła
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury 50°- 300°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i termostat EGO

kod	V	W	mm	PLN
212028	230	3000	470x520x(H)160	869,00

SZPATUŁA DREWNIANA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana z drewna
- Charakterystyczny kształt - idealny do rozprzowania ciasta na powierzchni grzejnej
- Możliwość uzyskania gładkiego ciasta o odpowiedniej grubości
- Polecana do użytku z naleśnikarką o kodzie: 212028

kod	PLN
525197	24,00



282755

282731

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Dedykowane do użytku w trakcie imprez organizowanych z udziałem dzieci zarówno w lokalach gastronomicznych jak i domowym zaciszu
- Misa ze stali nierdzewnej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Mocowanie misy do obudowy silnika za pomocą 4 klamr
- Obudowa ze stali lakierowanej w kolorze różowym zwraca uwagę najmłodszych klientów
- Szufłada w obudowie silnika na drobne akcesoria
- Oddzielny włącznik prądu oraz ogrzewania ze zintegrowanymi lampkami kontrolnymi
- Voltomierz wskazujący aktualne napięcie
- Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy zabezpieczający silnik przed spalaniem w przypadku jego zablokowania
- Dozownik do cukru w zestawie
- Waga: 11 kg
- Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej (282755) do nabycia osobno

kod	V	W	mm	PLN
282731	230	1200	520x520x(H)480	1249,00

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ



- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	389,00



PODGRZEWACZ DO NACHOSÓW

- Obudowa wykonana z aluminium i szkła hartowanego.
- Wewnętrzna przegroda wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wyposażony w wymiową tacę na okruchy.
- Maks. temperatura grzania: 55°C
- Pojemność komory: 30 l

kod	V	W	mm	PLN
282779	230	300	320x390x(H)510	899,00



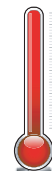
282779



PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompa dozownika, pojemnik na sos.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem – włącza alarm dźwiękowy i automatycznie wyłącza grzanie.
- Regulowana temperatura podgrzewania: do 90°C.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
558126	230	900	ø180x(H)500	1799,00



<90 °C

558126



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	233x205	41,00



642566

do cen należy doliczyć VAT 23%





282748



282762

URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Profesjonalna, bardzo wydajna i energooszczędna maszyna do produkcji popcornu przeznaczona dla wszelkiego rodzaju punktów obsługi gastronomicznej
- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo w kolorze czerwonym
- Duże drzwiczki skrzydłowe dla bezpieczeństwa obsługi wykonane ze szkła akrylowego
- System mieszający wbudowany w garnek, zapobiegający przypalaniu się popcornu
- Rączki z nienagrzewającego się tworzywa ułatwiające dokładne opróżnianie miski
- Wygodna klapka do wyjmowania popcornu
- Szufłada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren
- Podświetlane wnętrze



- Ogrzewane dno komory
- Czas trwania jednego cyklu: ok. 2 min
- Waga: ±25 kg

kod	V	W	mm	PLN
282748	230	1500	560x420x(H)770	1499,00
282762	230	1500	560x420x(H)770	1499,00



Szufłada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren



562017



SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
562017	0.25	(L)250	14,00



Zobacz film



FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania czekolady do temperatury 45°C
- Min. pojemność czekolady: 1 kg
- Maks. pojemność czekolady: 1,5 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego



Fontanna do czekolady
3-poziomowa



Fontanna do czekolady
5-poziomowa



Fontanna do czekolady
6-poziomowa

kod	274101	274156	274163
regulacja temp.	45°C	110°C	150°C
min. poj. czekolady	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
max poj. czekolady	1,5 kg	6 kg	8 kg
wymiary	ø210x(H)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
moc/napięcie	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
PLN	269,00	1799,00	2299,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonata do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- W zestawie 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 4, 5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Wydajność: 100 - 300 kg/h
- Waga: 27.6 kg

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	540x240x(H)450	3049,00



Zobacz film



280096



280317



234730



TARCA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280096	1	369,00
280102	2	369,00
280126	4	369,00
280201	6	369,00
280218	8	369,00
280225	10	369,00

TARCA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280317	7	345,00
280294	2	345,00
280300	3	345,00
280416	4.5	345,00

TARCA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	579,00
234730	8	579,00



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia:
plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WŁOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4, 5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	500x250x(H)470	3399,00



Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



234754



280423



280621



280690

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	459,00
234754	8	495,00

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	495,00

TARCZA „V” DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	PLN
280621	359,00

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	79,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



**Szerokie zastosowanie
– 5-stopniowa regulacja
prędkości!**

do produktów o różnorodnej
strukturze (twardych warzywa
korzeniowe i miękkich
pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy!

Modele ULTRA z technologią brushless:
są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką
samą mocą, w całym zakresie prędkości.
gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia
oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki
ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły
nacisku (Force Control System)
wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy
ze względu na brak konieczności wentylacji,
co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu
i poprawia komfort pracy

**Podwójne
zabezpieczenie
przed wypadkami**
dwa mikrowłóczniki
bezpieczeństwa: po
zdjęciu pokrywy i/lub
uniesieniu dociskacza
silnik automatycznie się
wytłacza

**Maksymalna wygoda dla
użytkownika** boczne wyjście dla
pokrojonych warzyw zapewnia
lepszą ergonomię pracy
nawet na węższym blacie
roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny
panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V - 5 PRĘDKOŚCI

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA - możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless” skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:

- natężenia prądu w silniku
- mocy silnika w danym momencie
- temperatury w module elektronicznym IGBT
- temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 500 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa



1050123



1050784

1050796

kod	model	otwór głowicy (cm ²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN	
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	11059,00	
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	12929,00	
1050123	Podajnik rurowy - nasadka do długich warzyw								3729,00





Duży podajnik na
warzywa: 136 cm²
lub 286 cm²



Mały podajnik
na warzywa



Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:

wyposażone w asynchroniczny silnik
o dużej mocy
są proste w obsłudze dzięki nowemu,
ergonomicznemu panelowi sterowania

**Podwójne
zabezpieczenie
przed wypadkami**
dwa mikrowłączniki
bezpieczeństwa: po zdjęciu
pokrywy i/lub uniesieniu
dociskacza silnik
automatycznie się
wyłącza

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYZ, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 I CA-41

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratk dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem

- do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwiło umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



1050700



1050719



kod	model	otwór głowicy [cm²]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	5699,00
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	5699,00
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	9129,00
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	9129,00





Większa wydajność!
2 prędkości oraz wysoko
wydajny podajnik
do jednorazowego załadunku
dużej ilości produktów

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM CA-62 SAMMIC

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania dużych ilości warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Łatwy w użyciu nowy, wodoodporny, elektronicznie sterowany panel
- 2 prędkości pracy:
 - 365 obr./min – do cięcia precyzyjnego
 - 730 obr./min – do pracy z maks. wydajnością
- Wydajność: 500-1000 kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm²
- Średnica tarczy: 205 mm
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
- Waga netto: 29,8 kg



kod	model	otwór głowicy (cm ²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050738	CA 62	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	17269,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

223





kod	przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010215	Tarcza do plasterów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	3 439,00
1010220	Tarcza do plasterów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	2 439,00
1010224	Tarcza do plasterów FC-3D 3 mm		2 439,00
1010227	Tarcza do plasterów FC-6D 6 mm		2 439,00
1010409	Tarcza do plasterów FC-8D 8 mm		1 439,00
1010410	Tarcza do plasterów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	1 439,00
1010411	Tarcza do plasterów FC-14D 14 mm	biała kapusta i inne	1 489,00
1010252	Tarcza do plasterów FC-20 + 20 mm		1 489,00
1010247	Tarcza do plasterów FC-20 + 25 mm		1 489,00
1010406	Tarcza do plasterów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne	2 439,00
1010403	Tarcza do plasterów FCC-3 + 3 mm	cięcie delikatnych produktów:	1 439,00
1010404	Tarcza do plasterów FCC-5 + 5 mm	pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	1 439,00
1010295	Tarcza do plasterów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać	489,00
1010300	Tarcza do plasterów karbowanych FCO-3 + 3 mm	karbowane plastry ogórków,	2 489,00
1010408	Tarcza do plasterów karbowanych FCO-6 + 6 mm	marchwi, ziemniaków itp.	2 489,00



kod	przeznaczenie	PLN	
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	489,00
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	489,00
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	489,00
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	489,00
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	489,00



kod	przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”.	2 609,00
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm	Seler, pietruszka, marchewka itp.	609,00
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm		1 659,00



kod	przeznaczenie	PLN	
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plasterów	659,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	339,00
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	339,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,00
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	489,00



1010204

kod	przeznaczenie		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm		439,00
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm		439,00
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratki		269,00

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratki
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	219,00

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	1539,00



1050063

do cen należy doliczyć VAT 23%

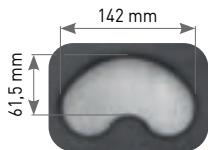




SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE



- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fibreglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
- Model 1050962 do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłóczniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



1050940



1050962



kod	model	otwór głowicy (cm ²)	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	4719,00
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	7779,00

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	1209,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,00



2059762



2059752



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	219,00

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE



kod	przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plasterów FCS-1 1 mm Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	339,00
1010532	Tarcza do plasterów FCS-2 2 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	339,00
1010534	Tarcza do plasterów FCS-3 3 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	339,00
1010536	Tarcza do plasterów FCS-4 4 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,00
1010538	Tarcza do plasterów FCS-5 5 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,00
1010540	Tarcza do plasterów FCS-6 6 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,00
1010570	Tarcza do plasterów FCS-8 8 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010572	Tarcza do plasterów FCS-10 10 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010574	Tarcza do plasterów FCS-12 12 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010546	Tarcza do plasterów karbowanych FCOS-2 2 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	319,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	499,00
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	499,00
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,00
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	499,00
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	499,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plasterów	279,00
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plasterów	279,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

227



**Skuteczność i wydajność**

możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej. Obroty wsteczne do mieszania produktów
Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy



KUTRY-EMULGATORY SAMMIC ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i ziota, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tataro, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z poliwęglanową pokrywą z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless”, skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
 - natężenia prądu w silniku
 - mocy silnika w danym momencie
 - temperatury w module elektronicznym IGBT
 - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050834



1050853

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga - szatkownica (kg)	waga - cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	9799,00
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	11379,00

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	1429,00
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	659,00
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1429,00
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	774,00
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1499,00
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	269,00
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	339,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

229





KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie - 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany).
Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciężeniem - Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fibreglass - wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca - wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000



2059762



2059752



kod	model	typ	zbiornik [l]	prędkość noża [obr./min]	V	W	mm	silnik	waga [kg]	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	5149,00
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezsztotkowy	11,9	8219,00

AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	1619,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,00



KUTRY SAMMIC Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI



- Niezwykle skuteczne i wydajne urządzenia, umożliwiające krojenie, mielenie, mieszanie i gniesienie produktów
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Przejrzysty i intuicyjny panel sterowania sprawia, że kuter jest niezwykle prosty w obsłudze
- Zdemontowany zbiornik ze stali nierdzewnej posiada pokrywę wykonaną z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiają załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokuje obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- W komplecie znajduje się nóż ząbkowany.



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga - szatkownica (kg)	waga - cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	7929,00
1050850	K-82	8	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	8499,00

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	1429,00
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	659,00
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1429,00
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	774,00
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1499,00
2059417	Zgnariak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	269,00
2053960	Zgnariak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	339,00



- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fibreglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki

- bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza – silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm²
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszynny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dzwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmiełcił ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)



kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm ²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	6249,00
1050922	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	13	11,9	9799,00

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	1209,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,00





Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki
bezpieczeństwa w pozycji
naczynia i pokrywy – po zdjęciu
pokrywy i/lub naczynia silnik
automatycznie się wyłącza

**Szerokie zastosowanie –
5-stopniowa regulacja prędkości!**
do produktów o różnorodnej
strukturze (twardych warzywa
korzeniowe i miękkich pomidory,
banany)

URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE CK-48V SAMMIC

 **sammic**

- Urządzenia wielofunkcyjne CK-35V i CK-38V marki Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownicy z kutrami-emulgatorami
- Produkt idealny dla osób, które cenią sobie wygodę i pełen profesjonalizm
- Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej gwarantująca trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Każde urządzenie wyposażone w:
 - blok z silnikiem (wspólny dla wszystkich modeli urządzeń wielofunkcyjnych)
 - głowicę szatkownicy do warzyw (wielkość otworu wlotowego: 136 cm² lub 286 cm²)
 - zbiornik kutra-emulgatora w zależności od modelu o pojemności: 5,5 l lub 8 l
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Przejrzysty, wodoodporny panel sterowania z podświetleniem LED łatwy w obsłudze
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z poliwęglanu
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie kolejnych składników podczas pracy urządzenia
- Zbiornik kutra-emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, szczególnie przydatny do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup.
- Wyposażony w zgarniak umożliwiający jeszcze dokładniejsze mieszanie produktów
- Głowica szatkownicy do warzyw, wykonana z odlewu aluminium, charakteryzująca się dużą wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy. Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą tarcz i krętek (akcesoria do nabycia osobno)
- Mocny silnik wykonany w technologii „Brushless” skutecznie utrzymuje moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych umożliwiająca uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej odpowiednia do siekania delikatnych produktów tak, aby nie zmieść ich na miążgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wydajny silnik o mocy 1500 W
- Poziom hałas: <70 dB



kod	model	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm ²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	13669,00
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	15399,00
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	15859,00
1050821	CK-48V	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	17319,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

235





URZĄDZENIE DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI – DO 280 KG/H

- Interesujące rozwiązanie dla klienta, który chce samodzielnie zdecydować o poszczególnych elementach młynka do mięsa.
- Napęd należy zamówić oddzielnie, a przepust z jednostką tnącą, która jest dostępna w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” i „UNGER”. Oba urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone w śrubę i sitko z otworami $\phi 6$ mm. Różnią się one jednak nożem, który może mieć krawędzie tnące po jednej lub obu stronach.



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI SAMMIC PS-22

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny podajnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej
- Popychacz z polipropylenu
- Przetłącznik start/stop
- Średnica gardzieli załadunku: $\phi 60$ mm
- Wydajny silnik o mocy 740 W
- Poziom hałas: <70 dB
- Waga netto: 30 kg
- Gardziel z zespołem tnącym do nabycia osobno (1050215, 1050216)

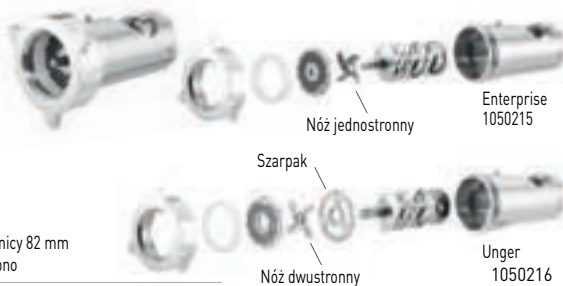


kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	6629,00

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
 - Ślimak
 - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
 - Sitko z otworkami $\phi 6$ mm, o całkowitej średnicy 82 mm
 - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno

kod	typ		mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	2599,00
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	2759,00

Enterprise
1050215Unger
1050216

SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Odpowiedni do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215) do wilka PS-22 oraz 282007

kod	odpowiednie do	średnica oczka (mm)	PLN
282021	1050216	$\phi 6$	119,00
282014	1050216	$\phi 8$	119,00
282038	1050216	$\phi 4,5$	119,00
282045	1050216	$\phi 3$	129,00



2051525



SOKOWIRÓWKA LI-240 SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy o średnicy \varnothing 75 mm
- Zbiornik na miąższ o poj. 3,25 l
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika
- Blokada bezpieczeństwa – urządzenie pracuje wyłącznie przy prawidłowo zamontowanej pokrywie
- Przelącznik turbo – czasowe zwiększanie obrotów pozwala na równoważenie ewentualnych wibracji i oczyszczenie sitka
- Wodoodporna osłona panelu sterowania zapewniająca bezpieczną obsługę urządzenia i ułatwiająca jego czyszczenie
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów, łatwość użytkowania i czyszczenia
- Silnik chłodzony powietrzem
- Prędkość: do 6300 obr./min
- Waga netto: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	2399,00



5410000

WARING

MŁYNEK DO PRZYPAW

- Idealny zarówno do suchych składników – ziaren przypraw, orzechów, ziół, jak i do mokrych składników – np. do przygotowywania dipów, pesto, sosów.
- Obudowa wykonana z odlewu aluminium.
- Ostrze 4-ramienne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301, demontowane, nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pojemna miska 710ml ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Obwód miski pokryty antypoślizgową gumą.
- Transparentna pokrywa wykonana z poliwęglanu, z systemem blokującym podczas używania.
- W zestawie akcesoria do przechowywania przetworzonych produktów: 1 dodatkowa zdejmowana miska (łącznie zestaw zawiera 2 miski) oraz 2 pokrywy wykonane z polietylenu.
- Akcesoria nadają się do mycia w zmywarce.
- Wydajny silnik o prędkości do 20 000 obr./min.
- Dwa tryby pracy: stały [START/STOP] i pulsacyjny [PUSH/START].
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas pracy.

kod	litry	V	W	mm	PLN
WSG60E	0.71	230	700	165x216x(H)292	2159,00



NEW



WSG60E



**URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE WARING
Z SYSTEMEM LIQUILOCK®**

- Opatentowany system LiquiLock® – uszczelnienie dna, całej pokrywy i ostrza umożliwia użycie miski w całej objętości.
- Obudowa silnika wykonana z odlewu aluminium.
- Ostrza i tarcze tnące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 420.
- Szczelna pokrywa z poliwęglanu z dużym otworem wsadowym i wymiową uszczelką – ułatwione czyszczenie.
- Duży popychacz z otworem na mniejsze warzywa, wykonany poliwęglanu.
- Mały popychacz do mniejszych warzyw, wykonany z tworzywa sztucznego.



WFP14SCE

WARING

- Pojemna i wytrzymała transparentna miska wykonana z poliwęglanu.
- Wysoce wydajny silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Prędkość obrotowa: 1800 obr./min.
- 2 tryby pracy: stały START/STOP i pulsacyjny.
- Zabezpieczenie: urządzenie nie rozpocznie pracy, jeśli pokrywa nie jest zamknięta/poprawnie zablokowana.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Miska, pokrywa, popychacze, ostrza i tarcze nadają się do mycia w zmywarce.

NEW**URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE
Z SYSTEMEM LIQUILOCK®**

- Akcesoria w zestawie:
 - uszczelniony trzpień z podwójnym ostrzem,
 - tarcza do cięcia w plastry z regulacją grubości cięcia (16 ustawień od 1 do 6mm),
 - tarcza do tarcia na wiórki,
 - uszczelniony trzpień z tarczą do ubijania bitej śmietany,
 - trzpień do mocowania tarcz w misie.
 - W zestawie znajduje się również: dodatkowa głowica z pokrywą do szatkowania, z otworem wylotowym i dyskiem ewakuacyjnym, wykonana z poliwęglanu.
 - Wydajność od 20 do 390 kg na godzinę w zależności od rodzaju przetwarzanego produktu.
 - Specjalny wlot przystosowany do ciągłego dodawania składników podczas pracy – ułatwienie przetwarzania dużych ilości produktu.
 - Silnik o mocy 1 KM.
- UWAGA: Pojemność zależna od wsadu – suchy maks. 3,3 l, ciekły 1,7 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
WFP14SCE	3.3	230	600	257x292x(H)406	4469,00





NEW



KUTER WIELOFUNKCYJNY Z SYSTEMEM LIQUILOCK®

- Akcesoria w zestawie:
 - uszczelniony trzpień z podwójnym ostrzem, z blokadą w misie,
 - tarcza do cięcia w kostkę 10mm wraz z tarczą tnącą,
 - tarcza do cięcia w plastry z regulacją grubości cięcia (16 ustawień od 1 do 6mm),
 - tarcza do tarcia na wiórki,
 - uszczelniony trzpień z tarczą do ubijania bitej śmietany,
 - trzpień do mocowania tarcz w misie.
 - Silnik o mocy 2 KM.
- UWAGA: Pojemność zależna od wsadu – suchy maks. 3,8 l, ciekły 2,6 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
WFP16SE	3.8	230	660	229x356x(H)483	4899,00



WFP16SE

TARCE TNĄCE DO URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNEGO WARING WFP16SE

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 420.
- Pasują do urządzenia wielofunkcyjnego firmy Waring WFP16SE.

kod		PLN
WFP16S16	Tarcza do wiórków	319,00
WFP16S22	Tarcza do słupków 4mm	1159,00
WFP16S23	Tarcza do słupków 6,5mm	1109,00
WFP16S24	Tarcza do słupków 8mm	1079,00
WFP16S25	Tarcza do plastrów 8mm	2639,00
WFP16S27	Tarcza do plastrów 12mm	2239,00

NEW



WFP16S16

WFP16S22

WFP16S25

**WILKI DO MIĘSA PROFI LINE**

- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdziejowej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdziejowej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na gorze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
 - 2 sitka ze stali nierdziejowej z otworami $\varnothing 5$ mm i $\varnothing 8$ mm w modelu 210765 oraz $\varnothing 6$ mm i $\varnothing 8$ mm w modelach 210772 i 210789
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdziejowej
 - Lejek do kietbas z polipropylenu
 - Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
250 kg/h

**WILK DO MIĘSA 8 PROFI LINE**

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka: $\varnothing 62$ mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370 x(H)490	1839,00

WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: $\varnothing 69,8$ mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420 x(H)548	2299,00

WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka: $\varnothing 82$ mm
- Waga: 31 kg

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490 x(H)607	2899,00



210451

**SITKO DO WILKA**

kod	odpowiednie do	mm	PLN
210413	210765	$\varnothing 5$	89,00
210420	210765	$\varnothing 8$	89,00
210451	210772	$\varnothing 6$	99,00
210468	210772	$\varnothing 8$	99,00
210499	210789	$\varnothing 6$	109,00
210505	210789	$\varnothing 8$	109,00



210444

**NÓŻ DO WILKA**

kod	odpowiedni do	PLN
210406	210765	79,00
210444	210772	89,00
210482	210789	79,00



210437

**WAŁEK ŚLIMAKOWY**

kod	odpowiedni do	PLN
210390	210765	269,00
210437	210772	309,00
210475	210789	369,00

WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIKAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ PROFI LINE

- Lej załadawczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdziejowej
- Watek ślimakowy ze stali nierdziejowej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdziejowej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	3199,00



Taca załadawcza wykonana ze stali nierdziejowej

Lej załadawczy wykonany ze stali nierdziejowej

Korpus wykonany ze stali nierdziejowej



**WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
200 kg/h**

Watek ślimakowy wykonany ze stali nierdziejowej

Pojemnik na mięso wykonany ze stali nierdziejowej



SITKO DO WILKA - ø70 mm

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	95,00
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	95,00
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	95,00
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	95,00
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	109,00



282267

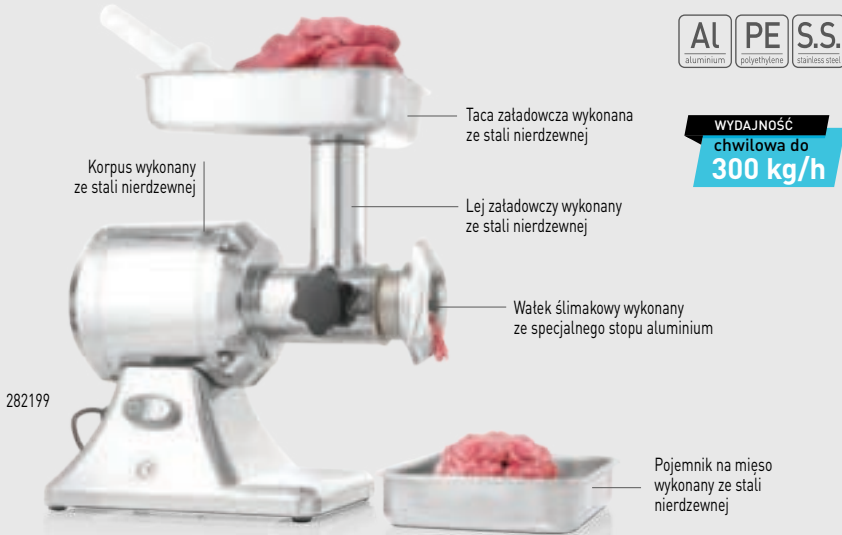


282359

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	49,00
282076	282007 i 210819	69,00





282199

WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Lej załadowniczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Watek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Koteł dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	2709,00

WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Lej załadowniczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Watek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Koteł dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	3715,00

SITKO DO WILKA- $\varnothing 70$ mm

282267

kod	odpowiedni do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 8$	95,00
282250	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 3$	95,00
282243	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 4,5$	95,00
282236	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 6$	95,00
282267	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 2$	109,00

SITKO DO WILKA- $\varnothing 82$ mm

kod	odpowiedni do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	$\varnothing 6$	119,00
282014	282007 i 210819	$\varnothing 8$	119,00
282038	282007 i 210819	$\varnothing 4,5$	119,00
282045	282007 i 210819	$\varnothing 3$	129,00
282052	282007 i 210819	$\varnothing 2$	169,00

NÓŻ DO WILKA

282359

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	49,00
282076	282007 i 210819	69,00

WĄTEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium



kod	odpowiedni do	PLN
282304	282199	329,00
282069	282007	482,00



Zobacz film



Taca podajnika wykonana ze stali nierdzewnej

Lej wykonany ze specjalnego stopu aluminium

Lejek do kielbas z polipropylenu



Przycisk do resetowania

210802

WYDAJNOŚĆ
chwیلowa do
220 kg/h

WILK DO MIĘSA 12 KITCHEN LINE

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Lejek do kielbas - z polipropylenu
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- 2 sitka $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ i $\varnothing 8$ mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kotełk dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwیلowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	432x261x(H)484	1999,00

WILK DO MIĘSA 22 KITCHEN LINE

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej, wewnątrz komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kielbas oraz 2 sitka $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ i $\varnothing 8$ mm
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwیلowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	427x261x(H)486	2579,00

SITKO DO WILKA - $\varnothing 70$ mm



kod	odpowiedni do	mm	PLN
282229		$\varnothing 8$	95,00
282250	282199,	$\varnothing 3$	95,00
282243	210802	$\varnothing 4,5$	95,00
282236	i 282200	$\varnothing 6$	95,00
282267		$\varnothing 2$	109,00

SITKO DO WILKA - $\varnothing 82$ mm



kod	odpowiedni do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	$\varnothing 6$	119,00
282014	282007 i 210819	$\varnothing 8$	119,00
282038	282007 i 210819	$\varnothing 4,5$	119,00
282045	282007 i 210819	$\varnothing 3$	129,00
282052	282007 i 210819	$\varnothing 2$	169,00

WAŁEK ŚLIMAKOWY



933367

kod	odpowiedni do	PLN
933367	210819	409,00
931257	210802	359,00



NÓZ DO WILKA



kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	49,00
282076	282007 i 210819	69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

243



S.S.
stainless steelWYDAJNOŚĆ
chwilowa do
150 kg/h

Łatwy i szybki demontaż
gardzieli, można myć
w zmywarce



Zobacz film



282274

WILK DO MIĘSA 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlew aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicho)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami $\phi 6,5$ mm i szarpak
- Taca z lejem załadoczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadoczy: $\phi 52$ mm
- Średnica wyjścia gardzieli: $\phi 70$ mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	4799,00

Al aluminium S.S. stainless steel indoor



Zobacz film



Taca załadocza
z pokrywą z tworzywa

Zmiana kierunku
obrotów

210864

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadocza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kołek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka $\phi 65,8$ mm z otworami $\phi 4$ i $\phi 7$ mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kietbas: $\phi 12$, $\phi 15$ i $\phi 20$ mm
- Końcówka do wyrobu tataru
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	275x190x(H)347	599,00



3 końcówki do
wyrobu kietbas:
 $\phi 12$, 15 i 20 mm

Watek, ślimak, 2 sitka
 $\phi 65,8$ mm oraz szarpak



Zobacz film



ELEKTRYCZNA PIŁA DO KOŚCI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Korpus wykonany z lakierowanego aluminium
- Elementy przeznaczone do kontaktu z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Wymiary cięcia: 170x(H)150 mm
- Stół roboczy: 330x300 mm
- Waga netto: 37 kg

kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	8099,00

282502



PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej [AISI 420]
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	159,00
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	44,00



1306.045

1312.045





W zestawie przystawka do zmiękania mięsa wołowego i wieprzowego



Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękania mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	465x220x(H)430	2959,00



975305



975329

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałki: 180 mm

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	1089,00



975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałki: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	2589,00



843598

841464



KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Zespół 2 wałków z 880 nożami na tożyskach kulowych – wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301, demontowane.
- Wyposażona w „grzebień” zapobiegające zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami.
- Na antypoślizgowych nóżkach.
- Funkcje: nacinanie, zmiękanie, rozbijanie płatów mięsa.
- Otwór wsadowy: 158x23 mm.
- Szerokość wałków: 175 mm.
- Maks. grubość surowego mięsa: 25 mm.
- Wydajność: do 420 kotletów/bitek na godzinę.
- W zestawie przystawka nacinająca.
- 5 lat gwarancji.

kod	V	W	mm	PLN
843598	230	370	290x500x(H)490	3999,00
841464	wałki zagniatające do kotleciarki			549,00



Zobacz film

282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Dolna obudowa wykonana z aluminium anodowanego
- Stempel prasy i forma wykonane ze stali nierdzewnej
- Maks. średnica hamburgera: 130 mm
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa
- Folie do prasowania w zestawie

kod	mm	PLN
282113	320x250x(H)300	799,00

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy
- Odporne na wysoką temperaturę
- Biodegradowalne
- ø130 mm
- W opakowaniu ±1255 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
282120	1255	ø130	0,13/169,00



513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzylepającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	41,00



513033



PRASA DO WRAPÓW I TORTILLI RĘCZNA

- Maks. średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na czerniono

kod	mm	PLN
513033	685x250x(H)200	92,00



Zobacz film

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

247



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8
stainless steel

POJEMNOŚĆ DO

10 L



Zobacz film

Trwały układ przekładni –
wykonany ze stali hartowanejCzęści mające kontakt
z żywnością łatwo
demontowalne
w celu napełnienia
i czyszczenia

282151

282151

Wykonana ze stali
nierdzewnej

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tłoka
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania ostonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: $\varnothing 16$, $\varnothing 22$, $\varnothing 32$ i $\varnothing 38$ mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

W zestawie 4 lejki ze stali
nierdzewnej w różnych rozmiarach
o średnicy: 16/22/32/38 mm

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	799,00
282588	5	304x304x(H)640	849,00
282090	7	300x340x(H)830	929,00
282151	10	415x315x(H)690	1299,00



S.S.
stainless steel



282083

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność 15 l = ok. 13 kg mięsa
- Elektryczny silnik przesuwały tłok nadziewarki
- Regulowana prędkość przesuwy tłoka w zakresie 0-10 mm/s umożliwia dokładne dostosowanie prędkości napelniania w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości ostłonki
- Możliwość załączania pracy nadziewarki za pomocą pedału nożnego
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- Waga: 30 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	2699,00



KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikami gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością ostłonki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U” o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	PLN
265116	150x350x(H)500	789,00
265123	Klipsy – zestaw 1 000 szt.	79,00



265123



265116

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

249





282670



MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kielbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282670	10	450x230x(H)335	779,00
282687	18	580x250x(H)415	919,00



282281



MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszała w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszała w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszała
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	819,00
282281	20	285x550x(H)385	999,00



265109



KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kielbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kielbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	230x185x(H)325	899,00



222805



KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plasterów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przysawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	579,00

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

- Przeznaczona do profesjonalnego użytku, niezbędne wyposażenie każdej kuchni, w której codziennie trzeba obierać ziemniaki i inne warzywa korzeniowe
- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ścierniej i podkładek ściernych po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładki wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszkadła ze stopu aluminium
- Pokrywa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu



- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzełącznik wyłączający urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłączyce do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłoża
- Klasa wodoodporności: IP23



229224



229217



229200

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540	6169,00
			x(H)997	

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg
- Wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłączyce wody, odpływu do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	622x540	5559,00
			x(H)857	

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 39,2 kg
- Przyłączyce wody, odpływu do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	622x540	5259,00
			x(H)802	



S.S.
stainless steelCyfrowy
timer

226810

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	V	W	mm	PLN
226810	230	550	530x660x(H)850	8645,00

Cyfrowy
timerPrzezroczysta
pokrywa

Separator

226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	7539,00



1000660



1000630



OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW SERII PI

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- Aluminiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.

- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałasu wynoszący ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	9079,00	10539,00	16699,00

AKCESORIA

kod		PLN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	1259,00
2003899	Dolny talerz ścierny do obieraczki M-5	1249,00
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	1429,00
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	269,00
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	439,00
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	549,00
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	1209,00
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	2796,00
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	3729,00
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	1749,00



KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku



profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego osłoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).



210031

KRAJALNICA 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	400x400x(H)330	1599,00



210048

KRAJALNICA 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	440x420x(H)350	1699,00



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą



Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	485x420x(H)395	1999,00

KRAJALNICA 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	600x480x(H)450	2999,00

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC

- Do krojenia sera

kod	przeznaczony do	mm	PLN
975800	210031	ø195	399,00
975732	210048	ø220	459,00
975749	210000	ø250	499,00
975756	210017	ø300	699,00



Zobacz film



975732

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

255





KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w ostonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z ostoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku

profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzrywającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).



Zobacz film



970294



210086

KRAJALNICA RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	440x420x(H)350	1699,00

KRAJALNICA 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210086	230	320	485x420x(H)395	1999,00



Łatwa regulacja grubości krojenia



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść



Akrylowa ostona bezpieczeństwa

KRAJALNICE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka



- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa

KRAJALNICA 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	1699,00



210215



Zobacz film

KRAJALNICA 300

- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 210 mm
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	3079,00



210246

KRAJALNICA 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	1999,00



210222

Powłoka Teflon®
ułatwia krojenie
żółtych serów



Zobacz film

Akrylowa osłona
bezpieczeństwa



Wbudowana
ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem
z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny
z certyfikatem CE



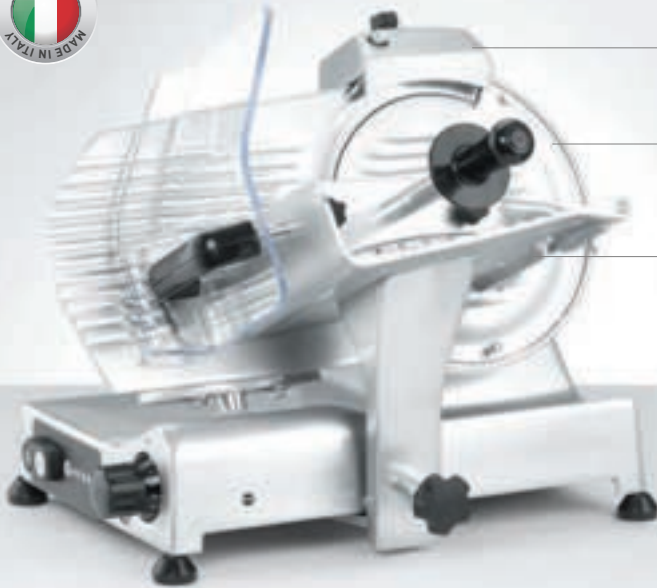


KRAJALNICE ELEKTRYCZNE HEAVY-DUTY

- Ręcznie złożone, wyprodukowane we Włoszech.
- Obudowa wykonana z aluminium, płyta robocza wykonana z tłoczonego arkusza aluminium.
- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętki, w zakresie: od 0 mm do 16 mm.
- Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Silnik chłodzony powietrzem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Duża moc silnika i uniwersalne ostrze zapewniają możliwość krojenia kielbas, serów, wędlin oraz mięs i ryb (bez kości/ości).
- Spełniają wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do

użytku profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostona.
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza.
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości.
- Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia.
- Możliwość demontażu stalowego holdera wykonanego ze stali nierdzewnej i umycia go w zmywarce – łatwe utrzymanie higieny.



Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej

Uniwersalne ostrze do krojenia wędlin i serów, bez potrzeby kupowania ostrza teflonowego

Łatwa sanitacja – prosty demontaż wszystkich części

NEW



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia



Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętki, w zakresie: od 0 mm do 16 mm



210918

KRAJALNICA 250

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x190 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210918	230	220	620x425x(H)370	3499,00



210925

KRAJALNICA 300

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x210 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210925	230	250	650x485x(H)440	5049,00

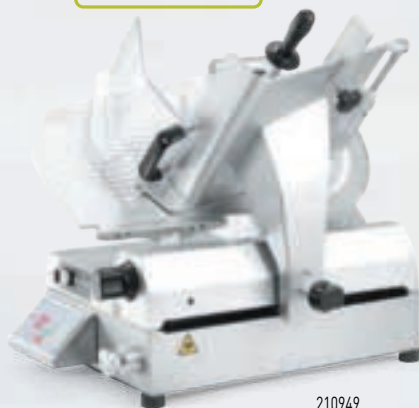


210932

KRAJALNICA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210932	230	370	890x585x(H)480	8199,00



210949

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.

- Wózek z ostrzem może przesuwac się automatycznie podczas krojenia produktu.

- Możliwość zaprogramowania automatycznego krojenia produktów ze stałą lub ze zmienną prędkością wózka.

- Urządzenie liczy ilość plasterów.

kod	V	W	mm	PLN
210949	230	370	990x670x(H)730	14299,00





210956



210963

**NEW**

Zobacz film

KRAJALNICA RĘCZNA RETRO 300

- Ręcznie złożona, wyprodukowana we Włoszech.
- Wyjątkowy, luksusowy wzór w stylu retro.
- Manualna, na korbkę – może być używana w miejscach, które nie mają podłączenia do prądu.
- Obudowa wykonana z aluminium.
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wbudowana ostrzałka zapewnia stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Regulacja grubości krojenia: od 0 do 2,5 mm [9 pozycji].
- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 230x180 mm.

kod	mm	PLN
210956	720x600x(H)740	16999,00

PODSTAWA POD KRAJALNICĘ RĘCZNĄ RETRO 300

- Przeznaczona do użytku z krajalnicą ręczną HENDI RETRO 300 (kod: 210956).
- Wykonana z aluminium i stali nierdzewnej.
- Wymiar platformy: 400x500 mm.

kod	mm	PLN
210963	500x650x(H)800	5249,00



NEW

STOJAK NA SZYNKĘ

- Uchwyt i podstawa wykonane z satynowanej stali nierdzewnej – solidna konstrukcja do bezpiecznego umieszczenia hiszpańskiej szynki dojrzewającej z kością (jamon serrano).
- Dwie śruby do stabilnego zamocowania szynki.
- Uchwyt na szynkę jest ruchomy – przechyla się na prawą lub lewą stronę.
- Pierścień ze śrubą blokującą obraca się w zakresie 360 stopni – możliwy dostęp do każdej części szynki i utatwione krojenie.
- Średnica wewnętrzna: ok. 80 mm.
- Maksymalna odległość między śrubami mocującymi: ok. 480 mm.
- Wymiary podstawy: 570x215x(H)300mm.
- Przeznaczony do samodzielnego montażu (klucze imbusowe w zestawie).



kod	mm	PLN
499948	595x215x(H)300	1299,00

499948

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

261

BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!



Zobacz film

MOC
1500 W



WYBRANE FUNKCJE



ciasto



biszkopt



ubijanie śmietany



ubijanie białek

BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI

- Do wyrabiania ciasta i ubijania białek
- Obudowa wykonana z aluminium
- Wysoka, lekka misa ze stali nierdzewnej pozwalająca na wyrabianie również mniejszej ilości ciasta
- Równomierne mieszanie
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Cichy silnik o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez 60 min
- 11 możliwych ustawień prędkości

- Pojemność: 7 l
- 0,2-1,5 kg mąki
- 2-20 białek jaj
- 150-1500 ml śmietanki
- 0,1-2 l świeżej śmietany
- Funkcja timera
- Uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym zgodny ze standardami CE
- 4 programy: Ciasto, Biszkopt, Ubijanie śmietany, Ubijanie jajek
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

kod	V	W	mm	PLN
221570	230	1500	460x310x(H)379	2549,00



MODUŁ V-SHAPE BELT

Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę

OBUDOWA

Solidna, wykonana z odlewu aluminium

SOFT START

11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętki, dostosowane do wybranego programu

MISA - 7 LITRÓW

Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką



PRZEKŁADNIE

Niezwykle solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację
Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy

PANEL STEROWANIA

Czytelny i designerski
Odczytanie czasu potrzebnego do przygotowania ciasta
4 automatyczne programy:
- Wólne mieszanie (prędkość 1-6)
- Mieszanie standardowe (prędkość 1-8)
- Delikatne mieszanie (prędkość 1-9)
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)

POKRYWA Z DOZOWNIKIEM

Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu



HAK DO CIĘŻKICH CIAST
stal nierdzewna
AISI 304



RÓZGA DO UBJANIA
stal nierdzewna
AISI 304



MIESZADŁO 1
tworzywo sztuczne
POM



MIESZADŁO 2
stal nierdzewna
AISI 304



MISA 7 L
stal nierdzewna
AISI 304

**DODATKOWA DZIEŹA
DO MIKSERA BLACKBOLT**

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Stal na zewnątrz jest polerowana, wewnątrz satynowana.
- Wyposażona w solidny, ergonomiczny pionowy uchwyt.
- Powleczony elastycznym tworzywem syntetycznym dla zapewnienia bezpiecznego, nieślizgającego się chwytu.
- Pojemność: 7 l
 - 0,2-1,5 kg mąki
 - 2-20 białek jaj
 - 150-1500 ml śmietanki
 - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Pasuje do miksera planetarnego HENDI BlackBolt (kod: 221570).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
963234	ø237x(H)208	199,00

NEW

963234



230114

**PRZYSTAWKA DO MIKSERA BLACKBOLT –
MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- Kompletny zestaw do mielenia mięsa.
- Gardziel, ślimak, taca wykonane z aluminium.
- Ostrze i 3 sitka wykonane ze stali nierdzewnej.
- Popychacz wykonany z PP.
- Zestaw do nadziewania wykonany z PP i POM.
- Sitka o oczkach: ø3, ø5, ø7 mm.
- Otwór wsadowy: 43 mm.
- Pasuje wyłącznie do miksera planetarnego HENDI Blackbolt (kod: 221570).

kod	mm	PLN
230114	137x92x(H)266	269,00

NEW**NEW**

230121

**ZESTAW 3 PRZYSTAWEK DO MIKSERA
BLACKBOLT – MASZYŃKI DO MAKARONU**

- Obudowa, rolki wałkujące i rolki tnące wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zestaw zawiera 3 odrębne przystawki do makaronu:
 1. Wałkownica do makaronu – może służyć również za maszynkę do makaronu lasagne, o szerokości rolki 140 mm i z 8 stopniami regulacji grubości od ok. 0,2 mm do 2 mm.
 2. Maszynka do makaronu spaghetti o grubości 1,6 mm.
 3. Maszynka do makaronu tagliatelle o szerokości 6,3 mm.
- Przystawki pasują wyłącznie do miksera planetarnego HENDI Blackbolt (kod: 221570).

kod	mm	PLN
230121	220x51x(H)88	699,00



CB15VE

WARING



NEW

pojemność

4

litry



BLENDER KUCHENNY CB15VE ULTRA HEAVY-DUTY

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z poliwęglanu, z gumowymi nóżkami redukującymi drgania.
- W zestawie duży kielich wykonany ze stali nierdzewnej, o pojemności 4 litrów, ze stalowymi zatrzaskami na pokrywie oraz uchwytami do łatwego przeniesienia, z pokrywą.
- Funkcja PULSE chwilowo zwiększająca prędkość obrotową, co pozwala np. wstępnie zmielić bardzo twarde produkty.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Otwór w górnej pokrywie umożliwiający dodawanie składników podczas pracy lub redukcję ciśnienia podczas przetwarzania gorących produktów.
- Precyzyjna regulacja prędkości za pomocą pokrętkła w zakresie: od 1500 obr.min. do 18 500 obr.min.
- Silnik o mocy 3,75 KM.
- Wydajność: ponad 100 cykli na dobę.
- Cykl pracy: 1 minuta włączony/3 minuty wyłączony (praca w cyklu zapobiega przegrzaniu).

kod	V	W	mm	PLN
CB15VE	230	1500	260x260x(H)650	10999,00



**MIKSERY PLANETARNE PROFI LINE**

- Obudowa ze stopu aluminium malowana na biało lub z żeliwa [226292]
- Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej (w modelu 226292)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI304
- W zestawie 3 akcesoria wykonane z aluminium: różga, mieszadło oraz hak do ciasta
- Sterowanie cyfrowe lub manualne [226292]
- Wytrzymały napęd i przekładnie ze stali stopowej SNCM21, pozostałe elementy miedziane.
- Wały osadzone w łożyskach kulkowych
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Timer: do 30 min (dla modelu 226292 do 15 min)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w złej pozycji

430	S.S.
stainless steel	stainless steel



226261



226292



kod	226261	226292
pojemność	6,6 l	18,9 l
wsad mąki/ciasta	1 kg/1,6 kg	2,3 kg/3,68 kg
wymiary	336x460x(H)518 mm	460x520x(H)880 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)195 mm	ø348x(H)290 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne
prędkości	5 - 193-495 obr./min	3 - 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	100 kg
PLN	4899,00	9949,00

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Obudowa z aluminium (model: 222829) lub żeliwna obudowa na czterech wspornikach (model: 222836, 222843)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI201
- W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI430: różga, mieszkadło oraz hak do ciasta
- 3 prędkości
- Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania (model: 222829) lub sterowanie mechaniczne (model: 222836, 222843)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera przy niewłaściwej pozycji osłony lub dzieży
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania
- Możliwość ustawienia timera do 60 min (model: 222829)



Zobacz film



WSAD MĄKI DO

5 kg



222829



222836



222843



kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
wymiary	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/hapnięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	2499,00	2999,00	3999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

267





MIKSER TURBO TRX-22



- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemysłowym spożyciu
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kociach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępne, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, ostona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymiennymi sitami miksującymi



Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	32999,00



3030506

3 opcjonalne i łatwo
wymienne sита miksujące
(sita się nie obracają)

4032401

4032403

4032389

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	1059,00
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	1059,00
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	1059,00

MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana z nylonu
- Łatwe w utrzymaniu czystości



Elektroniczny panel sterowania



EXTRA MOC 500W

kod	224328	224335	224397	224359	224052
	Mikser ręczny 250 o stałej prędkości	Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości
sterowanie		Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	50	80	100	120
wymiary (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	stałe 15 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000
prędkość maksymalna (obr./min)		13 000	15 000	15 000	15 000
moc/napięcie (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
waga (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
PLN	1039,00	1649,00	1929,00	1995,00	2369,00



RAMIE UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

- Składa się z 2 różg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego



kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	699,00



934029

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	189,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





NAPĘDY DO MIKSERÓW RĘCZNYCH KITCHEN LINE

- Zmienna prędkość płynnie regulowana za pomocą pokrętła od 4000 do 16 000 obr./min
- Obudowa napędu wykonana z trwałego czarnego poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
- Silnik wentylowany.
- Przycisk bezpieczeństwa zapobiegający przed przypadkowym uruchomieniem.
- Przycisk blokady umożliwiający nieprzerwaną pracę, bez konieczności naciskania przycisku.

Ostona z otworami wentylacyjnymi silnika, pozwalającymi na wydajną pracę



Dodatkowe zabezpieczenie dla bezpiecznej pracy



Bezpieczne mocowanie ramienia miksującego



Specjalnie zaprojektowana ostona noża, zapobiegająca rozpryskom



RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500

- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 221884, 221891
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222225	(L)250	389,00
222232	(L)300	445,00
222249	(L)400	459,00
222256	(L)500	554,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO 350 I 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- 2 różgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222263	(L)250	485,00

NEW

**NEW**

kod	221198	221327	221334	221341
	Mikser ręczny 350 z ramieniem miksującym 250 mm	Mikser ręczny 350 z ramieniem miksującym 300 mm	Mikser ręczny 500 z ramieniem miksującym 400 mm	Mikser ręczny 500 z ramieniem 500 mm
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	30	80	100
wymiary (mm)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000
moc/napięcie (W/V)	350/230	350/230	500/230	400/230
PLN	899,00	939,00	1029,00	1129,00

MIKSER RĘCZNY 160 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dt. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

222140



160 mm

**NEW**

222164



185 mm

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160

- 2 różgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222164	(L)185	445,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



271



design by
Robert Bronwasser**6 GOTOWYCH PROGRAMÓW**Przyspieszone działanie.
Zwiększona efektywność.
6 programów przetwarzania
z odpowiednio dobranymi
obrotami.**POWTARZALNY EFEKT
NAWET PRZEZ ADEPTÓW****ERGONOMICZNI I LEKKI KORPUS**Rękojeść wyprofilowana pod dłoń
gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt.Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja
KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE
UMIEJSCOWIENIE PALCA
WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU**NIEUCIĄŻLIWY**Wyciszona praca napędu sprzyja
zastosowaniom w KUCHNIACH
OTWARTYCH
Chętnie wybierany przez CHEF'S**MIKSER RĘCZNY HENDI BLEND**

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200 mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD - 6 możliwych prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	230	250	ø71x(H)444	429,00

DO NACZYŃ
O POJEMNOŚCI
OD 1 DO 8
LITRÓW

222157

KONSTRUKCJA HDZwiększona odporność
korpusu na stłuczenia
dzięki zastosowaniu
TERPOLIMERU ABS
+ ODPORNOŚĆ
NA ZARYSOWANIA**IMPONUJĄCY ZAKRES
OBROTÓW**od 6 600 do 13 500 obr./min
REDUKCJA CZASU
PRZYGOTOWANIA POTRAW**WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI**Ramię o długości 20 cm
umożliwia pracę w większych
pojemnościach naczyń**OSTRZA POKRYTE TYTANEM**Zwiększona 3 krotnie trwałość
i odporność na tępienie
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ



RECHARGEABLE
BATTERY

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

NEW

MIKSER RĘCZNY SMART PRESSURE BEZPRZEWODOWY

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- Zdemontowalne ramię miksujące z ostrzem w kształcie litery S.
- Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania.
- 5 biegów: od 11 000 obr./min (bieg 1) do 16 000 obr./min (bieg 5).
- Bezprzewodowy i do wielokrotnego ładowania – z wbudowanym akumulatorem: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Wskaźniki 4 poziomów naładowania baterii (100-75-50-25%).
- Czas pracy: do 30 min. przy pełnym naładowaniu.
- Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane.

kod	W	mm	PLN
221419	150	ø65x(H)390	369,00



Sygnalizacja poziomu naładowania baterii

Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania

Bezprzewodowy, do wielokrotnego ładowania, z wbudowanym akumulatorem 2000 mAh

Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane





Z ramieniem miksującym i ubijającym
oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Idealny do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zap jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omlętów - w zależności od używanej końcówki
- Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
- Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramie ubijające o dt. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
- Ramie miksujące o dt. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
- Odpowiedni do pojemności mieszanin: do 60 l
- Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
- Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące, ramie ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	155x120x(H)790	1719,00



222393

MIKSER RĘCZNY O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zap jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramie ubijające o dt. 250 mm, składające się z 2 różg ze stali nierdzewnej
- Ramie miksujące o dt. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące, ramie ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	ø100x416	1199,00



224373

934012

MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramie i ostrze ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętko regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)555	1399,00

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	129,00

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)350	2359,00



224380

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup i sosów
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdemontowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Długość ramienia miksującego 250 mm, ubijającego 290 mm, a noża 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
282298	230	250	ø75x(H)285	2509,00



282298

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LÓDÓW O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdemontowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia miksującego i noża: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
282311	230	400	ø100x(H)350	2659,00



282311

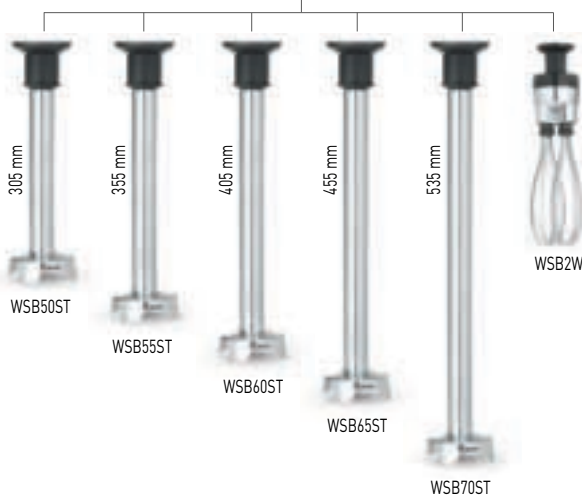




WSBPPCE

WARINGPC
polycarbonate18/10
stainless steel

indoor

NEW

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO BIG STIK

- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- Uniwersalny napęd – pasuje do ramion miksujących Waring Big Stik we wszystkich rozmiarach.
- Odpowiedni do naczyń o pojemności:
 - 40 l z ramieniem o długości 30,5 cm,
 - 60 l z ramieniem o długości 35,5 cm,
 - 100 l z ramieniem 40,5 cm,
 - 140 l z ramieniem 45,5 cm,
 - 200 l z ramieniem 53,5 cm.
- Funkcja CONTINUOUS ON: nieprzerwana praca bez użycia rąk – brak konieczności naciskania przycisku zasilania.
- 9 biegów, z możliwością regulacji prędkości obrotowej w zakresie: od 5000 obr./min do 18 000 obr./min.
- Uchwyt pokryty gumą i dodatkowy, mniejszy uchwyt zapewniające lepszą kontrolę i większy komfort pracy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	V	W	mm	PLN
WSBPPCE	230	750	355x203x(H)127	1999,00

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO BIG STIK

- Wykonane z poliwęglanu i stali nierdzewnej AISI 304.
- Szczelne, łatwo demontowane.
- Przystosowane do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
WSB50ST	(L)305	799,00
WSB55ST	(L)355	929,00
WSB60ST	(L)405	1069,00
WSB65ST	(L)455	1199,00
WSB70ST	(L)535	1399,00

RAMIĘ UBIAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO BIG STIK

- Wykonane z poliwęglanu i stali nierdzewnej AISI 304.
- Szczelne, łatwo demontowane.
- Przystosowane do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
WSB2W	(L)255	1159,00



NEW

WSB35E

MIKSER RĘCZNY QUICK STIK

- Lekki i kompaktowy, przeznaczony do obróbki składników o małej objętości.
- Stałe ramię miksujące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Odlewana konstrukcja kotłownika ramienia miksującego dla zwiększenia wytrzymałości.
- Podwójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301
- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- Aluminiowy łącznik napędu i ramienia dla zwiększenia wytrzymałości.
- Wysokowydajny silnik o 2 prędkościach (wysoka i niska prędkość), regulowany za pomocą 2 przycisków.
- Długość ramienia miksującego: 180 mm, odpowiednio do pojemności 12 l.
- Prędkość obrotowa: maks. 21 000 obr./min (HIGH) lub maks. 16 000 obr./min (LOW).

kod	V	W	mm	PLN
WSB35E	230	100	430x76x(H)57	459,00

WARING

Al 18/8
aluminium stainless steel



NEW



WSB40E

MIKSER RĘCZNY QUIK STIK PLUS

- Lekki i kompaktowy.
- Stałe ramię miksujące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Odlewana konstrukcja kotłownika ramienia miksującego dla zwiększenia wytrzymałości.
- Potrójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 420.
- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- Aluminiowy łącznik napędu i ramienia dla zwiększenia wytrzymałości.
- Uchwyt pokryty gumą, co zapobiega wyślizgiwaniu się i zapewnia wysoki komfort użytkownika.
- Wysokowydajny silnik o 2 prędkościach (wysoka i niska prędkość), regulowany za pomocą 2 przycisków.
- Długość ramienia miksującego: 255 mm, odpowiednio do pojemności 23 l.
- Prędkość obrotowa: maks. 17 000 obr./min (HIGH) lub maks. 14 000 obr./min (LOW).

kod	V	W	mm	PLN
WSB40E	230	375	569x127x(H)140	1349,00





NAJLEPSZE W KAŻDYM WYMIARZE GARNKI DLA PROFESJONALISTÓW

strony 24-28

MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika – lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu

 **sammic**

- się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm”: wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziomy hałas: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowe ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno



Zaprojektowane dla trwałości

- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów

- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej

Maksymalna wygoda dla użytkownika

- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

do pojemników o pojemności
od 1 do 250 litrów
prędkość obrotów
od 1500 do 15000 obr./min

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 1 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu





AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dotatkowe ramię	długość [mm]	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				329,00
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			389,00
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			479,00
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			549,00
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	889,00
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			559,00
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			609,00
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			659,00
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	834,00
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			659,00
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			774,00
3030696	3030684	ubijające	300					1629,00 NEW
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1389,00
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			1619,00



kod	3030618	3030625	3030634	3030672
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość catkowiła urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów - tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø ostony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałas (dB)	<80	<80	<80	<80
PLN	939,00	1199,00	2039,00	1749,00



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmiennie od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmiennie od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
<80	4,65 <80	<80	4,57 <80	<80
2659,00	2039,00	3179,00	2979,00	3179,00





KENWOOD

CREATE MORE



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221693



221686

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako wyposażenie dużych kuchni i cukierni oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przezroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętko do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednocześnie dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewania miski wraz z zawartością do +60°C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
 - mieszadło typu „K” do ciast lekkich
 - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
 - różga do ubijania piany
 - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	5559,00

ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętko do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
 - mieszadło typu „K” do mieszania
 - różga do ubijania
 - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	1699,00

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu „twist”
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	659,00



PRZYSTAWKA – MASZYNEK DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
 - 3 sitka [3 mm, 4,5 mm i 8 mm]
 - 2 nakładki do kietbas
 - 1 nasadka do kebba
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	479,00



PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	499,00



PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO”

- W zestawie 5 bębnow:
 - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
 - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
 - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	489,00



PRZYSTAWKA DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

- W zestawie:
 - stalowy korpus z podajnikiem
 - tłok i ślimak z tworzywa
 - sito ze stali
 - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
976210	137x236x(H)250	529,00





975992

**PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA
NA CAŁE JABŁKA**

- W zestawie:
 - sokowirówka
 - tłok i pojemnik na sok
 - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	509,00



975978

**PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA
I SZATKOWANIA**

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
 - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
 - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
 - 1 do ścierania, np. ziemniaków
 - 1 do krojenia w słupki julienne
 - 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	559,00



976005

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	PLN
976005	190x220x(H)165	199,00



976289

PRZYSTAWKA – WALKÓWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
 - Cooking Chef (KCC90xxx)
 - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
 - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
 - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	409,00



976234

**PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA
THERMO RESIST 1,6 L**

- Wymywane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	399,00



976043

**PRZYSTAWKA – MŁYNEK/ROZDRABNIACZ
DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA**

- Wymywane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	259,00



975671

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie $\phi 69$ mm: z otworami $\phi 3$ mm, $\phi 4,5$ mm i $\phi 8$ mm
- 2 końcówki do wyrobu kielbas: $\phi 12$ i $\phi 21$ mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 - 150 obr./min, poz. 2 - 210 obr./min, rewers - 100 obr./min
- Waga: 7,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	1249,00



976159

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podajająca, nóż oraz sitka z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami $\phi 3$, $\phi 4,5$ i $\phi 8$ mm
- 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Waga: 5,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	689,00



Zabezpieczenia Be Safe

- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychytowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Nagrzewnica dużej mocy

Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8-10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni grzewącej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Odcięcie folii

za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

Auto podnośnik

System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja

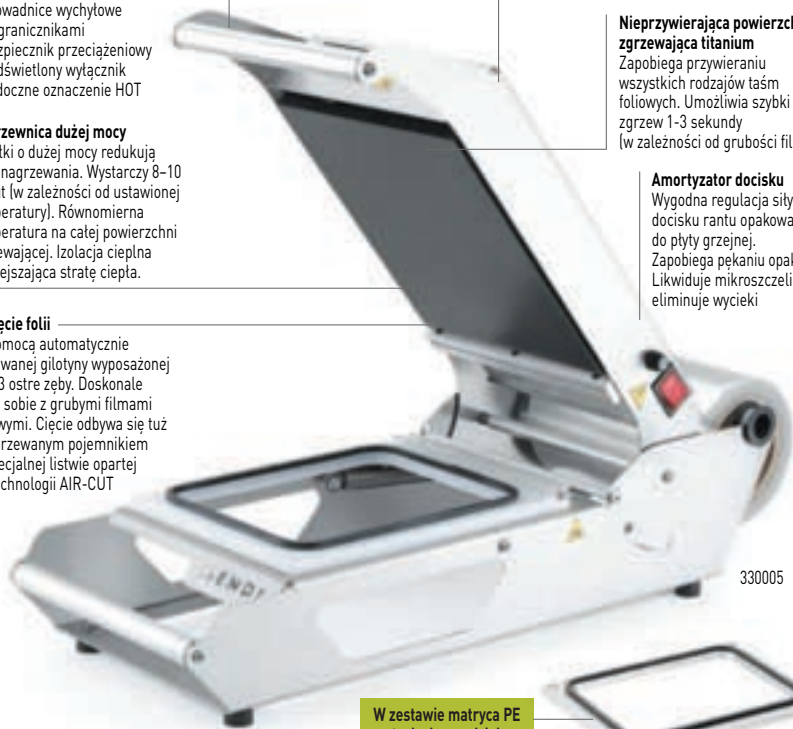
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia grzewcząca titanium

Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki grzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Amortyzator docisku

Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



330005

W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS

Konserwacja / strefa bezpieczna

Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączania urządzenia.

Regulator temperatury Hot Point

Regulator temperatury w zakresie 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łącza dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.

Podajnik folii z napinaczem Roller Truck

Uniwersalny do różnych szerokości rolki - maks. 187 mm. Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm. Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziała podwijaniu i nadmiernemu jej wysuwaniu.





ZGRZEWARKA DO TACEK COMPACT

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w pokrywę z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania.
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa.
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej ostonie - cięcie odbywa się tuż za grzewczym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut).
- Antypoślizgowe nóżki chroniące blat przed zarysowaniem.
- Powierzchnia grzewczą pokryta powłoką tytanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki grzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii).
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań.

- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min.
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm.
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (kod: 970720).
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS.

kod	V	W	mm	PLN
330005	230	700	610x214x(H)190	1999,00



MATRYCA DO ZGRZEWARCI

- Dla restauracji, firm cateringowych i supermarketów
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka
- Dostępna w wielu wymiarach dostosowanych do najpopularniejszych pojemników na rynku

kształt	kod	typ	PLN
	805572	na tackę bez podziału 227x178 mm	356,00
	805589	na dwie tacki 178x113 mm	356,00
	805596	na tackę dwudzielną 227x178 mm	356,00
	805619	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	356,00
	805626	na tackę trójdzielną 227x178 mm	356,00

kształt	kod	typ	PLN
	805633	na dwa pojemniki do zupy ø115 mm	356,00
	805640	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	356,00
	805657	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	356,00
	805664	na tackę 187x137 mm bez podziału	356,00

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/CPP

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych
- Warstwa peel ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii: szerokość 18,5 cm, długość 250 m.b.
- Średnica rolki: ø 15 cm
- Waga rolki folii: ok. 2,9 kg
- Odpowiednia do zgrzewarki do tacek firmy Hendi (330005)



970720

kod	PLN
970720	109,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



COOLING AND FREEZING



976722

W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS



ZGRZEWARKA DO TACEK

- Dla firm cateringowych, restauracji i supermarketów
- Możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc
- Solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Proces zgrzewania niemal bezwysilkowy; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej ostonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiegający związaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką tytanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii)
- Grzałki o dużej mocy redukujące czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min

- Pokrętko z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwprzegrzaniu, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy i chroniące blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm
- folia do nabycia oddzielnie [970720]
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS
- Odpinany kabel zasilający o dł. 1,5 m z uziemieniem
- Moc: 700 W
- Zasilanie: 230 V
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	2799,00





PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Waga netto: 1,74 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



975350

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	230	100	390x160x(H)92	409,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	439,00

ABS
plastic



201626



975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów.
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s.
- Funkcja marynowania.
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni.
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie.
- Automatyczne wyłączenie urządzenia po 10 min bezczynności.
- Pompa wibracyjna.
- Wydajność pompy: 16 l/min.
- Waga netto: 5 kg.
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi.

kod	V	W	mm	PLN
975374	230	550	490x260x(H)145	1499,00



970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412x101x(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: $\varnothing 100 \times 400$ mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	99,00





PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Urządzenie przeznaczone do użytku w sklepach, punktach gastronomicznych oraz hotelach
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Pompa wibracyjna o wydajności 13 l/min
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg



297384

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	330	230	380	385x300x(H)170	1399,00



975336

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	1589,00



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



Zobacz film

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	370x280x(H)170	1899,00



971444



WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temp. od -20° do +100°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971390	100	150x250	0,35/35,00
971420	100	150x400	0,54/54,00
971406	100	200x300	0,49/49,00
971437	100	250x350	0,69/69,00
971413	100	300x400	0,99/99,00
971444	2 rolki	200x6000	16,00/32,00
971451	2 rolki	300x6000	22,50/45,00



WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	0,19/19,00
970386	100	230x160	0,18/18,00
970614	100	300x200	0,34/34,00
970393	100	350x250	0,42/42,00
970621	100	400x300	0,56/56,00



WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temp. od -40° do +40°C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Worki z poliamidu i polietylenu
- Worki bez zawartości bisfenolu A (BPA)

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	0,30/30,00
297421	100	150x400	0,50/50,00
297438	100	200x300	0,45/45,00
297445	100	250x350	0,65/65,00
297452	100	300x400	0,90/90,00
297469	2 rolki	200x6000	15,00/30,00
297476	2 rolki	300x6000	20,00/40,00



WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temp. od -20° do +110°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	0,29/29,00
971345	100	150x250	0,35/35,00
971376	100	200x300	0,49/49,00
971352	100	250x350	0,65/65,00
971383	100	300x400	0,89/89,00





PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Czas grzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru
- Funkcja samego zgrzewania
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wypuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Automataczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)140 mm
- Waga netto: 22,3 kg

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa umożliwia pakowanie dużych porcji
- Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s
- Automataczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi



kod	975398	975251	975268	975275
wymiary zewnętrzne	429x359x(H)345 mm	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
wymiary komory	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
dlugość listwy	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
wydajność pompy	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
moc/napięcie	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
waga	24,4 kg	36 kg	38 kg	62 kg
PLN	3499,00	3899,00	4199,00	4699,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywki o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr
 - pozwalające na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut (czas trwania jednego cyklu: 9 min) - możliwość zaprogramowania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces (dotyczy modeli 201428 i 201435)
- Automatyeczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywki komory
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi



Zobacz film



kod	201428	201435	201442
wymiary zew.	330x480x(H)356 mm	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
wymiary komory	280x393x(H)80 mm	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
długość listwy	260 mm	300 mm	410 mm
wydajność pompy	8 m³/h – 133,3 l/min	8 m³/h – 133,3 l/min	20 m³/h – 333,3 l/min
moc/napięcie	1000 W/230 V	950 W/230 V	1100 W/230 V
waga	24 kg	25,2 kg	59 kg
PLN	3999,00	4299,00	6999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI



WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temp. od -20° do +110° C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	0,29/29,00
971345	100	150x250	0,35/35,00
971376	100	200x300	0,49/49,00
971352	100	250x350	0,65/65,00
971383	100	300x400	0,89/89,00



WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	0,19/19,00
970386	100	230x160	0,18/18,00
970614	100	300x200	0,34/34,00
970393	100	350x250	0,42/42,00
970621	100	400x300	0,56/56,00

295



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

- Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni - stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwieczonymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) - przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy - funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania - służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Pakowarki wykonano z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.
- Przejroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.
- Komora wykonana jest z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Pakowarki mają możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zdrapania tworzywa sztucznego.
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar

Na zamówienie:

- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją.



Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu



Czytelny i intuicyjny panel sterowania



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Bosch gwarantującą skuteczność i oszczędności



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zew.	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
PLN	9759,00	11949,00	15119,00	21999,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	33099,00	33259,00	34789,00	34789,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	42729,00	42729,00	43169,00	50299,00	50299,00	50699,00



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SAMMIC

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii do hermetycznego pakowania produktów spożywczych.
- Komora wykonana z wytrzymałej stali.
- Duża trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa.
- Podwójna listwa zgrzewu gwarantująca szczelność i trwałość pakowania.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniające szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza, umożliwiająca szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni dostosowane do produktów porowatych, przetworzonego mięsa czy emulgowanych mieszanin z uwiecznionymi pęcherzykami powietrza.
- Dry oil: osuszanie pompy – funkcja umożliwiająca utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci.
- Tryb marynowania – powtórzony cykl wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka.
- Możliwość zamykania worków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości - pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.

- Bezpieczne pakowanie płynów i produktów z dużą zawartością wody – system bezpieczeństwa automatycznie zatrzymujący proces odsysania, blokujący zasysanie płynów.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem.
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Sterowanie ręczne lub za pomocą gotowych programów [25 różnych programów wytwarzania próżni, stopniowe wytwarzanie próżni].
- Łącze Bluetooth umożliwiający łączenie z aplikacją i zarządzanie programami.
- Wyposażone w port drukarki.
- Na zamówienie:
 - system druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi odpornymi na mrożenie (wprowadzanie tekstu odbywa się za pośrednictwem aplikacji)
 - zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
 - instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwiająca pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed czynnikami zewnętrznymi
 - System Plus do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii i worków metalizowanych.



1141102

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-300, 400 I 500 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140732	1140774	1141102
model	SU-316P	SU-420P	SU-520P CC
wymiary zew.	465x384x(H)403 mm	529x484x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	864x603x(H)215 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	581+581 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m ³ /h	100 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	320 W/ 230 V	750 W/ 230 V	750 W/ 230 V
waga	35 kg	70 kg	80 kg
PLN	13699,00	17499,00	23299,00



NEW



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędność



1140814



1140820

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-600 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140814	1140820	1140838	1140848
model	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
wymiary zew.	566x740x(H)997 mm	566x740x(H)997 mm	566x740x(H)997 mm	566x740x(H)997 mm
wymiary komory	672x481(H)200 mm	672x481(H)200 mm	686x460x(H)215 mm	430x415x(H)180 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	848+848 mm	420 mm
wydajność pompy	40 m ³ /h	63 m ³ /h	100 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/ 230 V	1100 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	34619,00	34619,00	36439,00	36439,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-800 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140884	1140890	1140896	1140938	1140948	1140958
model	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
wymiary zew.	757x960x(H)998 mm	757x960x(H)998 mm	757x960x(H)998 mm	757x960x(H)998 mm	757x960x(H)998 mm	757x960x(H)998 mm
wymiary komory	2 x 662x874(H)205 mm	864x603x(H)215 mm	2 x 662x874(H)205 mm	672x481(H)200 mm	864x603x(H)215 mm	2 x 662x874(H)205 mm
długość listwy	2 x (660+660) mm	581+581 mm	2 x (660+660) mm	465+465 mm	848+848 mm	2 x (660+660) mm
wydajność pompy	155 m ³ /h	63 m ³ /h	100 m ³ /h	40 m ³ /h	63 m ³ /h	155 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	2200 W/ 230 V	2200 W/ 230 V	2200 W/ 230 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	44999,00	44379,00	44819,00	51829,00	51829,00	52159,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-6100 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1141033	1141053
model	SU-6100P	SU-6160P
wymiary zewnętrzne	874x1640x(H)1370 mm	874x1640x(H)1370 mm
wymiary komory	672x481(H)200 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	413+656 mm	530+848 mm
wydajność pompy	63 m ³ /h	100 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/ 230 V	4000 W/ 400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	78159,00	94399,00



1141033

PLYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla pakowarek próżniowych komorowych Sensor Ultra serii 300/400/500/600/800



kod	-	PLN
2141798	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 800	439,00
2149074	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 600	439,00
2149531	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 300	439,00



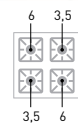
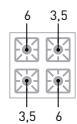
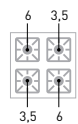
2149531

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją

- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
 - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
 - Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
 - 4 pary przewodnic na GN 1/1
 - Odstęp między przewodnicami: 75 mm
 - W zestawie 1 ruszt GN1/1
 - Termostat



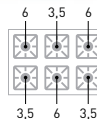
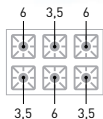
kod	227381	227589	225882
wymiary	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	-	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	-	-	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	-	-	3 kW
moc gazowa	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
napiecie	-	-	230 V
waga	35 kg	82 kg	82 kg
PLN	4599,00	5929,00	7749,00

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S.
stainless steel

- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją

- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
 - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
 - Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
 - 4 pary przewodnic na GN 1/1
 - Odstęp między przewodnicami: 75 mm
 - W zestawie 1 ruszt GN1/1
 - Termostat



kod	226094	225899
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
typ piekarnika	-	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	-	3 kW
moc gazowa	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
napięcie	-	230 V
waga	95 kg	105 kg
PLN	7729,00	9249,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

301



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
 - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
 - Pojemność: 4xGN 1/1
 - Odległość między prowadnicami: 75 mm
 - Prowadnice chromowane, demontowalne
 - w celu dokładnego umycia
 - Wentylator bez rewersu
 - Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
 - W zestawie 1 ruszt GN 1/1

blat kuchni: AISI 304,
obudowa: AISI 430

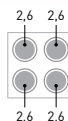
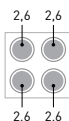
piekarnik
elektryczny GN 1/1

komora ze stali
nierdzewnej

nóżki stalowe z regulacją
100-165 mm



piekarnik
GN 1/1



kod	226223	225936
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	635x370x(H)350 mm
moc palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	-	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	-	3 kW
moc całkowita	10,4 kW	13,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	65 kg	78 kg
PLN	4549,00	6599,00

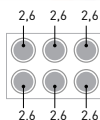
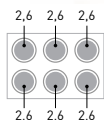
KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4xGN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1



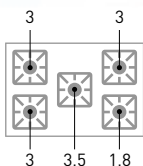
kod	226230	226247
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	635x370x(H)350 mm
moc palników	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	-	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	-	3 kW
moc całkowita	15,6 kW	18,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	104 kg
PLN	5749,00	8149,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





225707



Zobacz film

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 duże palniki 3 kW, 1 mały palnik 1,8 kW, 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Waga: 74 kg

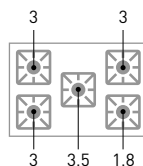
PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1

- Elektryczny o mocy 2,9 kW z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat: 100°-275°C, histereza: ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer ułatwiający organizację pracy w kuchni
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na 4 blachy GN, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka drzwi łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	6249,00



225806



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termporary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14.3	900x600x(H)850	5199,00

839997

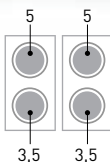


NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

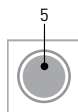
- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych



kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	24,00



237687



237670

KUCHNIA INDUKCYJNA 4-PALNIKOWA

- Przeznaczona do profesjonalnych kuchni
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Możliwość przygotowywania kilku potraw jednocześnie
- 2 oddzielne płyty indukcyjne, każda o wymiarach 320x560 mm, wykonane ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- 2 pola indukcyjne o mocy 5000 W i 2 pola indukcyjne 3500 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- 4 niezależne pokrętki do sterowania
- 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna: ø 160-260 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyt kuchennych: 100 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchni
- Stelaż zapewniający dużą przestrzeń do przechowywania garnków, patelni lub innych akcesoriów
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki

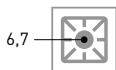
kod	V	W	mm	PLN
237687	400	17000	800x700x(H)870	9999,00

TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

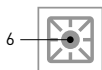
- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- Wygodne pokrętło do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchni
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
237670	400	5000	400x400x(H)380	2999,00





147108



147801



147276

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan-butan
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6.7	425x425x(H)400	2529,00

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan/butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	400x440x(H)390	999,00

TABORET GAZOWY XL

- Model XL, na gaz z butli propan/butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	kW[HS]	mm	PLN
147276	10.8	580x650x(H)400	1749,00

626504



147207

**PATELNIĄ WOK**

- Z uchwytnymi, wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwi użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
626504	ø710x(H)220	459,00

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	321,00



220207

PLYTA GRILLOWA GAZOWA 700

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny - konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu ułatwienia spływania wtopionego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafki otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	kW(HS)	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	9999,00

198124



ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	19,00/38,00



238844

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, WOLNOSTOJĄCE

- Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.
- Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.
- Pokrętko zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Demontowana wylewka na użytą wodę.
- Uchwyt na kosze przeznaczone do odcedzenia zawartości.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.
- Antypoślizgowe nóżki.
- W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Urządzenie wolnostojące - na podstawie.
- Podstawa z trzech stron zamknięta, wykonana ze stali nierdzewnej AISI430.
- Wymiar wewnętrzny podstawy: 325x545x(H)437mm.
- Nóżki regulowane w zakresie: 100-160mm.

kod	V	W	mm	PLN
238844	230		330x600x(H)907	5499,00





273869

273876

273845

273883

273890

273852

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA



- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 70-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273845	czarny	230	250	ø275x(H)250	332,00
273869	srebrny	230	250	ø275x(H)250	360,00
273876	miedziany	230	250	ø275x(H)250	351,00

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA



- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 70-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273883	srebrny	230	250	ø175x(H)250	284,00
273890	miedziany	230	250	ø175x(H)250	285,00
273852	czarny	230	250	ø175x(H)250	262,00



919217

ŻARÓWKI GRZEWCZE NA PODCZERWIĘĆ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919217	230	250	ø125x(H)170	59,00



919200

ŻARÓWKI GRZEWCZE NA PODCZERWIĘĆ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919200	230	250	ø125x(H)170	57,00

**NEW****LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, GIĘTKA**

- Wykonana z żelaza.
- Klosz lampy umieszczony na giętkim ramieniu.
- Nietłukąca się żarówka na podczerwiu w zestawie - odpowiednia do utrzymywania temperatury gotowych dań.
- Przystosowana do żarówek E27.

273838

kod	mm	PLN
273838	268x200x(H)660	699,00

660 mm

**LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA**

- Przeznaczona do utrzymywania potraw w ciepłe
- Łatwo regulowana wysokość w zakresie 590-790 mm
- 2 żarówki na podczerwiu odporne na stłuczenia (dotychczas)



Zobacz film

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	srebrny	230	500	453x360x(H)790	499,00
273913	czarny	230	500	453x360x(H)790	539,00

273906

273913



do cen należy doliczyć VAT 23%

309

HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE

URZĄDZENIA GRZEWCZE



20 funkcji

gotowanie
kruszenie
mieszanie
wyrabianie
gotowanie na parze
podsmażanie
ścieranie
sous vide
ubijanie
rozpuszczanie
karmelizacja
emulgowanie
ugniatanie
szatkowanie
siekanie
rozdrabnianie
krojenie
miksowanie
blendowanie
ważenie

- Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych
- gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie

Funkcje dodatkowe:

- tworzenie historii gotowanych potraw
- wyszukiwanie ulubionych potraw

Parametry techniczne:

- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- Pojemność misy: 4,5 l
- Obroty: do 5000 obr./min
- Moc grzania: 1000 W
- Moc silnika: 1000 W
- Moc miksowania: 1400 W
- Waga netto/brutto: 8,2 kg / 9,9 kg

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	1799,00
517123	Zestaw: misa, transparentna pokrywa do obróbki cieplnej, 4-ramienne ostrze, mieszadło			499,00

310

 HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:

- polimerowa brylantowa powierzchnia non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwi szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka umożliwiającą kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka



2 warianty pokrywy: HOT COVER do obróbki cieplej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych



4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D



2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania



4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304) Element grzewczy z przyspieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku

Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę



Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania



Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS Gumowe nóżki (przysawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy

Miarka do precyzyjnego dozowania



Wyświetlacz TFT



KUCHENKI INDUKCYJNE KITCHEN LINE

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

S.S.
stainless steel

Zobacz film



min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	293x373x(H)56	399,00

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	337x417x(H)85	899,00




Solidna rama ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości wentylatory

Panel dotykowy



 min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



pasuje do blach GN 800 W
(maks. GN 1/2) 230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x370x(H)61	839,00

PŁYTA GRZEWICZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	539,00





Zobacz film



Zobacz film

min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711

min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatykne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	340x440x(H)120	1029,00

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatykne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x500x(H)120	1239,00

3500 W
230 V

239766

WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg



239681



Zobacz film



kod		V	W	mm	PLN
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	1399,00
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450	1599,00



Zobacz film



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

KUCZENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x515x(H)168	1849,00



min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

KUCZENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
 - pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
 - pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x698x(H)145	3699,00



Zobacz film

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780



239773

PATELNIJA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	389,00

KUCZENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.



kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	327x425x(H)100	590,00




 min ø120 mm
 max ø260 mm
 1800 W
 230 V



239209

**KUCHENKA INDUKCYJNA 1800**

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	315x345x(H)70	319,00


 min ø120 mm
 max ø260 mm
 2000 W
 230 V



239230

**KUCHENKA INDUKCYJNA 2000**

- Bardzo cienka obudowa [32 mm] ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	296x370x(H)46	399,00



239384

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednocześnie ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	539,00



209509

**PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1**

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	PLN
209509	230	190	530x325x(H)30	749,00

NEW**S.S.**
stainless steel

250167



250174

PODGRZEWACZ DO TALERZY POJEDYNCZY

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 72 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (40 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).*
- 3 demontowalne, nieregulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 10 mm wysokości i 340 mm szerokości.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do -85°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem uruchamiające się przy 120°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączenia z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.
- Podgrzewacz do talerzy podwójny również dostępny w ofercie HENDI – kod: 250174.

*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych płytek.

kod	V	W	mm	PLN
250167	230	400	393x571x(H)766	1399,00

PODGRZEWACZ DO TALERZY PODWÓJNY

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 108 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (64 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).*
- 3 demontowalne, nieregulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 10 mm wysokości i 340 mm szerokości.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do -85°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem uruchamiające się przy 120°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączenia z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.
- Podgrzewacz do talerzy pojedynczy również dostępny w ofercie HENDI – kod: 250167.

*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych płytek.

kod	V	W	mm	PLN
250174	230	800	735x589x(H)766	1899,00





dwie kwarcowe grzałki oświetlenie pod półkami



233962

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x467x(H)630	2349,00



233726



233733



WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokręto regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	678x568x(H)686	2199,00
233733	160 litrów	230	1500	857x568x(H)686	2499,00



Zobacz film

Oświetlenie LED

Tylne drzwi suwane



WITRYNY GRZEWCZE NASTAWNE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szyby wykonane ze szkła hartowanego.
- Przeszkłone drzwi na zawiasach umieszczone z tyłu urządzenia
 - wygodny dostęp do środka i łatwe czyszczenie.
- Wymijowane tace na okruchy na dole komory.
- Możliwość regulacji temperatury do 90°C.



Zobacz film



273982



273999

WITRYNA GRZEWCZA POJEDYŃCZA

kod	-	V	W	mm	PLN
273982	pojedyncza	230	800	556x376x(H)315	1199,00

WITRYNA GRZEWCZA PODWÓJNA

kod	-	V	W	mm	PLN
273999	podwójna	230	800	554x376x(H)376	1299,00

tacka ociekowa

panel sterowania



WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szymbę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C



Zobacz film



233740

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x448x(H)785	2299,00





PALIWA

strony 572-573

WITRYNA NEUTRALNA SAMOBSŁUGOWA

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantonów i stołówek do prezentowania wszelkich dań niewymagających specjalnych warunków przechowywania.
- Pojemność komory: 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze, sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 5 powierzchni ekspozycyjnych:
 - malowane na czarno stalowe dno komory z pokryciem szklanym: 390x325 mm
 - dolna szklana półka: 365x250 mm
 - środkowa szklana półka: 365x230 mm
 - górna szklana półka: 360x195 mm
 - malowana na czarno stalowa góra witryny: 393x325 mm
- 3 przestawne szklane półki, nachylone pod lekkim kątem w stronę klienta
- 8 możliwych ustawień półek
- Odległość pomiędzy poziomami: 45 mm
- Boczne szyby o grubości 5 mm
- Brak przedniej szyby umożliwia samoobsługę
- Tylne szklane drzwi zamykane na magnes, z zawiasem po prawej stronie
- Brak możliwości zamiany strony otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe nier regulowane nóżki o wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dł. 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uzziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	1349,00



możliwość załadunku z przodu i tyłu



233092



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808504	400x300x(H)20	44,00
808467	300x200x(H)20	42,00
808511	600x400x(H)20	50,00



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	60,00
808566	400x300x(H)20	66,00
808573	600x400x(H)20	96,00



407202



TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	45,00



407400



TACA EKSPOZYCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	76,00





BEMARY HENDI RANGER

- Innowacyjny element grzewczy zapewniający 25% większą oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań oraz równomierne rozprowadzanie temperatury.
- Obudowa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
- Mieści 1 pojemnik GN 1/1 o maks. wysokości 150 mm.
- Może pomieścić również kombinację mniejszych pojemników GN, takich jak 2xGN 1/2 lub 3xGN 1/3.
- Umieszczenie pojemników GN 1/6 również jest możliwe pod warunkiem zastosowania listwy wspornikowej (nie znajduje się w zestawie, możliwa do zakupu osobno - kody: 808153, 808108).
- Zakres temperatury: od 30°C do 85°C.
- Temperatura regulowana za pomocą pokrętki - 6 poziomów grzania.
- Wyposażony w termostat i lampkę sygnalizacyjną.
- Pojemnik na wodę ma zaznaczone wskaźniki min. i maks. poziomu wody.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Klasa wodoszczelności: IPX3.

NEW



innowacyjny element grzewczy
większa o 25% oszczędność energii
w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań
równomierne, szybkie rozprowadzanie
temperatury

25%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII





238905



238912

BEMAR HENDI RANGER

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1000	574x334x(H)241	479,00

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM HENDI RANGER

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1000	574x334x(H)241	499,00



238967



238868

ZESTAW: BEMAR + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ HENDI RANGER

- W zestawie: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywką.

kod	V	W	mm	PLN
238967	230	1000	590x332x(H)242	549,00

ZESTAW: BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ HENDI RANGER

- W zestawie: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywką.

kod	V	W	mm	PLN
238868	230	1000	604x332x(H)242	569,00

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	20,00
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	25,00



808153

808108

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

323





229064

SUSZARKA DO ŻYWNOCI

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność ciepła
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub płożoną na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	-	V	W	mm	PLN
229064	7 rusztów	230	500	345x450x(H)315	649,00

Prosta obsługa



Łatwe otwieranie



Z drobną siateczką do suszenia małych rzeczy



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	340x450x(H)311	699,00

6 tac
600 W
230 V



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	417x535x(H)430	1099,00

10 tac
1000 W
230 V



229026



Zobacz film



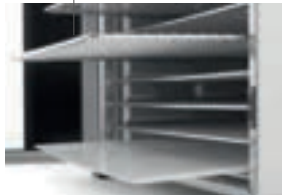
Wentylator zapewnia
równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania



W zestawie podkładka na
pozostałości po suszeniu



Składana półka do odkładania pączków



205914



System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek

Kran spustowy

SMAŻALNIK

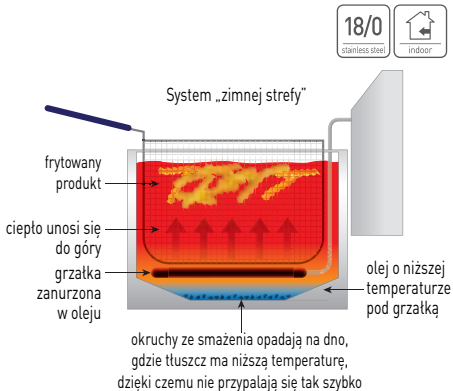
- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się fryturzy
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	1899,00



FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększającą wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętkiem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiający intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



XL
10
litrów



FRYTOWNICA XL PROFI LINE Z KRANEM SPUSTOWYM, MANUALNA, 10 L, 400 V

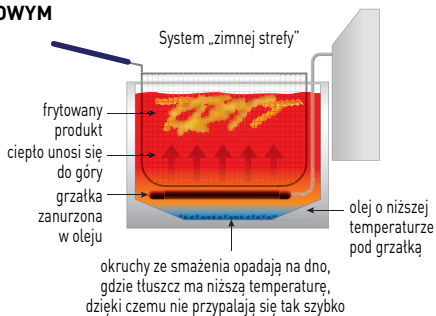
- Bardzo wydajna frytownica 400 V
- Wydajny element grzewczy o mocy 6600 W szybko nagrzewa tłuszcz nawet po włożeniu zamrożonych produktów, dzięki czemu smażona żywność jest bardziej chrupiąca
- Dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	litry	V	W	mm	PLN
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	1699,00



FRYTOWNICE PROFI LINE Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



Zobacz film



8 litrów
3500 W
230 V



2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

207369

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	1309,00



207376

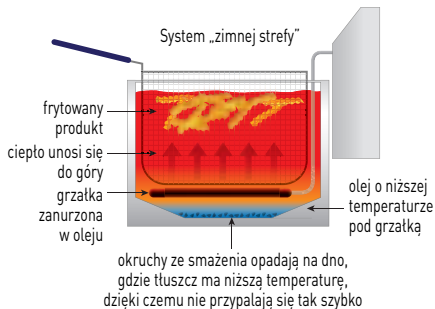
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2x8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	2499,00

FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększającą wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętkiem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



8 litrów
3500 W
230 V

207208

FRYTOWNICA MANUALNA, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	949,00



2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



207307

FRYTOWNICA MANUALNA, 2 x 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	1899,00



8 litrów
3500 W
230 V

209202

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	999,00



2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

209301

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 x 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	1999,00



205815



205839

FRYTOWNICA

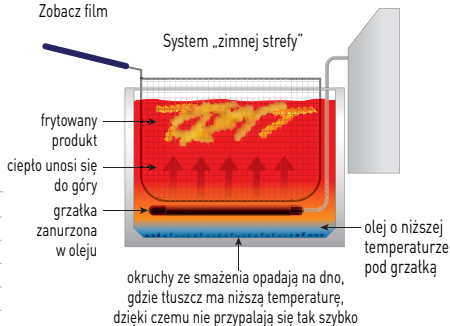
- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

* 2 głowice grzewcze, z 2 niezależnymi zasilaniami – wymagane 2 gniazda

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	479,00
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	999,00
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	499,00
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	979,00
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	599,00
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	1199,00



Zobacz film



System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

Koszyk z długim izolowanym uchwytem

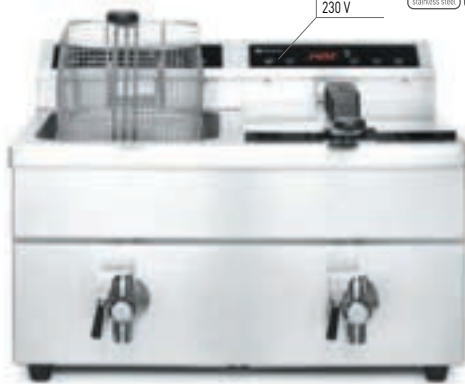


8 litrów
3500 W
230 V



215012

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215029

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM

- Precyzyjna kontrola temperatury - dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju



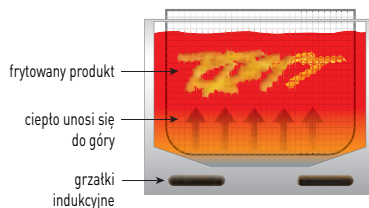
Zobacz film

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	1299,00

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 x 8 L

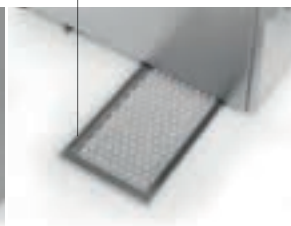
kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	2999,00



Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszania koszyka



18/0

Standard Steel



Zobacz film



203125

PŁYTY GRILLOWE PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203125	gładka	230	2000	300x420x(H)225	1309,00



203156

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	1769,00



203170

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	1929,00



203149

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	1439,00



203163

PŁYTA GRILLOWA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	PLN
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	2309,00



855201

855218

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	61,00

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

kod	szt./opak.
855218	4,20/21,00



PŁYTY GRILLOWE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Płyta wykonana z blachy o grubości 8 mm – doskonale rozprzewadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Wyciągnik z wbudowaną diodą sygnalizującą pracę.
- Antypoślizgowe nóżki.

S.S.
stainless steel

NEW



154922

PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 316x380 mm – w całości gładka.

kod	-	V	W	mm	PLN
154922	gładka	230	2000	326x445x(H)225	699,00



154939

PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości gładka.

kod	-	V	W	mm	PLN
154939	gładka	230	2400	527x404x(H)233	949,00



154946

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.

kod	-	V	W	mm	PLN
154946	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	527x404x(H)233	1099,00



154953

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości żebrowana.

kod	-	V	W	mm	PLN
154953	ryflowana	230	3500	697x474x(H)241	1199,00



154960

PŁYTA GRILLOWA W 1/3 ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 688x410 mm – w 1/3 żebrowana, w 2/3 gładka.
- Posiada dwie oddzielnie regulowane strefy grzewcze o mocy 1750 W oraz strefę pozbawioną grzałki, która wykorzystuje ciepło odpadowe.

kod	-	V	W	mm	PLN
154960	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	697x474x(H)241	1399,00

GRILLE KONTAKTOWE

- Idealna do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw itp. Emanowane żeliwne grille, łatwa w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 gwarantuje trwałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperaturę można ustawiać w sposób ciągły za pomocą termostatu w zakresie od 0 °C do 300 °C. Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Dolny grill z tylnymi i bocznymi krawędziami oraz wyjmowaną

tacą ociekową ułatwiają czyszczenie.

- Podnieść górną kratkę za pomocą uchwyty odpornego na ciepło i zablokować w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Wyposażony w przełącznik sieciowy z wbudowaną lampką wskaźnikową, lampką nagrzewania wstępnego i przewodem zasilającym o długości 1,7 m z uziemioną wtyczką.
- Dzięki gumowym stopkom zmniejsza to przypadkowe ruchy podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.



Wygodny uchwyt

Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną



Zobacz film



Taca na tłuszcz i reszki

Termostat z płynną regulacją temperatury

**GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY**

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x370x(H)210	799,00

**GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY**

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x370x(H)210	809,00

1800 W
230 V





GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x370x(H)210	999,00

2200 W
230 V



GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x370x(H)210	999,00

XL
→ | 545 mm | ←

3000 W
230 V



GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	1299,00



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY RYFLOWANY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x370x(H)210	1249,00

3600 W
230 V



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x370x(H)210	1309,00



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x370x(H)210	1299,00





WPG200E

WARING**NEW****S.S.**
stainless steel

GRILL KONTAKTOWY PANINI COMPRESSO SLIMLINE

- Kompaktowy rozmiar.
- Obudowa wykonana z satynowanej stali nierdzewnej.
- Żebrowane płyty grzewcze wykonane z żeliwa, o wymiarach 197x368 mm.
- Wyjmowana taca ociekowa.
- Podnoszona górna płyta na zawiasach, z automatycznym balensem.
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa.
- 2 dodatkowe boczne uchwyty ułatwiające podnoszenie i przenoszenie urządzenia.

- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła w zakresie: od 140°C do 300°C.
- Pomieści produkt do maks. grubości ok. 7,6 cm.
- Łatwa obsługa za pomocą prostego przełącznika i pokrętła, 2 wskaźniki: działania - „power” i nagrzania do zadanej temperatury - „ready”.
- W zestawie szczotka ze stalowym włosiem do czyszczenia płyt grzewczych.

kod	V	W	mm	PLN
WPG200E	230	1800	317x596x(H)260	3429,00

**WARING**

AL	SIL
aluminium	silicone

NEW

WSC300CE



Silikonowa szpatuła w zestawie

**PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNĄ XPRESS™**

- Wielofunkcyjna: do naleśników, pancakes, tortilli, quesadilli, omeletów, chipsów serowych, bekonu.
- Obudowa wykonana z odlewu aluminium.
- Powierzchnia grzewcza wykonana z aluminium pokrytego trójwarstwową nieprzywierającą powłoką Whitford QuanTanium® - idealnie gładka, o średnicy 350 mm.
- Dwustronne grzanie równomiernie opieka produkt z obu stron - nie ma konieczności przewracania produktu, a jego czas przygotowania zmniejsza się o połowę.
- Elektroniczny panel dotykowy z cyfrowym wyświetlaczem temperatury i czasu.

- Zakres temperatury: od 52°C do 218°C (125°F-425°F) - możliwość ustawienia co 1 stopień i wyświetlania temperatury w wybranej jednostce.
- Timer: do 10min, ustawienie co 1 sekundę, z sygnałem dźwiękowym po upływie zadanego czasu.
- Po ponownym uruchomieniu zapamiętane są poprzednie ustawienia czasu i temperatury.
- Silikonowa szpatuła w zestawie do łatwego zdejmowania naleśników bez rysowania powierzchni grzewczej.

kod	V	W	mm	PLN
WSC300CE	230	2700	555x387x(H)238	3589,00





Trwałość i wydajność

Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa

Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT
3 tryby pracy z Timerem:
- praca ciągła,
- praca z licznikiem czasu,
- praca z zadaną temperaturą sondy

Precyzyjny system kontroli

temperatury z dokładnością do 0,01 °C

Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

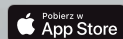
Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę



Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnienia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE

sammic

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmocnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając

- kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadaniem czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca przenoszenie urządzenia ze sobą (tylko model SmartVide 9) 1180085



1180100



1180120



1180140



kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	4229,00
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	5359,00
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	6759,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

339

**Trwałość i wydajność**

Kolorowy ekran dotykowy 5"
Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Niezwykle prosta obsługa**Prosty i intuicyjny panel sterowania**

Kolorowy ekran dotykowy 5"
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

Optymalizacja i komfort pracy

Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X

sammic

- Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide
- Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu
- Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide
- Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu

- Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną
- Zakres temperatury: 5°-95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadaniem czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Konstrukcja, panel sterowania i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l
- Wydajny silnik o mocy 2000 W
- Waga netto: 4,4 kg
- Torba do bezpiecznego transportu urządzenia w zestawie (1180085)
- Pojemnik izolowany GN 2/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide X do nabycia osobno (1180075)
- Znaczniki Janby Track Mini do oznaczania woreczków i monitorowania procesu gotowania w zestawie



1180160



kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180160	SmartVide X	230	2	56 l lub GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	8449,00



1180190

WKŁAD DYSTANSUJĄCY DO POJEMNIKÓW IZOLOWANYCH

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej
- Model 1180190 do pojemników GN 1/1 (1180060)
- Model 1180191 do pojemników GN 2/1 (1180065)

kod	GN	PLN
1180190	GN 1/1	219,00
1180191	GN 2/1	389,00



1180070

POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORA SAMMIC SMARTVIDE X

- Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągnięcia zadanej temperatury
- Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- W zestawie ociekacz

kod	litry	V	W	GN	PLN
1180070	28	230	800	GN 1/1	4589,00
1180075	56	230	1600	GN 2/1	5999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

341





1180060

POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

- Pokrywka do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

kod	litry	mm	PLN
1180060	28	335x600x(H)288	1829,00
1180065	56	660x600x(H)288	2099,00



1180062

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

kod		PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	279,00
1180063	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	279,00
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9	419,00

TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7, 9, X

- Torba wyposażona w pasek umożliwiający wygodny i bezpieczny transport urządzenia
- Model 1180085 odpowiedni do SmartVide 5, 7, 9, X (1180100, 1180120, 1180140, 1180160) - do nabycia osobno

kod	PLN
1180085	299,00



1180085



KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE - 1000 SZT.

- Wykonane z polipropylenu
- Stosowane w celu ograniczenia parowania i rozpryskiwania się wody podczas gotowania
- Zmniejszają utratę ciepła
- Pomagają utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
- Mogą być stosowane w temperaturze do 110°C
- Średnica kulki: ø20 mm
- Opakowanie: 1000 szt.

kod	PLN
1180080	439,00

1180090

SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE

- Pozwala monitorować temperaturę wewnątrz gotowanego produktu
- Wykonana z materiałów wysokiej jakości
- Zakres pomiaru: 5°-95°C
- Dokładność pomiaru temperatury: 0,1°C
- Długość sondy: 80 mm

kod	mm	PLN
1180090	(L)80	879,00

USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

- Stosowana w celu utrzymania próżni w worku podczas używania sondy igłowej
- Wymiary: 4 mx10 mm

kod	mm	PLN
5170060	4000x10	169,00



5170060

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu

- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przeladek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	540x335x(H)310	1849,00

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytami
- W zestawie: separator, 4 przeladki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	363x335x(H)290	1389,00



WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	0,29/29,00
971345	100	150x250	0,35/35,00
971376	100	200x300	0,49/49,00
971352	100	250x350	0,65/65,00
971383	100	300x400	0,89/89,00



971376





Trwałość i wydajność

Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu

Precyzyjny system kontroli temperatury

z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Niezwykle prosta obsługa

Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny wyświetlacz;
4 przyciski, 3 tryby pracy z Timerem:

- praca ciągła,
- praca z licznikiem czasu,
- praca z zadaną temperaturą sondy

Cyrkulator wyposażony jest w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

**CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA
SOUS VIDE HENDI MASTERVIDE**



NEW



DO NACZYŃ
O MAKSYMALNEJ
POJEMNOŚCI
56 l



222546

- Umożliwia gotowanie żywności bez bezpośredniego kontaktu z wodą – w specjalnych woreczkach próżniowych, co wpływa na wzmocnienie jej aromatu, niweluje utratę masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów.
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide.
- Wytrzymała konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt wykonane z poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
- Prosty w obsłudze panel sterowania.
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l, o wysokości powyżej 150mm i ściance do 30mm grubości.

- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem.
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania - zakres temperatury 5°C - 95°C , możliwość ustawienia z dokładnością do 0,1 stopnia.
- Możliwość wyświetlania temperatury w 2 jednostkach do wyboru: °C lub F.
- Wydajny silnik o mocy 2000 W.
- Timer: od 1min do 99h, interwał 1 min.
- 3 tryby pracy: praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, praca z zadaniem czasem.

kod	V	W	mm	PLN
222546	230	2000	137x215x(H)361	4099,00





Wi-Fi

IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE 2.0

- System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiającą użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 30 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 12 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy
- Wodoodporna obudowa o klasie wodoszczelności IPX7



222645



kod	V	W	mm	PLN
222645	230	1200	63x97x(H)344	759,00



864203



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWEGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	59,00
864203	GN 1/1	530x325	79,00



222638



Wi-Fi

IVIDE PLUS JUNIOR

- Precyzyjny cyrkulator termiczny do sous vide z kontrolą temperatury
- 4-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości
- Pasuje do okrągłych lub płaskich naczyń o min. głębokości 16,5 cm
- Najwyższa wydajność osiągnięta w naczyniach do 45 l
- Temperatura pracy: 5°-99°C, dokładność: 0,07°C
- Timer: 1 min-99 h
- Urządzenie może być kontrolowane przez wi-fi dzięki aplikacji iVide
- Zabezpieczenie przed pracą urządzenia przy braku wody
- Wydajna pompa cyrkulacyjna zapewnia taką samą temperaturę wody w całym naczyniu

kod	V	W	mm	PLN
222638	230	1500	159x121x(H)285	1639,00



222997



URZĄDZENIE IVIDE PLUS SOUS VIDE

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą.
- 4-calowy ekran dotykowy.
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm.
- Najlepsza wydajność osiągnięta w naczyniach o pojemności do 80 litrów.
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C.
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin.
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami.
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody.
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze.
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.

- Etui dołączone w standardzie.
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie

APLIKACJA:

- Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca.
- Zbiór ponad 600 przepisów.
- Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury.
- Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania.
- Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji.
- Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury.

kod	V	W	mm	PLN
222997	230	2200	130x145x(H)330	2649,00



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWEGLANU Z WYCIĘCIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na urządzenie iVide Sous Vide 2221107
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864234	GN 1/2	265x325	59,00
864227	GN 1/1	530x325	78,00



864227

864234





Zobacz film



240410

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wymowalny, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawiasie z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrząsk mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu [15-20 porcji ugotowanego ryżu]
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	249,00



240403

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, 5,4 L PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wymowalny, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawiasie z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrząsk mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	899,00



240441

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy - gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwi umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i tyżka
- Waga netto: 4,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	479,00



240458

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy - gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwi umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i tyżka
- Waga netto: 10,35 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	599,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDEI

349





2000 W
230 V



Zobacz film



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Klasa wodoodporności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytnów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekank
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x310x(H)280	1099,00



2850 W
230 V

NEW



264126

OPIEKACZ GN 1/1

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość umieszczenia w komorze tacy GN 1/1 (brak w zestawie).
- Regulacja wysokości rusztu/tacy na 4 różnych poziomach.
- Grzałka umieszczona na górze komory.
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający dodatkowych uchwytnów dla zaoszczędzenia miejsca w kuchni.
- Wyposażony w termostat, timer do 30 min oraz lampkę kontrolną.
- Płynna, bezstopniowa regulacja – zapewnia precyzyjne ustawienie parametrów podgrzewania.
- Zakres temperatury: 50-300°C.
- Klasa wodoodporności: IPX4 – ochrona przed zachłapaniem wodą.
- Akcesoria w zestawie:
 - ruszt z 2 izolowanymi uchwytnami,
 - tacka na okruchy.

kod	V	W	mm	PLN
264126	230	2850	770x485x(H)305	1299,00



3600 W
230 V



264300

OPIEKACZ

- Idealny do zapiekank, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x472x(H)456	1599,00



3645 W
230 V



ROZGRZEWA
SIĘ
w **10s**

OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 min, lampka kontrolna



- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytymi, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	1799,00

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytyami
- Dwa poziomy ruszty w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki



4500 W
400 V

ROZGRZEWA
SIĘ
w **10s**



264331



9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund

kod	V	W	mm	PLN
264331	400	4500	685x396x(H)452	2399,00

2800 W
230 V

264607

3600 W
230 V

264706

**SALAMANDER 450**

- Typ 450 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	480x520x(H)530	2099,00

SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	600x520x(H)530	2099,00

NEW1800 W
230 V

WCT708E

**WARING****TOSTER NA 4 TOSTY, MEDIUM-DUTY**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej: satynowanej oraz z połyskującym wykończeniem.
- 4 samocentryjące, szerokie kieszenie na pieczywo 35x140 mm – możliwość opiekania kromek chleba, bajgli oraz bułek.
- 2 strefy grzewcze (w każdej 2 kieszenie), 2 tacki na okruszki z poliwęglanu.
- Dźwignia wysokiego podnoszenia dla łatwego wyjmowania tostów.
- Pojemność: na 4 tosty opiekane równocześnie.
- 6 poziomów grzania ustawianych za pomocą pokręteł – każda strefa grzewcza może być ustawiona indywidualnie.
- Wydajność: 225 tostów na godzinę.

kod	V	W	mm	PLN
WCT708E	230	1800	318x274x(H)188	1239,00



Zobacz film

262214



TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty - wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	438x290x(H)402	969,00



262801

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	24,00



NEW

TOSTER NA 4 TOSTY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, satynowanej oraz z połyskującym wykończeniem.
- Pokręta wykonane z ABS, przyciski i pedały - z PP (polipropylen).
- 4 szerokie kieszenie na kromki, 2 strefy grzewcze (w każdej 2 kieszenie), 2 tacki na okruchy.
- Dźwignia wysokiego podnoszenia dla łatwego wyjmowania tostów.
- Pojemność: na 4 tosty opiekane równocześnie.
- 7 poziomów grzania ustawianych za pomocą pokręteł - każda strefa grzewcza może być ustawiona indywidualnie.
- 3 gotowe programy: opiekanie, rozmrażanie, podgrzewanie.
- 3 przyciski funkcyjne do każdej strefy grzewczej: odmrażanie, podgrzewanie, wysuń/anuluj.

kod	V	W	mm	PLN
261187	230	1500	295x335x(H)180	299,00



261187





261163



Zobacz film



261200

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wymijowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	200x300x(H)223	849,00

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Prędkość przenośnika jest regulowana, czas tostowania wynosi od 0:45 do 3:15 minut.

kod	V	W	mm	PLN
261200	230	1340	288x418x(H)387	1699,00



261309



261354

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- 2 tace wydawcze: przednia i tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min



kod	kolor	V	W	mm	PLN
261309	stal	230	2240	418x368x(H)387	1499,00
261354	czarny	230	2240	418x368x(H)387	2199,00



Zobacz film

PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okrchy

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	480x420x(H)195	599,00



220306

MULTIPATELNIĄ ELEKTRYCZNA



- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

kod	V	W	mm	PLN
239605	230	1600	ø620x(H)190	449,00
239506	230	1400	ø500x(H)190	239,00



239605

239506



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

355



PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wymijowana, łatwa w czyszczeniu tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C



Zobacz film



7 rolek
740 W
230 V

268506

kod	-	V	W	mm	PLN
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	1299,00
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	1049,00



14 rolek
1480 W
230 V

268735

kod	-	V	W	mm	PLN
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	1499,00
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	1599,00



268742

POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

- Polecana do użytku w barach, sklepach i na stacjach benzynowych
- Oszczędność nawet do 20% energii elektrycznej pobieranej przez opiekacz
- Krótszy do 15% czas opiekania kietbasek dzięki kumulowaniu ciepła pod szklaną kopułą nadstawki
- 3 elementy szklane, każdy o grubości 4 mm
- Górna poprzeczka ze stali nierdzewnej podtrzymująca element kopuły
- Maks. odległość rolki od górnej poprzeczki: 250 mm
- 4 elementy z tworzywa odpornego na wysokie temperatury do montażu nadstawki z podgrzewaczem
- UWAGA: Pasuje wyłącznie do opiekaczy rolkowych nowego typu, z otworami w ramie do montażu zaczepów

kod	do podgrzewacza	mm	PLN
268551	z 7 rolkami - 268506	470x325x(H)240	279,00
268612	z 9 rolkami - 268605	470x401x(H)250	309,00
268711	z 11 rolkami - 268704	470x477x(H)250	345,00
268742	z 14 rolkami - 268735	470x591x(H)250	399,00

PODGRZEWACZE DO PARÓWEK



Zobacz film

10 litrów
1000 W
230 V



240502

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pojemność pojemnika 10 l
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	330x280x(H)250	629,00



Zobacz film



450 W
230 V

265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot dogów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Regulacja mocy

kod	V	W	mm	PLN
265000	230	450	240x322x(H)466	1099,00

THERMOSYSTEM



Zobacz film



201107

4,2 litra
200 W
230 V



201206

2x 4,2 litra
400 W
230 V

BEMAR THERMOSYSTEM

- 1 emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	799,00



BEMAR THERMOSYSTEM

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	1199,00





20 litrów
1050 W
230 V



281710



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

281710

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprzowanie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikiemami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
 - wymiary 304x306x(H)206, pojemność 20 l
 - malowane na biało
 - proste w utrzymaniu czystości

- eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonemu wykończeniu
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
 - rozmrażanie
 - 4 poziomy natężenia mikrofali: Low, Medium, Medium High, High
 - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
 - grill (moc 1000 W)
 - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
 - 4 poziomy mikrofali
- Moc kuchenki: 1050 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 280 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	679,00

25 litrów
 1550 W
 230 V



281352

KUCHENKA MIKROFALOWA HENDI 1550 W, 23 L

281352

Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprzaskanie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady

- Wnętrze komory:
 - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
 - proste w utrzymaniu czystości
 - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
 - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
 - rozmrażanie
 - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
 - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	1599,00





25 litrów
1550 W
230 V



281444



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 1550 W, 23 L

281444

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprzowanie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami z zewnątrz i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
 - drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
 - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie
 - bez blokady
- Wnętrze komory:
 - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
 - proste w utrzymaniu czystości
 - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
 - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
 - rozmrażanie
 - 10 domyślnych programów
 - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
 - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
 - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
 - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. \varnothing 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,5 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	1699,00

34 l
3000 W
230 V

 **HENDI**
Tools for Chefs



281369

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 3000 W, 34 L

281369

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem
- wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne za równomierne rozprzowanie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady

- Wnętrze komory:
 - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
 - proste w utrzymaniu czystości
 - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonemu wykończeniu
 - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
 - rozmrażanie
 - 10 domyślnych programów
 - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
 - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
 - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ϕ 355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 32,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
281369	230	3000	574x528x(H)368	3949,00





18 L
3000 W
230 V

HENDI
Tools for Chefs



281376

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA Z PORTEM USB HENDI 3000 W, 18 L

281376

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprzowanie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
- System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu z przyciskami
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
 - rozmrażanie
 - 10 domyślnych programów
 - 10 poziomów mocy
- możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
- automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
- alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania. Możliwość spersonalizowania dźwięku lub całkowitego wyłączenia.
- drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie
 - bez blokady
- Wnętrze komory:
 - wymiary 330x310x(H)175, pojemność 18 l
 - proste w utrzymaniu czystości
 - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
 - ceramiczne dno
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø300 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uzmiemiającym
- W zestawie karta USB z oprogramowaniem
- Waga: 31,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281376	18	230	3000	563x420x(H)340	3999,00



Kod	281710	281352	281444	281369	281376
-----	--------	--------	--------	--------	--------

GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/ etapów	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Ilość poziomów mocy	9	1	4	4	10
Maksymalny czas	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Źródło mikrofal	górną antena magnetronu	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	górną i dolną antena rotująca	górną i dolną antena rotująca
Ilość magnetronów	1	1	1	2	2
Filtr powietrza	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Port USB	-	-	-	TAK	TAK
Dodatkowe akcesoria	TAK - ruszt	-	-	-	-


WYMIARY

Wymiary zewnętrzne	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Wymiary komory	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Maksymalna średnica naczyń	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

PARAMETRY TECHNICZNE

Moc wejściowa	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
PLN	679,00	1599,00	1699,00	3949,00	3999,00

CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

Moc	700	1000	1100	1400	1800
 Czas gotowania	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY HENDI SPEEDOVEN X90

NEW

Przeznaczony do wielu konceptów gastronomicznych

Nie wymaga podłączenia do wentylacji

Posiada kompaktowe wymiary

Łatwość instalacji

Prostota użycia

Działa 10 razy szybciej niż tradycyjne piece

Gwarancja powtarzalności przygotowywanych potraw dzięki 20 domyślnym przepisom

Posiada 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę: mikrofałe, konwekcję, uderzenia gorącego powietrza (strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt)

Łatwy w obsłudze, wszechstronny; pozwala na przygotowanie produktów/posiłków w bardzo krótkim czasie

Zakres temperatury: 25°C -280°C.
Zakres ustawienia mikrofał: 0-100%.
Nadmuch gorącym powietrzem: 10 poziomów

Croissanty

35 s



Zapiekanka

45 s



Burger z frytkami

90 s



Nuggetsy z kurczaka

105 s



PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY HENDI SPEEDOVEN X90

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wbudowany konwerter katalityczny eliminuje konieczność podłączenia okapu – piec może być wykorzystywany w każdym miejscu i pracować od razu po podłączeniu do prądu.
- 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę:
 - mikrofała,
 - konwekcja,
 - uderzenia gorącego powietrza/nadmuch: strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt.
- Nie ma potrzeby wstępnego przygotowywania produktów (zarówno świeżych, jak i mrożonych), co przekłada się ograniczenie straty produktów i skrócenie czasu pracy.
- Funkcja szybkiego startu.
- Dotykowy panel sterowania o wielkości 5".
- Port USB do wgrzywania przepisów.
- Timer: do 20 min.



- 20 domyślnie wgranych przepisów; możliwość stworzenia do 1024 programów, każdy z 15 fazami obróbki termicznej.
- Zakres temperatury: 25-280°C.
- Zakres ustawienia mikrofała: 0-100%.
- Nadmuchi gorącym powietrzem: 10 poziomów.
- Współczynnik szczelności: IPX3.
- W zestawie komplet akcesoriów:
 - okrągła blacha do pizzy,
 - perforowany kosz teflonowy (do gotowania),
 - okrągła podkładka perforowana,
 - płyta grillowa ryflowana,
 - topatka do piekarnika
- Języki systemu operacyjnego: polski, angielski, niemiecki, niderlandzki, hiszpański, francuski, włoski, rosyjski, chiński.

kod	V	W	mm	PLN
281260	230	3500	460x675x(H)661	21999,00

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA, WZMOCNIANA

- Pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-mikrofalowych na rynku; szczególnie polecana do HENDI SPEEDOVEN X90.
- Ranty z wzmocnieniem wykonanym ze stali nierdzewnej w osłonie PTFE – bezpieczne do użytku w piecach konwekcyjno-mikrofalowych i kuchenkach mikrofalowych.
- Wykonana z PTFE.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna również w wersji perforowanej (kod: 808351).

kod	mm	PLN
808337	290x190x(H)30	139,00
808344	290x290x(H)20	169,00
808351	290x190x(H)30	139,00

NEW



808337



808351

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA

- Pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-mikrofalowych na rynku; szczególnie polecana do HENDI SPEEDOVEN X90.
- Wykonana z PTFE.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
219744	280x280x(H)18	129,00

NEW



219744

S.S.
stainless steel

227060



Zobacz film



Dwa wentylatory wysokiej wydajności

**PIEC KONWEKCYJNY H90**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x595x(H)570	2019,00
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	1157,00
801970	ruszt		433x338	89,00
943380	blacha		435x315x(H)8	59,00

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





227077



PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

Bezpośrednie wytwarzanie pary



kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	2319,00
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	1157,00
801970	ruszt		433x338	89,00
943380	blacha		435x315x(H)8	59,00

Wymowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytek do wyjmowania blach



PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

BLACHA

429x345



Zobacz film



4x

429x345x(H)9

kod	219737
typ	konwekcyjny
sterowanie	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
odległość między prowadnicami	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	1
termostat	100°C do 260°C elektromechaniczny
model multifunkcyjny	-
moc/napięcie	2,8 kW/230 V
waga	34 kg
PLN	2079,00
PODSTAWA	
kod	224670
typ	8 par prowadnic na tace 435x345 mm, 540x460x(H)700 mm
PLN	807,00



- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie



225967

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400 MM

- Sterowanie manualne
- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekane go pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

kod	225967
pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zew.	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	5799,00



225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Konwekcja i nawilżanie
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Rodzaje grzałek: konwekcyjna 3 kW, do grilla 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: 55-75 mm

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	620x555x(H)585	5609,00
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	1164,00



224823





PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



370



PIECE KONWEKCYJNE EVOLUTION NEXT 429X345 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Drzwi przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Dostępne modele z nawilżaniem pośrednim lub bezpośrednim (10-stopniowym).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Bezpieczeństwo przed przegrzaniem.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 429x345x(H)9 mm (dołączone w zestawie, aluminiowe).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 30 lub 100°C (w zależności od modelu) do 260°C.
- Odległość między prowadnicami: 74 mm.
- Oświetlenie LED
- EKF423NTUD – wyposażony w port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów, funkcję nagrzewania wstępnego do 180°C oraz opcjonalnie wyposażony w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF423NU



4x
429x345

kod	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
typ	konwekcyjny	z nawilżaniem	z nawilżaniem	multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy	elektromechaniczne
	-	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, regulowane elektronicznie, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami	8 funkcji: pieczenie statyczne (górna grzałka, dolna grzałka, obie grzałki), pieczenie statyczne z termoobiegiem, grillowanie, grillowanie z termoobiegiem, pieczenie konwekcyjne, rozmrażanie
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C	od 100°C do 260°C
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ilość wentylatorów	1, bez autorewersu	1, bez autorewersu	1, z autorewersem, 2 prędkości	1, bez autorewersu
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	2229,00	3959,00	6269,00	3699,00
PODSTAWA				
kod	224670 NEW	224670 NEW	224670 NEW	224670 NEW
typ		8 par prowadnic na tace 435x345, wym. 540x460x700 mm		
PLN	807,00	807,00	807,00	807,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GN 1/1

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory z autorewersem.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.

- Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 530x325 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Funkcja wstępnego nagrzewania do 180°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.
- EKF411NTUD – wyposażone w port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF411NUD



4x
GN 1/1

kod	EKF411NUD	EKF411NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg
PLN	8239,00	9769,00
PODSTAWA		
kod	224441 NEW	224441 NEW
typ	6 par prowadnic na pojemniki GN 1/1, wym. 790x520x700 mm	
PLN	1076,00	1076,00

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM 600x400 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory bez autorewersu lub z autorewersem – w zależności od modelu.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Odległość między prowadnicami: 83 mm, model EKF464N – 73 mm.
- Dostępna podstawa pod piec – 224434.
- Model EKF464NTUD jest wyposażony w funkcję wstępnego nagrzewania do 180°C, port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF464NUD



4x
600x400

kod	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, bez autorewersu	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg	58 kg
PLN	6109,00	8099,00	8839,00
PODSTAWA			
kod	224434 NEW	224434 NEW	224434 NEW
typ	6 par prowadnic na tace 600x400, wym. 760x520x700 mm		
PLN	1035,00	1035,00	1035,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE



5x
GN 2/3

kod	EKF523NUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	6799,00
PODSTAWA	
kod	237977 NEW
wymiary	6 par prowadnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	1350,00

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie

- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY
Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM**



2 LATA
GWARANCJI

**EXTRA
WAŚKI**
TYLKO 55 CM

→ | **55**
cm | ←



5x
GN 2/3

kod	EKF523NTUD
odległość między przewodnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	8749,00
PODSTAWA	
kod	237977 NEW
typ	6 par przewodnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	1350,00

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane przewodnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie

- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpyły wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Odległość między przewodnicami: 80 mm
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4





RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylecia dyrektywy Rady 89/686/EWG.
- W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne - Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają:
 - ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
 - ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



1432X

- Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzieranie i czwarta odporność na przekłucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).



REKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	19,50/39,00



REKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	42,00/84,00

REKAWICE OCHRONNE Z BAWĘŁNY OGNIODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	26,00/52,00



11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.



556603



556627



556610





SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



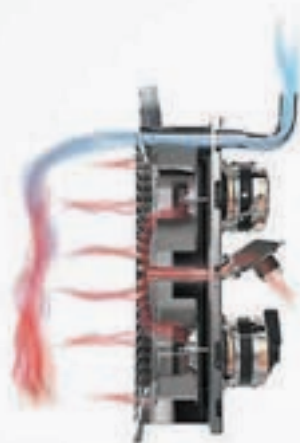
Airflowlogic™

Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

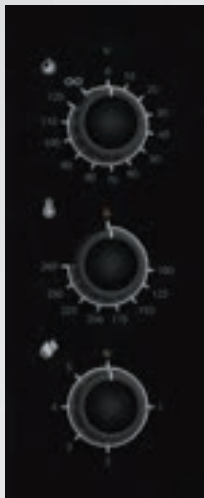


Drylogic™

Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



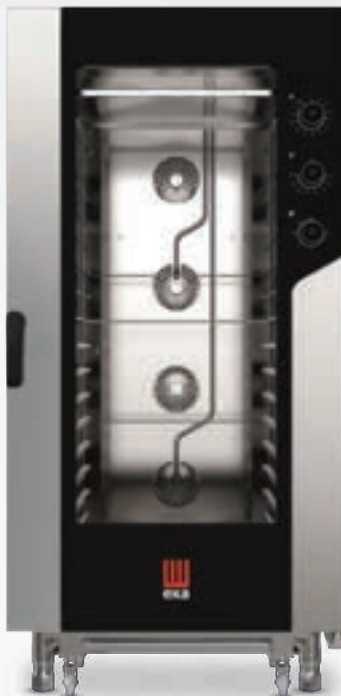
Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennium Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm
- W obu grupach występują piecze w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piecze każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

PANEL STEROWANIA:

- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie



- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej

- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1

NEW

z pompą
cateringową



Elektryczne

	5x GN 1/1	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x971x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	10499,00	10999,00	12289,00	17909,00	40999,00

PODSTAWA

DODATKOWY WÓZEK

kod	229521	229521	229521	220795	NEW EKCR20TC
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00	1499,00	8999,00

BLACHA

GN 1/1



Gazowe



	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730x855x(H)801 mm	730x855x(H)951 mm	730x855x(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	20099,00	23459,00	29049,00

PODSTAWA		DODATKOWY WÓZEK	
kod	229521	229521	220795
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1499,00



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek - 600x400 MKF1664S
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1044x(H)700 mm	850x1035x(H)850 mm	850x1035x(H)1130 mm	930x1041x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	10769,00	13259,00	18899,00	41349,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1499,00	8799,00

BLACHA

600x400



Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1041x(H)801 mm	850x1041x(H)951 mm	850x1041x(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	20099,00	24589,00	29049,00
PODSTAWA			
kod	229538	229538	220894 NEW
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1499,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIECIE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennium Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
 - Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
 - Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm
 - W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
 - Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
 - **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu
- Panel sterowania pieców Millennium Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:
- **Automatyczny system myjący**
 - Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
 - 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory.
 - Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej



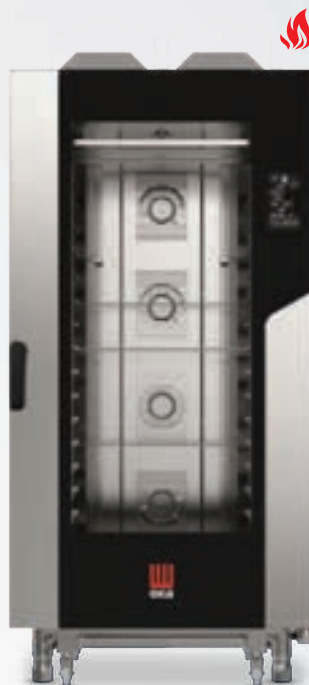
Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Humilologic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilologic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego.
- Opcjonalny w piecach gazowych
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstacyjna, 1/2 mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

2 LATA
GWARANCJI



- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C-270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennium Black Mask:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu

- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY
W CENIE



Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	14999,00	16179,00	21779,00	45999,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1499,00	8999,00

BLACHA

GN 1/1



Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm NEW	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	24589,00	29059,00	36879,00	67049,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1499,00	8999,00



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



Elektryczne

	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	wózek - 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x977x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	15639,00	16759,00	22999,00	44679,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1499,00	8799,00

BLACHA

600x400



Gazowe

	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	wózek - 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)801 mm	850x1035x(H)951 mm	850x1035x(H)1231 mm	930x1160x(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	25699,00	29059,00	36879,00	67049,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1499,00	8799,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Humilologic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilologic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm.
- W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednocześnie przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.

- **Elektroniczny, 7-calowy (480x(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy

2 LATA
GWARANCJI



Wi-Fi



- Książka kucharska na 500 receptur
 - 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
 - Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
 - 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
 - Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
 - Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrzywania receptur gotowania oraz danych HACCP
 - Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
 - Ustawianie czasu pracy
 - Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Pozostałe cechy pieców Millennium Touch Screen:**
- Bezpieczne drzwi - blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
 - Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
 - Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
 - Drzwi z zawiasem po prawej stronie
 - Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
 - Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej

- wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
 - Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
 - Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
 - Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
 - Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
 - Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
 - Współczynnik szczelności: IPX 5 - wersje elektryczne, oraz IPX3 - wersje gazowe
 - Regulowane nóżki zapewniają idealne wy poziomowanie pieca, - co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
 - Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji
- Piece gazowe**
- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
 - dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
 - podłączenie do gazu: 1/2"



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY
W CENIE



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

wózek - GN 1/1



Elektryczne

kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiaryzew.	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
wentylator z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	16499,00	17799,00	23999,00	55849,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1499,00	8999,00

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY
W CENIE



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

wózek - GN 1/1



Gazowe

kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	32399,00	36879,00	44699,00	82699,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1499,00	8999,00



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



SYSTEM MYJĄCY
W CENIE



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek - 600x400



Elektryczne

kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x970x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	22339,00	24589,00	27849,00	54679,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1499,00	8799,00

BLACHA

600x400



SYSTEM MYJĄCY
W CENIE



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek - 600x400



Gasowe

kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)800 mm	850x1035x(H)950 mm	850x1035x(H)1230 mm	930x1160x(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	33579,00	36879,00	44699,00	83809,00
PODSTAWA				DODATKOWY WÓZEK
kod	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1499,00	8799,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

391

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, ELEKTRYCZNE Z BOJLEREM, EKRANEM DOTYKOWYM, Z SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDA



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT
– umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami utatwiającymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętko z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wy poziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatem system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukania.



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

Dodatkowe funkcje:

- **Pre-heating:** nagrzewaniestępne komory o +30°C więcej niż temperatura zadana,
- **Multilevel:** możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
- **Holding Cabinet:** utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
- **Cool Down:** szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
- **Proofer:** piec pełni funkcję komory rozrostu.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Potężenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- **Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS (15 kW) lub MKF1111VTS (19 kW) w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.**
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (MKF711VTS) lub 11 blach GN 1/1 (MKF1111VTS) – nie są dołączone do zestawu.
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.

2 LATA
GWARANCJI



BLACHA
GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY
W CENIE



MKF711VTS



MKF1111VTS

Elektryczne

	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF711VTS z bojlerem	MKF1111VTS z bojlerem
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm
wymiary zew.	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
wentylator z autorewersem	2	2
moc/napięcie	15 kW/400 V	19 kW/400 V
waga	96 kg	113,8 kg
PLN	27999,00	34999,00
PODSTAWA		
kod	229521	220795 NEW
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1499,00

BOJLER – dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do niczym nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



2 LATA
GWARANCJI

**EXTRA
WĄSKI**
TYLKÓ 50 CM



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.

Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

– **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy.

– Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

– **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

– **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

– **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej

temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

– **Cool Down** – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

– **HACCP** – Możliwość czytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

– **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

– **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

– **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy**

– Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze,

temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

– **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min**

– Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

– **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry,



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.



SYSTEM MYJACY W CENIE



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	14499,00	17499,00	23459,00
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	2789,00	2789,00	2789,00

zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyścięciem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wy poziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

395



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

→ | 50 cm | ←



Airflowlog™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlog™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlog™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Humilog™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilog™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



Drylog™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.

Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

– **Wielopunktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonale efekty pieczenia i gotowania.

– **Automatyczny system myjacy** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

– **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

– **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

– **Cool Down** – Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

– **HACCP** – Możliwość śczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

– **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

– **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

– **Możliwość zapisania 100 programów, po 100 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

– **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzypiętniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

– **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT
 – umożliwiającą bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM



SYSTEM MYJĄCY W CENIE



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	18979,00	20609,00	26789,00
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	2789,00	2789,00	2789,00

kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

– **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** – Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

– **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki,

z 10-cio stopniową regulacją stopnia zaparowania

– Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED

– Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu

– Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie

– Drzwi z zawiasem po prawej

– Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi

– Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany

– Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni

– Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze

– Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304

– Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca

– Obudowa w całości ze stali nierdzewnej

– Współczynnik szczelności: IPX 4

– Regulowane nóżki zapewniają idealne wyziomowanie pieca

– Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

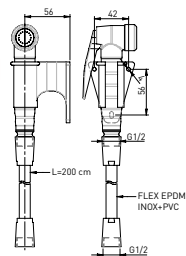


PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem sprężynowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5 °C do 85 °C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5-7 barów



810323



- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiającym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	219,00

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85 °C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące - o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę



MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piec Millennium Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piec Millennium Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piec Millennium Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między przewodnikami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	-	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	-	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	-	-	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	-	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	-	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	8929,00	11049,00	12239,00

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny - możliwość zapisywania 50 przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 [model MKF D1T] lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni [model MKF D2T].

- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350 °C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Współczynnik szczelności IPX3

BLACHA

600x400



1x
600x400



2x
600x400



kod	MKFD1T	MKFD2T
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
liczba grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	13649,00	14699,00



OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów wentylacyjnego
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa [1,0-2,0 bar]
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub kolumny
- W zestawie:
 - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dt. 1,5 m
 - 1 filtr labiryntowy
 - przewód elektryczny o dt. 1,6 m
 - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm



kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	6119,00
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		6589,00
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		6119,00
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	5919,00
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		5579,00
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		6699,00
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	5469,00
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		5139,00
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		5579,00
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	5919,00
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		7259,00
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	7599,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	2229,00
MKS11C	(H)55	2109,00
MKS23C	(H)55	2109,00
MKS64	(H)55	2109,00

ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

- W skład zestawu wchodzi:
 - specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U”
 - wąż odpływowy
 - osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji do ściany

kod	PLN
MKKPIC	1299,00
MKKPI	1119,00

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM EKA

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	1119,00

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrebki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Szeroki wybór zrebków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432x(H)39	1329,00

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	2569,00

AKCESORIA PIECÓW MILLENNIAL

		kod	system myjacy	sonda	podstawa	okap	zestaw do pietrowania	komora rozrostu / szafa grzewcza	
Elektryczne		MKF511S	-	-	229521	MKKC5S	MKS11		
		MKF511BM	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211	
		MKF511TS	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211	
		MKF711S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11		
		MKF711BM	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF711TS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF1111S	-	-	220795	MKKC711S	MKS11		
		MKF1111BM	TAK	TAK	220795	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF1111TS	TAK	TAK	220795	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF2011S	-	-	EKCR20TC	MKKC1620S			
		MKF2011BM	TAK	TAK	EKCR20TC	MKKC1620			
		MKF2011TS	TAK	TAK	EKCR20TC	MKKC1620			
	GASTRO	Elektryczne/Compact	MKF623CBM	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
			MKF623CTS	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
MKF611CBM			TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C		
MKF611CTS			TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C		
MKF1011CBM			TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C			
MKF1011CTS			TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C			
Gazowe		MKF511GS	-	-	229521	MKKC5S	MKS11		
		MKF511GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211	
		MKF511GTS	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211	
		MKF711GS	-	-	229521	MKKC711S	MKS11		
		MKF711GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF711GTS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF1111GS	-	-	220795	MKKC711S	MKS11		
		MKF1111GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	220795	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF1111GTS	TAK	TAK	220795	MKKC711	MKS11	MKM1211	
		MKF2011GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	EKCR20TC	MKKC1620			
		MKF2011GTS	TAK	TAK	EKCR20TC	MKKC1620			
	Elektryczne		MKF464S	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
		MKF464BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064	
		MKF464TS	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064	
		MKF664S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S	
		MKF664BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064	
		MKF664TS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064	
		MKF1064S	-	-	220894	MKKC610S	MKS64	MKL1064S	
		MKF1064BM	MKWT	EKSC / EKSCS	220894	MKKC610	MKS64	MKLM1064	
		MKF1064TS	TAK	TAK	220894	MKKC610	MKS64	MKLM1064	
		MKF1664S	-	-	EKCR16TC	MKKC1620S			
		MKF1664BM	MKWT	EKSC / EKSCS	EKCR16TC	MKKC1620			
		MKF1664TS	TAK	TAK	EKCR16TC	MKKC1620			
BAKERY		Elektryczne	MKF464GS	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
			MKF464GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
	MKF464GTS		TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064	
	MKF664GS		-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S	
	MKF664GBM		MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064	
	MKF664GTS		TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064	
	Gazowe		MKF1064GS	-	-	220894	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
			MKF1064GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	220894	MKKC610	MKS64	MKLM1064
			MKF1064GTS	TAK	TAK	220894	MKKC610	MKS64	MKLM1064
			MKF1664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	EKCR16TC	MKKC1620		
			MKF1664GTS	TAK	TAK	EKCR16TC	MKKC1620		
			MKF1664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	EKCR16TC	MKKC1620		
Elektryczne / DECK OVEN		229491	-	-	MKTS64		MKS64	MKL1064S	
		229507	-	-	MKTS64			MKL1064S	

BLACHY CONVECTOMAT CLASSIC®



Rant czterostronny 20 mm
- umożliwia osadzenie blachy
w ekspozytorach sprzedażowych
- „sprzedaż z blachy”

Powłoka fit&non stick
- pieczenie z 90% redukcją
tłuszczów; powierzchnia
marmurkowa zabezpiecza
przed przywieraniem

Solidna konstrukcja
- zapobiega deformacji.
Blacha stabilnie leży
w prowadnicach komory
piekarnika, nie ulega
odkształceniu

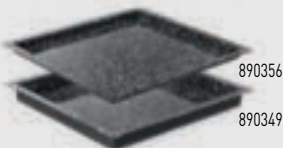
Bezpieczna powłoka
- nie zawiera toksyn uwalniających
się w połączeniu z surowcami
spożywczymi w wyniku działania
wysokich temperatur

Bezzapachowa emaliowana stal
- nie emituje przykrych zapachów
w wysokich przedziałach
temperatur. Odporność termiczna
do 300 °C

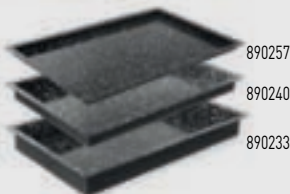
**Dno i ścianki o podwyższonej
grubości 1 mm** - gwarancja
utrzymania stabilnej
temperatury na całej
powierzchni, nie przypieka
miejscowo



Blacha z kątami prostymi
umożliwiającymi maksymalne
wykorzystanie gotowego produktu
oraz łatwiejsze szacowanie
foodcost-u - regularność porcji
i wyższy zysk produkcyjny



890356
890349



890257
890240
890233



890387

BLACHA CONVECTOMAT GN 2/3

kod	mm	PLN
890356	345x325x(H)20	169,00
890349	345x325x(H)40	189,00

BLACHA CONVECTOMAT GN 1/1

kod	mm	PLN
890257	530x325x(H)20	189,00
890240	530x325x(H)40	198,00
890233	530x325x(H)60	209,00

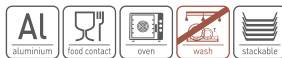
BLACHA CONVECTOMAT 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	199,00



BLACHY ALUMINIOWE CONVECTOMAT GN 1/1

- Wykonane z aluminium.
- Powierzchnia wykończona powłoką nieprzywierającą PTFE.
- Rozmiar: GN 1/1.
- Przystosowane do użytku w piecu w maks. temperaturze 200°C.



NEW



808825



808832

PEŁTA DO GRILLOWANIA, RYFLOWANA CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Wykonana z odlew aluminium.
- Grubość: 9 mm.

kod	mm	PLN
808825	530x325x(H)15	359,00

RUSZT DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT GRILL

- Wykonana z odlew aluminium.
- 24 żebra o grubości 9 mm.
- Przerzeń między żebrami: 13 mm.

kod	mm	PLN
808832	530x325x(H)15	299,00



808849



808863

BLACHA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT ROAST

- Wymiary wewnętrzne: 470x260 mm.
- Lekko spłaszczony, szeroki rant - zapobiega rozlewaniu się oleju i innych płynów.

kod	mm	PLN
808849	530x325x(H)17	199,00

BLACHA WYPIEKOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT BAKE

- Wąski rant na każdej stronie.
- Wymiar wewnętrzny: 505x300 mm.

kod	mm	PLN
808863	530x325x(H)10	179,00



808818



808856

KOSZ DO PIECZENIA FRYTEK, FALISTY

- Siatka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Rama i uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Faliste dno zapobiegające przywieraniu.
- Wymiar oczek w siatce: 7x7 mm.
- Powierzchnia do pieczenia: ok. 450x255 mm.
- Odporność na temperaturę do 200°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808818	530x325x(H)40	189,00

BLACHA DO JAJEK SADZONYCH, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT EGGPLATE

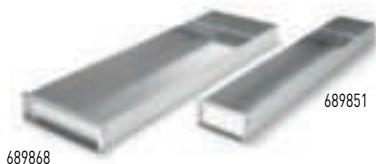
- 8 form idealnych na jajka sadzone, pancakes, omelety.
- Formy o wymiarach $\varnothing 11$ cm na górze, $\varnothing 8$ cm na dole, o głębokości 2 cm.

kod	mm	PLN
808856	530x325x(H)26	169,00

BLACHY WYPIEKOWE



			GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400	460x340
BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Gładka		kod 808429			
			wys. (H)10 mm			
			PLN 113,00			
	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Perforowana		kod 808405	808412		
			wys. (H)10 mm	(H)10 mm		
			PLN 147,00	112,00		
	Aluminiowa Perforowana		kod 808306	808313		
			wys. (H)10 mm	(H)10 mm		
			PLN 67,00	83,00		
BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka		kod		808801	
			wys.		(H)30 mm	
			PLN		279,00	
	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Perforowana		kod		808221	
			PLN		186,00	
	BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI	Aluminiowa Perforowana		kod		808214
			wys.		(H)20 mm	
			PLN		97,00	101,00
	Aluminiowa Gładka		kod		808207	
			wys.		(H)20 mm	
			PLN		86,00	
BLACHA DO BAGIETEK	Aluminiowa Perforowana Na 5 bagietek		kod		808238	
			PLN		217,00	



689868

BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	59,00
689868	580x200x(H)50	66,00



RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANIEJ

kod	-	mm	PLN
689875	odpowiednia do 689851	580x100x(H)50	113,00
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	115,00

POJEMNIKI DO PIECÓW

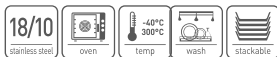


			GN 1/1 530x325	GN 1/2 325x265
POJEMNIK DO PIECÓW	Ze stali nierdzewnej		kod	816073
			wys.	(H)40 mm
			PLN	49,00
			kod	816080
			wys.	(H)65 mm
			PLN	59,00
			kod	816097
			wys.	(H)100 mm
			PLN	69,00
			kod	816042
wys.	(H)150 mm	(H)150 mm		
PLN	149,00	90,00		
kod	816059	816172		
wys.	(H)200 mm	(H)200 mm		
PLN	189,00	129,00		
POJEMNIK DO PIECÓW	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka		kod	805558
			wys.	(H)20 mm
			PLN	133,00
			kod	805541
			wys.	(H)40 mm
			PLN	143,00
kod	805534			
wys.	(H)65 mm			
PLN	154,00			
POJEMNIK DO PIECÓW	Wykonany z emaliowanej stali Zaokrąglone krawędzie Grubość blachy: 1 mm Do stosowania w piekarniku rozgrzanym maks. do 250-300°C		kod	800164
			wys.	(H)20 mm
			PLN	99,00
POJEMNIK DO PIECÓW	Aluminiowy		kod	808627
			wys.	(H)40 mm
			PLN	99,00
			kod	808634
			wys.	(H)65 mm
PLN	109,00			
POJEMNIK DO SMAŻENIA	Aluminiowy		kod	808689
			wys.	(H)40 mm
			PLN	339,00





809150

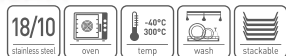
**TACA GN 2/1**

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	234,00



809259

809242

**TACA GN 1/1**

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	85,00
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	114,00



808757

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI,
Z POWŁOKĄ NIEMPRZYWIERAJĄCĄ**

- 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808757	530x325	339,00



808740

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI**

- 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808740	530x325	229,00



801949

**RUSZT STALOWY**

- Chromowany

kod	mm	PLN
801949	650x530	109,00



801932

**RUSZT STALOWY**

kod	mm	PLN
801932	354x325	84,00



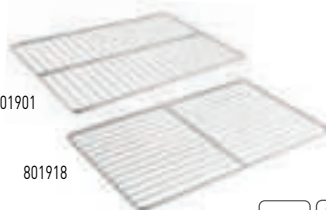
801925

801963

801994

**RUSZT**

kod	-	mm	PLN
801925	poprzeczny	600x400	99,00
801963	chromowany	600x400	99,00
801994		600x400	139,00



801901

801918

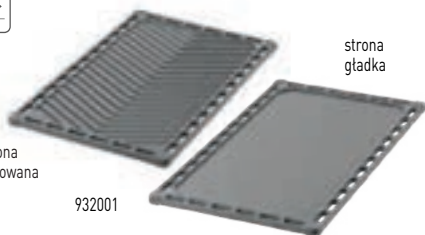
**RUSZT STALOWY**

- GN 1/1

kod	-	mm	PLN
801901	ze stali nierdzewnej AISI 304	530x325	91,00
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	68,00
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	119,00



strona
ryflowana



932001

strona
gładka



932018

PLYTKA GRILLOWA ŻELIWNA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	249,00

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	219,00



PLYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Ruszt chromowany GN 1/1
- Płytką ochronną ze stali nierdzewnej, umieszczoną nad palnikiem, zapobiega ciekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
939949	ruszt	325x530	99,00
939956	plytka ochronna na palnik	650x530	121,00



939949

939956

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	25,00



975039

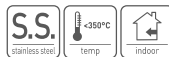


Zobacz film



PIECYK DO PIZZY

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie użytkowanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 2x 415x400x(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości



- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem



PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	1299,00

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	1769,00

Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min





PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

- Front w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem

- Grzałki w każdej komorze (górze i dole)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

prismafood
solutions

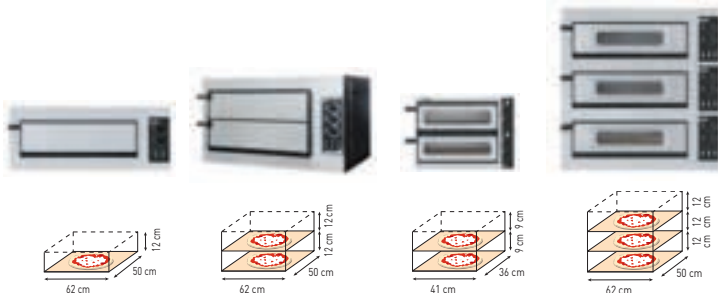


Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

NEW MODEL



226674



1 (ø45 cm)

1+1 (ø45 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1+1 (ø45 cm)

model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010036	226674	201046
ilość komór	1	2	2	3
wymiaryzew.	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x427,5x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiarywew.	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/400 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	2899,00	4349,00	2899,00	5799,00
PODSTAWA POD PIEC	224816	224816		
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm		
PLN	1067,00	1067,00		

PIECE DO PIZZY BASIC PRISMAFOOD

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory

- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów
np. uchwyty i drzwi

prismafood
solutions

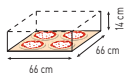


Sprawdź pełną
oferę piecy
Prismafood

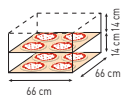
**NEW
MODEL**



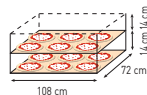
1F010050



4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm)

model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	226995
ilość komór	1	2	2
wymiary zew.	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
wymiary wew.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	176 kg
PLN	3549,00	5749,00	9899,00
PODSTAWA POD PIEC			
	226797	227107	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	930,00	928,00	929,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

411



PIECE DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory

prismafood
 >>> solutions

- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów
 np. uchwytów i drzwi

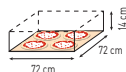


Sprawdź pełną
 ofertę piecy
 Prismafood

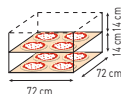
**NEW
 MODEL**



226957



4 (ø35 cm)



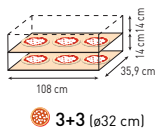
4+4 (ø35 cm)

model	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kod	226940	226957
ilość komór	1	2
wymiary zew.	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg
PLN	4169,00	6799,00
PODSTAWA POD PIEC		
	227152	227169
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm
PLN	914,00	914,00

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów
np. uchwyty i drzwi



prismafood
»» solutions

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiaryzew.	1305x489x(H)745* mm
wymiarywew.	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	7199,00

PODSTAWA POD PIEC	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	949,00



Sprawdź pełną
oferę piecy
Prismafood

**NEW
MODEL**

226933





PIECE DO PIZZY PLUS XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Wymywane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwyty i drzwi

prismafood
 >>> solutions



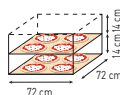
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

**NEW
MODEL**



226759

**6
PANCERNYCH
GRZĄLEK NA
KOMORĘ**



4+4 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44
kod	226759
ilość komór	2
wymiaryzew.	1000x844x(H)745* mm
wymiarywew.	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	162 kg
PLN	7699,00
PODSTAWA POD PIEC	
	227169
wymiary	1000x844x(H)860 mm
PLN	914,00

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400

prismafood
solutions

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi

- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

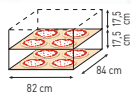


Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

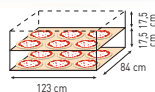
NEW MODEL



227268



4+4 (ø40 cm)
2+2 (blacha 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)
4+4 (blacha 60x40 cm)

model	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kod	227268	227350
ilość komór	2	2
wymiary zew.	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
waga	172 kg	225 kg
PLN	9299,00	13799,00
PODSTAWA POD PIEC		
wymiary	224564	224588
	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
PLN	1264,00	1385,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

415

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood
 ►► solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm
- i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



Zobacz film

NEW MODEL

Elektryczny pedał
 nożny z przewodem
 o dł. 2,5 m



model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	226599	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	2699,00	3599,00	3599,00

TOUCH AND GO
 OPATENTOWANY
 MODEL



NEW MODEL

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model „Touch and go” – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400
kod	226605
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)790 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	4699,00





Zobacz film

prismafood
solutions



Elektryczny pedał
nożny z przewodem
o dł. 2,5 m

PRISMAFOOD 400

1D010028

2

0,21-0,70 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)790 mm

250 W

230 V

37 kg

4159,00

PRISMAFOOD 500

226643

2

0,22-1,00 kg

ø260-450 mm

665x435x(H)715 mm

250 W

230 V

41 kg

4999,00



**TOUCH
AND GO**
OPATENTOWANY
MODEL

PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400

220368

2

0,22-0,90 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)715 mm

250 W

230 V

38 kg

4949,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

417





MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

- Do użytku profesjonalnego
- Idealne dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrobienia ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kratowana osłona ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik osłony bezpieczeństwa zatrzymujący pracę urządzenia przy jej otwarciu
- Napęd tańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta dzięki specjalnie zaprojektowanemu mieczowi
- Wbudowany timer dokładnie odmierzający czas pracy
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni
- Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy
- Do wyboru 2 warianty urządzenia: ze stałą głowicą i dzieżą lub z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą

prismafood
solutions

S.S.
stainless steel

18/10
stainless steel

**NEW
MODEL**



Kółka - w tym
2 z hamulcami
11053010



Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

11053035

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
11010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	3679,00
11053010	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	4319,00
11054010	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	5149,00

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
11051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	5399,00
11053035	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	5649,00
11054035	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	7199,00

MIESIARKI SPIRALNE O 2 PRĘDKOŚCIACH PRISMAFOOD

- Do użytku profesjonalnego
- Idealne dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pracowni tortów artystycznych do wyrabiania różnego rodzaju ciasta
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kratowana osłona ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik osłony bezpieczeństwa zatrzymujący pracę urządzenia przy jej otwarciu
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- 2-biegowe pokrętko zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta dzięki specjalnie zaprojektowanemu mieczowi
- Wbudowany timer dokładnie odmierzający czas pracy
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport
- Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy
- Do wyboru 2 warianty urządzenia: ze stałą głowicą i dzieżą lub z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą

prismafood
solutions

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel

**NEW
MODEL**



Kółka - w tym
2 z hamulcami



Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. [l]	wsad [kg]	wydajność [kg/h]	wym. dzieży [mm]	W	kM	V	kg	PLN
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	5459,00
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	6299,00
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	8699,00

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. [l]	wsad [kg]	wydajność [kg/h]	wym. dzieży [mm]	W	kM	V	kg	PLN
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	7199,00
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	7999,00
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	8249,00

* w zależności od wybranej prędkości

POJEMNIKI NA CIASTO NA PIZZĘ

- Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Nadają się do mycia w zmywarkach

JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ?

Hermetyczny

Jedną z najważniejszych cech, na które należy zwrócić uwagę, jest to, że pudełko do wyrastania ciasta jest hermetyczne. Zapobiega to wysuszeniu ciasta przy dłuższej fermentacji oraz wpływa na komfort pracy z ciastem.

Przyjazny dla środowiska

Korzystanie z hermetycznych, zamykanych pojemników wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

Z odpowiedniego materiału

Tradycyjne włoskie pudełka do wyrastania ciasta były wykonane z drewna, ale nowoczesne plastikowe pojemniki zapewniają kilka korzyści. Oprócz tego, że są szczelne, wpływają korzystnie na kształt i strukturę kulek ciasta. Odpowiedni czas wyrastania ciasta powoduje wytworzenie się właściwej struktury, co przekłada się na komfort pracy – ciasto łatwiej i szybciej się rozciąga. Nie jest to możliwe przy zastosowaniu metalowych pojemników, które zaburzają proces wyrastania ciasta.

Plastikowa powierzchnia jest również gładka, co zapobiega przywieraniu kulek ciasta i ułatwia wyjęcie ich z pojemnika po wyrośnięciu.

Bez zaokrąglonych krawędzi w pojemniku

Specjalne pojemniki na ciasto na pizzę ułatwiają odcinanie i wyciągnięcie ciasta z zachowaniem formatu. W przeciwieństwie do często stosowanych pojemników GN, które mają zaokrąglone krawędzie uniemożliwiają wyjęcie luki bez zniszczenia jej kształtu

PIZZA, MAKARON, KEBAB



Nadający się do układania w stos

Podczas wyrastania i dojrzewania przechowujemy wiele kulek ciasta w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca warto, aby pojemniki można było układać jeden na drugim. Pojemniki ułożone w stosy są również łatwiejsze do przenoszenia, ponieważ nie spadają.



880906



880982



NEW

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ 600X400

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do żywności i nieszkodliwy dla zdrowia
- Pokrywką do nabycia osobno (880968)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	40,00
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	46,00
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	54,00
880968	pokrywa na pojemniki		600x400	32,00

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ GN1/1

- Wykonany z polietylenu (HDPE), wolny od BPA.
- Przeznaczony do transportowania/przechowywania surowego ciasta na pizzę.
- Zaokrąglone rogi – łatwe utrzymanie czystości.
- Możliwość piętrowania (bez pokrywy).
- Odporność na temperaturę w zakresie od -40°C do 90°C.

kod	mm	PLN
880975	530x325x(H)90	69,00
880982	pokrywa	45,00

PRASY DO PIZZY

prismafood
solutions

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Rozstaw płyt: maks.110-115 mm
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi

- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h

S.S.
stainless steel

Cr
chrome plated

indoor

**NEW
MODEL**



Ruchoma osłona zapewnia bezpieczną obróbkę ciasta

Oświetlenie po 2 stronach tarcz

Regulacja czasu prasowania ciasta

1P010015

PRASA DO PIZZY 33

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø33 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g
- Waga netto: 121 kg

kod	mm	PLN
1P010005	470x660x(H)825	17200,00

PRASA DO PIZZY 45

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø45 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 600-650 g
- Waga netto: 163 kg

kod	mm	PLN
1P010015	655x750x(H)855	20549,00

PRASA DO PIZZY 50

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø50 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g
- Waga netto: 172 kg

kod	mm	PLN
1P010025	655x750x(H)855	23900,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

421

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszania
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny



505533



kod	mm	PLN
505533	ø305x(H)6	79,00
500040	ø356x(H)6	99,00
500057	ø406x(H)6	115,00

**PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY - 500 SZT.**

- Wysokość podkładek: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
709900	500	49,00



709900



617700



617731

**CHWYTAK DO BLACH**

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	34,00

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	38,00



617014



617007

**RADEŁKO DO PIZZY CZARNE**

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

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	30,00

RADEŁKO DO PIZZY

- Do użytku w pizzeriach, restauracjach i barach
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	ø100	(L)230	13,00



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	300x660	139,00
618066	350x710	149,00



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618097	300x660	159,00
618080	350x710	169,00



ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	74,00
618042	355x710	79,00
618059	405x760	99,00



* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)1850	219,00
664018	700x600x(H)1200	399,00



617151

617168

617182

617199

618103

617113

617120

617137



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	167,00
617168	perforowana	230x1200	185,00



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ, OKRĄGŁA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa (w tym 1 przesuwny) chroniące przed oparzeniami

kod	-	mm	PLN
618103		230x1200	199,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617182		230x1200	210,00
617199	perforowana	230x1200	185,00



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617137	perforowana	305x1320	234,00
617113		305x1320	185,00
617120		405x1320	221,00
617144	perforowana	405x1320	290,00



617144

617175

617816

617861

617212

525593

525630

618196



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617175	305x1320	179,00



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Do użytku w pizzeriach i restauracjach
- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
617816	305x1320	74,00
618028	355x1320	99,00
617861	405x1320	112,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	119,00



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włośia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	129,00


NEW

ŁOPATA DO POPIOŁU

- Łopata wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rękojeść wykonana z anodowanego aluminium.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Z otworem do zawieszania ułatwiającym przechowywanie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
618196	1320x215	159,00





ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	344,00
617786	perforowana	ø220x1700	395,00

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	ø260	(L)1350	215,00

AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA

- ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mięsistym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	(L)1350	645,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	344,00
525654	szczotka zapasowa	170x55	96,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	199,00
525692	szczotka zapasowa	150x55	76,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	306,00
525678	szczotka zapasowa	220x70	89,00

WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY - 3 MIEJSCA

- Wolnostojący
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- W zestawie: drewniane uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
617762	420x240x(H)1600	1022,00



617847

617830

617878

617854

617823

617809



Lilly Codroipo
najbardziejzie znany
na świecie,
włoski producent
profesjonalnych
akcesoriów
do pizzy



ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617830	1700x330	573,00
617847	1700x500	747,00

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617809	1700x320	626,00
617823	1700x500	800,00

ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA

- Lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617854	1700x330	527,00
617878	1700x500	668,00

617694



ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617687	ø330	(L)500	206,00
617694	ø400	(L)570	229,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

do cen należy doliczyć VAT 23%





NEW

618165



ŁOPATA DO PIZZY ARENA

- Wykonana z aluminium.
- Dwustronna, z wytłobieniami 3D na każdej stronie - ciasto nie przykleja się.
- Perforowana - nadmiar mąki i semoliny swobodnie opada ze spodu pizzy.
- Opatentowany design z wygiętym uchwytem:
 - zapewnia bardziej ergonomiczną pracę,
 - zapobiega wyginaniu się części roboczej podczas pracy,
 - umożliwia dokładanie pizzy na tył pieca bez dotykania innej, znajdującej się przodu pieca,
- Wymiary mogą nieznacznie się różnić ze względu na rzemieślniczy charakter produktu.
- Dostępna w kilku rozmiarach.

kod	mm	PLN
618158	325x1800	759,00
618165	350x1500	859,00
618141	325x1475	739,00
618172	350x1840	899,00



NEW

618134



ŁOPATA DO PIZZY OLIMPIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dwustronna.
- Perforowana - nadmiar mąki i semoliny swobodnie opada ze spodu pizzy.
- Przesuwany uchwyt dla większego komfortu użytkowania - zapewnia lepszą kontrolę nad wsuwaniem pizzy do pieca.
- Wymiary mogą nieznacznie się różnić ze względu na rzemieślniczy charakter produktu.

kod	mm	PLN
618134	230x1670	549,00





Zobacz film

855546

NÓZ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855546	(L)120	65,00

855553

NÓZ DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855553	(L)120	71,00
855560	(L)160	84,00

855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855584	(L)260	69,00

855591

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30	77,00

855614

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855614	(L)330	96,00

855577

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855577	(L)370	128,00

523919

ŁOPATKA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
523919	120x250	149,00

617717

CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
617717	(L)250	153,00

855522

CHOCHŁA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	-	PLN
855522	poj. 90 g	115,00

617021

RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	PLN
617021	ø100x260	225,00

617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100x120	225,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

429



OPIEKACZE

strona 351

PIZZA, MAKARON, KEBAB





616994

DESKA DO SERWOWANIA DREWNIANA

- Przeznaczona do serwowania pizzy al metro i focaccii o dużych rozmiarach.
- Olejowana - zwiększona wytrzymałość i odporność na wilgoć.
- Wykonana z drewna brzoźowego.
- Wygodna w użytku - lekka, poręczna, z lekko profilowanym uchwytem.
- Uchwyt z otworem do zawieszania.

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu.

kod	mm	PLN
616994	600x400	284,00

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	89,00

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaokrąglona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwyty otwór ułatwiający zawieszanie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	105,00
617236	1130x350	145,00

MIESZADŁO DREWNIANE

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

kod	mm	PLN
520604	700x95	89,00
520611	1000x95	95,00
520628	1250x95	115,00



617724



617212

617236

520604

520628





design by
Robert Bronwasser

Uchwyt
z otworem
do zawieszania

Ergonomiczna rączka,
wygodny docisk radełka
do ciasta

Grube, sztywne ostrze

Solidna konstrukcja
z niezwykle skutecznym
ostrzem

Waga 325 g

ø97 mm

Nowoczesny design
by Robert Bronwasser

Mocne, obustronne
mocowanie – gwarantujące
pewne prowadzenie ostrza

Nity zapewniające
większą higienę pracy

618127

NEW

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

RADEŁKO DO PIZZY HEAVY-DUTY HENDI PIZZER

- HENDI Pizzer to profesjonalne narzędzie typu heavy-duty, zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalne, ergonomiczne, i stylowe.
- Charakteryzuje się wysokiej jakości ostrzem o dużych rozmiarach i grubości, które umożliwia płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to klasyczne cienkie ciasto, czy też grube typu pan, HENDI Pizzer zapewnia szybkie i swobodne cięcie.
- Waga produktu to aż 325 g, co świadczy o jego sile i wysokiej jakości.
- Uchwyt jest wykonany z polipropylenu, a ostrze i pozostałe elementy z niezawodnej stali nierdzewnej AISI 304 – całość tworzy solidną konstrukcję z niezwykle skutecznym ostrzem i doskonale poradzi sobie z intensywnym użytkowaniem.

- Ostrze jest zamocowane za pomocą mocnych, płaskich nitów – nity w przeciwieństwie do tradycyjnych śrub zapewniają wyższą higienę pracy, gdyż nie gromadzą się między nimi resztki krojonych produktów.
- Radełko jest lekko zakrzywione i idealnie wyważone, co przekłada się na bardziej ergonomiczną pracę.
- Uchwyt z otworem do zawieszania – możliwość wygodnego przechowywania wieszając na ścianie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce – łatwe czyszczenie gwarantowane.

kod	długość (mm)	g	PLN
618127	ø97x130	325	89,00



855621

NEW**CHOCHŁA DO SOSU DO PIZZY HEAVY-DUTY**

- Chochła wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 z uchwytem wykonanym z PP (polipropylenul).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera - funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Płaskie dno zapewniające łatwe porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Pojemność: 90 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855621	330x72x(H)27	59,00



855638

NEW**SZPATUŁA DO PIZZY HEAVY-DUTY**

- Przeznaczona do łatwego unoszenia i wyjmowania ciasta na pizzę z pojemnika, dzielenia go i usuwania jego resztek.
- Część robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylenul).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera - funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855638	263x132x(H)17	49,00



855645

NEW**SKROBAK DO CIASTA NA PIZZE HEAVY-DUTY**

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Ostrze jest elastyczne.
- Uchwyt wykonany z silikonu.
- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera - funkcjonalny, ergonomiczny i solidny.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855645	130x95x(H)13	29,00

NEW

855492

**ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY**

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wygięty uchwyt i płaskie dno ułatwiają porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia i wygodnego przechowywania łyżki.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna w 2 rozmiarach.

kod	mm	PLN
855539	380x65	39,00
855492	280x65	29,00



TALERZE DO PIZZY I PASTY

- Wykonane z wytrzymałej szklanej porcelany.
- Przystosowane do użytku w kuchenke mikrofalowej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie nadają się do użytku w piecu.



777855

TALERZ DO PIZZY BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	30,00
768792	ø310	28,00

NEW

778937

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BLACK

kod	mm	PLN
778937	ø330	32,00
768761	ø310	28,00

NEW

778944

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BRICK RED

kod	mm	PLN
778944	ø330	32,00
768778	ø310	28,00



769935

TALERZ DO PASTY BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	49,00





774847

774861

774854

774878



769928

TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	kolor	mm	PLN
774830	biały	ø280	19,00
774847	biały	ø330	26,00
774854	ciemno szary	ø330	26,00
774861	żółty	ø330	26,00
774878	pomarańczowy	ø330	26,00
768242	żółty	ø310	25,00 N
768259	pomarańczowy	ø310	25,00 N
768235	ciemno szary	ø310	25,00 N

TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	mm	PLN
769928	ø265	32,00

NEW


774885

TALERZ DO PIZZY GRANITE

kod	mm	PLN
774885	ø330	26,00
768815	ø310	25,00

NEW


778906

TALERZ DO PIZZY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778906	ø310	28,00
778913	ø330	32,00

NEW


778920

TALERZ DO PASTY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778920	ø275	49,00



769911

TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	mm	PLN
769911	ø330	32,00
768785	ø310	31,00 N



769904

TALERZ DO PASTY CRETE

kod	mm	PLN
769904	ø265	32,00



774892

TALERZ DO PIZZY TRADITIONAL

kod	mm	PLN
774892	ø330	32,00
768808	ø310	28,00 N

do cen należy doliczyć VAT 23%

435



617069



617922



616918

BLACHA DO PIZZY OKRĄGLA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalanym drewnem

kod	mm	PLN
617069	ø200x(H)25	17,00
617076	ø220x(H)25	20,00
617083	ø240x(H)25	22,00
617090	ø260x(H)25	24,00
617106	ø280x(H)25	27,00
617205	ø300x(H)25	29,00
617304	ø320x(H)25	30,00
617403	ø360x(H)25	31,00
617410	ø400x(H)25	36,00
617427	ø450x(H)38	45,00
617434	ø500x(H)38	56,00
617489	ø600x(H)25	81,00

BLACHA DO PIZZY OKRĄGLA

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	23,00
617892	ø220x(H)25	28,00
617908	ø240x(H)25	29,00
617915	ø260x(H)25	30,00
617922	ø280x(H)25	32,00
617939	ø300x(H)25	32,00
617946	ø320x(H)25	35,00
617953	ø360x(H)25	48,00
617960	ø400x(H)25	59,00
617977	ø450x(H)38	77,00
617984	ø500x(H)38	82,00
617991	ø600x(H)25	129,00

BLACHA PERFOROWANA DO PIZZY

- Do użytku w profesjonalnych kuchniach restauracyjnych, stołówkach i hotelach serwujących pizzę
- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza
 - doskonała ochrona przed korozją
- Równomierny wypiek dzięki specjalnej perforacji blachy
- Średnica otworów: 3 mm
- Odporność termiczna: 420°C
- Bezpieczna w kontakcie z żywnością
- Odpowiednia do stosowania w piekarniku
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej

kod	mm	PLN
616901	ø260x(H)25	27,00
616918	ø280x(H)25	30,00
616925	ø300x(H)25	33,00
616932	ø340x(H)25	35,00
616949	ø400x(H)25	46,00



BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
808276	600x400x(H)25	86,00



808276

SIATKA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	9,00
617519	ø250	10,00
617526	ø280	11,00
617533	ø300	12,00
617540	ø330	13,00
617557	ø360	14,00
617564	ø400	17,00
617465	ø430	18,00
617571	ø450	19,00
617588	ø508	25,00
617595	ø600	43,00



617533



505540



Wzmocnione modele
ø500 i ø600 mm

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	47,00
505557	ø350	54,00
505564	ø400	59,00
505571	ø450	69,00
505588	ø500	99,00



810361

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	249,00





Zobacz film



709849

TORBA LUNCHBOX

- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze
- Szczelne zamknięcie na zamek
- Duża komora mieści 6 pojemników lunchbox o wymiarach 200x250 mm
- Ładowana od góry dla szybkiego pakowania i rozpakowywania torby
- Wyjmowana przegroda dzieląca wnętrze torby na pół, mocowana na rzepy
- Dwa uchwyty zapewniają wygodne przeniesienie
- Poręczna przezroczysta kieszeń na dokumenty

kod	wymiary (mm)	PLN
709849	450x290x(H)300	99,00

Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki



Uchwyt antypoślizgowy z tworzywa

Wymienna rama

Dodatkowa izolacja



Zobacz film



709818

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod	pojemność	wymiary (mm)	PLN
709825	4 kartony	360x360x(H)200	89,00
709818	4 kartony	460x460x(H)210	99,00
709863	2 kartony	650x650x(H)150	199,00

WODOODPORNĄ POWŁOKĄ

Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru. DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU



HENDI



aluminium

polyetyleno

polipropileno



NIESAMOWICIE POJEMNE WNETRZE

Pojemność torby wynosi 72 litry. Pozwala to na dostarczenie nawet: 10 pizza boxów* lub 8 sałatek* + 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ = NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK
* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.

REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA

Półka dzieląca komorę na dwie części. Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki. Osobno ustaw gorące dania.
NA DOŁE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY

Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabinę pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny. STAWIAJ SWOBODNIE DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO

Zaopatrzone w:
• Napinacze - piersiowy + pas
• Zaczepy na terminale - kasowe, płatnicze / na szelkach
• Comfort system - miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprząży
• Nieprzemakalna kieszeń na rachunek
Funkcjonalność komfort „Swobodne ręce”

TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM

Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.
TECHNOLOGIA THERMO INSTANT POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO DAN PONAD 1,5 GODZINY

PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wysięciane pasy na ramiona
- Wyściełana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla zwiększenia stabilności
- Duże, wysięciane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ

Polipropylenowe taśmy w splocie pasy parciane. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

- Pojemność: do 10 pizza boxów
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przejroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odbłaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	359,00



709870

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ**- NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM**

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 45x45 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przeniesienie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	460x460x(H)210	69,00



709764

TORBA - LUNCHBOX

- Wysokiej jakości, trójwarstwowa izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta:
 - wytrzymały, wodoodporny poliester z zewnątrz, łatwy w utrzymaniu czystości
 - warstwa pianki PE w środku ścianek
 - folia aluminiowa od wewnątrz izoluje i odbija ciepło, łatwa w utrzymaniu czystości
- Klapka z magnesem szczelnie zamyka pokrywę
- Na wierzchu torby kieszeń zamykana patką z rzepem
- Z przodu torby przezroczysta kieszeń na rachunki, ulotki, etc.
- 2 uchwyty z gumowymi rączkami dla wygodnego przenoszenia
- 2 płyty ze sklejki usztywniają ścianki boczne, stabilizując torbę wraz z ładunkiem w trakcie transportu (do samodzielnego montażu)
- Komora mieści odpowiednio 6 (709764), 8 (709771), 12 (709788) i 16 (709795) pojemników lunch box o wymiarach 200x250 mm

kod	pojemność	mm	wymiary wew. [mm]	PLN
709764	6 lunchbox	480x300x(H)270	440x280x(H)260	199,00
709771	8 lunchbox	540x460x(H)200	505x430x(H)175	249,00
709788	12 lunchbox	700x290x(H)350	670x270x(H)340	259,00
709795	16 lunchbox	550x460x(H)360	515x445x(H)340	299,00





267264

NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o dł. 2,7 m
- Gładkie ostrze ø 80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze ø 80 mm w zestawie
- Ostona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)115	1239,00



267240

NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	194x113x(H)173	645,00



267226

NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab w warunkach profesjonalnych
- Ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, 2 ostrza: ø80 i 90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność: ok. 50 kg/dzień
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267226	230	90	215x115x(H)106	2299,00



267257

NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii
- W zestawie 2 akumulatory, każdy o pojemności 2000 mAh
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1,3 kg

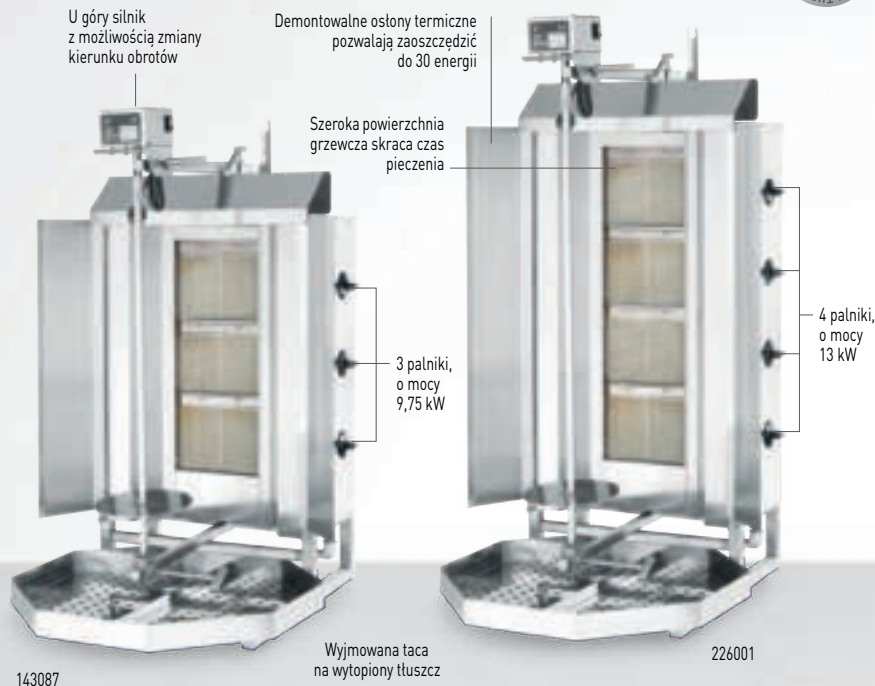
kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	199x114x(H)184	1109,00





KEBAB

- Pracuje na gaz zimny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu



KEBAB GAZOWY

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 725 mm, wsad mięsa: do 40 kg, maks. wymiary beli mięsa: $\varnothing 400 \times (H) 510$ mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9.75	470x550x(H)960	3199,00

KEBAB GAZOWY

- 4 palniki o łącznej mocy 12 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 900 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: $\varnothing 300 \times (H) 650$ mm
- Wymowiana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	12	470x550x(H)1150	3659,00

U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów



Szko ceramiczne

4 pola grzewcze o mocy 7,2 kW

226018

KEBAB ELEKTRYCZNY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkło Robax, każda ok. 1,8 kW, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przetłącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-Max
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	4999,00

XL
→ |545 mm| ←



3000 W
230 V

263624

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Duża powierzchnia do grillowania umożliwiającą przygotowanie oryginalnych włoskich panini z charakterystycznymi rumianymi paskami
- 2 żeliwne ryflowane płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw
- Elementy grzewcze o dużej mocy
- Temperatura ustawiana płynnie, za pomocą termostatu, w zakresie: od 0 °C do 300 °C

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	1299,00



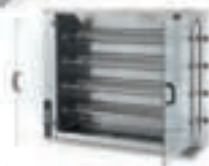


ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość różna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa różna: 740 mm
- Przekrój różna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający różniami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070



kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m ³ /h	1,46 m ³ /h	1,96 m ³ /h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	7149,00	8299,00	9599,00

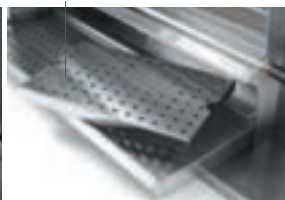
System otwierania drzwi
ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wymywalna taca ociekowa
na tłuszcz i resztki

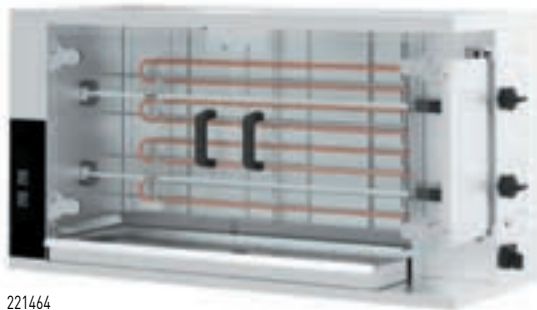


ROŻEN ELEKTRYCZNY DO KURCZAKÓW



- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wykonane ze szkła hartowanego.
- Uchwyty na drzwiach i rączki rożnów wykonane z żywicy syntetycznej odpornej na ciepło.
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów.
- Oświetlenie komory.
- Moc każdej grzałki regulowana oddzielnie.

- Wymowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki.
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm; długość użytkowa rożna: 740 mm.
- Przekrój rożna: 12x12 mm.
- W zestawie akcesoria: ruszty, śruby motylkowe, przekładki, klucz do rusztów.



221464



kod	221464	221471	221488
pojemność	8-10 kurczaków	16-20 kurczaków	24-30 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	4	6
wymiary	1150x550x(H)610 mm	1150x550x(H)980 mm	1150x550x(H)1520 mm
moc	6 kW	12 kW	18 kW
napiecie	400 V	400 V	400 V
PLN	5999,00	8999,00	10999,00





224830



Zobacz film

MASZYŃKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	382x440x(H)340	142,00



MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	258x218x(H)232	749,00



Zobacz film



224847



226407



Zobacz film



226414

MASZYŃKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętko regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	359,00

MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętko regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	759,00



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej



Zobacz film



URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDEJ SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadawczego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: ϕ 160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka: ϕ 110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga: 8 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	1629,00



226827



18/8
stainless steel

URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MAKARONU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do wyrabiania i wyciskania makaronu w różnej formie ze świeżego ciasta
- Obudowa, dzieża, mieszadło i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny panel sterowania - przełączanie pracy z funkcji zagniatania ciasta na funkcję wyciskania gotowych form makaronu
- Kراتowana pokrywa umożliwiająca bezpieczne dodawanie składników także podczas pracy urządzenia
- Mikrowyłącznik automatycznie zatrzymujący pracę maszyny przy podniesieniu pokrywy
- Wyjmowana dzieża oraz elementy mieszające nadają się do mycia w zmywarce
- Wydajność: 8 kg/h
- Maks. wsad ciasta na cykl: 2 kg
- Waga: 26,5 kg
- Końcówki do wyciskania makaronu o średnicy $\varnothing 57$ mm do zamówienia osobno
- Możliwość dokupienia noża elektrycznego do odcinania makaronu



201619

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)540	7289,00



NEW



229330

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	2199,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - BIGOLI

- Grube nitki
- 22 otwory \varnothing 3 mm

kod	PLN
229347	309,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - PAPPARDELLE

- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16x1 mm

kod	PLN
229385	304,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Płaskie wstążki
- 15 otworów 8x1 mm

kod	PLN
229354	304,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SFOGLIA

- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość 1-4 mm

kod	PLN
229392	319,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FUSILLI

- Świderki
- 5 otworów \varnothing 9 mm

kod	PLN
229361	304,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CAPELLI D'ANGELO

- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory \varnothing 1 mm

kod	PLN
229408	304,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CASARECCE

- Domowy
- 5 otworów 9x5 mm

kod	PLN
229378	304,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - GNOCCHI

- Grube pełne rurki.
- 1 otwór \varnothing 12 mm.

kod	PLN
229415	304,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SPAGHETTI

- 22 otwory, \varnothing 2 mm

kod	PLN
229484	304,00

975534



FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- W zestawie drewniany watek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	99,00

975541



FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany watek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

449



230107

**NEW****PIEROGARKA**

- Przeznaczona do łatwego przygotowywania jednocześnie 5 pierogów.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ze szcztokowanym wykończeniem.
- Uchwyt wykonany z aluminium.
- Zawiasy łączące 2 części formy wykonane ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia robocza (gniazda formy) wykończona powłoką nieprzywierającą – dla łatwego zdejmowania gotowych pierogów.
- Uchwyt na całej długości formy – dla równomiernego nacisku oraz wygodnego użytkowania.

- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z gumy.
- Maks. grubość i średnica pieroga: 21 mm, ø80 mm.
- Szerokość „falbanki” pieroga: 8 mm.
- Wymiary otwartej pierogarki: 470x245x80 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- UWAGA: nie należy używać formy bez ciasta – grozi zniszczeniem powłoki. Nie należy myć powłoki silnymi detergentami i szorstkimi gąbkami.

kod	mm	PLN
230107	470x140x(H)95	1399,00



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

- Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.
- Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.
- Pokrętko zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Demontowana wylewka na zużytą wodę.
- Uchwyt na kosze przeznaczone do odczyszczenia zawartości.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.



- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.
- Antypoślizgowe nóżki.
- W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.



238899

W zestawie 2 kosze i pokrywa

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	5099,00



NEW

238844

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, WOLNOSTOJĄCE

- Urządzenie wolnostojące - na podstawie.
- Podstawa z trzech stron zamknięta, wykonana ze stali nierdzewnej AISI430.
- Wymiar wewnętrzny podstawy: 325x545x(H)437mm.
- Nóżki regulowane w zakresie: 100-160mm.

kod	V	W	mm	PLN
238844	230	3500	330x600x(H)907	5499,00

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	409,00



943465

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

451

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpytkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory

- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm



Zobacz film

232118
232132



PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	69,00

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



232125
232149

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1300 l	1300 l
wymiary	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
moc/napięcie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
PLN	5499,00	6349,00	8299,00	8999,00

Wyposażony w kółka



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



452

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)



do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

arctic

S.S.
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzesłane drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

233108
233115



233122
233139



Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK21506K o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	82 kg	132 kg	132 kg
PLN	5199,00	6499,00	7299,00	8299,00

Elektroniczny kontroler temperatury

Komora ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny uchwyt



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

453



SZAFY CHŁODNICO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skropliny
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzeznaczalne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



233146

233153

typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x740x(H)1950 mm	1800x740x(H)1950 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy – EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy – NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy – R600a (80 g) mroźniczy – R290 (90 g)	chłodniczy – R600a (130 g) mroźniczy – R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia – 8x 525x530 mm mroźnia – 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii	8,22 kWh	9,32 kWh
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
PLN	9699,00	11299,00

Dynamiczne wymuszone chłodzenie

Samozamykające się drzwi z zamkiem

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

arktic
PROFESJONALNE PRZEMISŁOWE



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)



Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



232040
232064

4 PÓLKI NA
PROWADNICACH
GRATIS!



233764



232057
232699

6 PÓLEK NA
PROWADNICACH
GRATIS!

typ	A A+ A++	B A+ A++	C A+ A++	A A+ A++	C A+ A++
typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy z 4 szufladami	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	232040	233764	232064	232057	232699
pojemność	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temp.	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EGU130HLR o mocy 1/2 KM	EGAS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2140Z o mocy 2/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a [120 g]	R600a [120 g]	R290 [140 g]	R290 [130 g]	R290 [140 g]
klasa energetyczna	A	B	C	A	C
półki	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
PLN	5399,00	7999,00	6599,00	6199,00	7399,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg
(przy równomiernym obciążeniu)

455



SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

arktic
PROFESSIONAL TECHNOLOGY



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1

- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się, nieprzesłane drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat



Zobacz film

232729
232514



PÓŁKA DO SZAFY CHŁODNICZYCH I MROŻNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie ruszty
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	69,00

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

232736



CHŁODNICZTWO



	D <small>A</small> <small>G</small> <small>E</small>	D <small>A</small> <small>G</small> <small>E</small>	D <small>A</small> <small>G</small> <small>E</small>
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736
pojemność	580 l	580 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temp.	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)
klasa energetyczna	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh
moc/napięcie	350 W/230 V	500 W/230 V	320 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg
PLN	4499,00	5359,00	6799,00

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpytkowy
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm



Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



233344
233351

233382
233399



typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
czynnik chłodniczy	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
moc/napięcie	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
waga	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
PLN	4899,00	4999,00	5779,00	6999,00

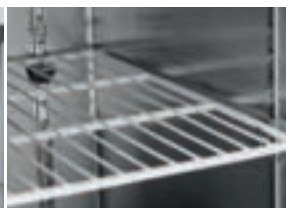
Elektroniczny kontroler temperatury



Wymuszone chłodzenie



Regulowane rozmieszczenie półek



STOŁY CHŁODNICZE Z BŁATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

arktic
PROFESJONALNE CHŁODZENIE

S.S.
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdziejowej AISI 201
- Błat wykonany ze stali nierdziejowej AISI 201, wypelniony plyta wiórowa dla wzmocnienia jego konstrukcji
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3



Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdziejowej



236154



236130



236147

typ	chłodniczy z 4 szufladami	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236154	236130	236147
pojemność	247 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)850 mm	900x700x(H)850 mm	1365x700x(H)850 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	4 szuflady	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,39 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	143 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	110 kg
PLN	6599,00	2899,00	4599,00

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

arktic



- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem

- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Blat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi



236208

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



236215

typ	chłodziwy 2-drzwiowy	chłodziwy 3-drzwiowy
kod	236208	236215
pojemność	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1070 mm	1365x700x(H)1070 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 [55 g]	R290 [60 g]
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,5 kWh	4,2 kWh
moc/napiecie	145 W/230 V	156 W/230 V
waga	92 kg	120 kg
PLN	3299,00	5399,00

Elektroniczny kontroler temperatury

Półki stalowe, plastikowane, w formie rusztu

Granitowy blat



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

459

STÓŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatem odparowanie skroplin
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

arktic

S.S.
stainless steel

cooling



A
A
G

232842

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

A
A
G



232033

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I BŁATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 250 l
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par przewodnic na drzwi, 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm (dostarczana bez pojemników)
- Wymiary komory: 1480x670x(H)570 mm
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a [120 g]
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,38 kW
- Waga: 300 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9xGN 1/3, (H) 150 mm - 232996
- Klasa energetyczna: A [A+++G].

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	8699,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 254 l
- Wymiary komory: 1295x595x(H)475 mm
- W zestawie 3 półki 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- Nadstawa chłodnicza na 6xGN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)435 mm
- Samozamykające się drzwi
- Klasa efektywności energetycznej (stół): A
- Klasa klimatyczna: stół 4, nadstawa chłodnicza 5
- Czynnik chłodniczy: R600a [70 g + 40 g]
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Waga: 193+41 kg

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	7899,00



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

arctic

S.S.
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatykne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



236161

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

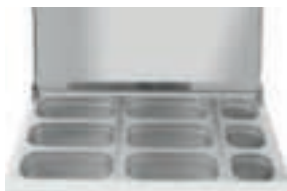


236178



236246

typ	chłdnicy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłdnicy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłdnicy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną
kod	236161	236178	236246
pojemność	247 l	368 l	247 l
wymiary	900x700x(H)860 mm	1365x700x(H)860 mm	900x700x(H)860 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 - (H)150 mm*	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 [55 g]	R290 [60 g]	R290 [55 g]
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,1 kWh	3,52 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	145 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	70 kg
PLN	2899,00	4799,00	3199,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Dostarczany bez pojemników GN

461

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

arktic
PROFESSIONAL COLD EQUIPMENT

S.S.
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

236185



236192



Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

236222



236239

typ	chłdnicy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłdnicy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłdnicy 2-drzwiowy z nadstawą	chłdnicy 3-drzwiowy z nadstawą
kod	236185	236192	236222	236239
pojemność	247 l	368 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1270 mm	1365x700x(H)1270 mm	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 - (H)150 mm*	-	-
nadstawa			5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,10 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	72 kg	110 kg
PLN	3999,00	5799,00	3399,00	5569,00



NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne - chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kWh
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatykne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



232903 **5x GN 1/4**



232910 **7x GN 1/4**



232927 **8x GN 1/4**



232965 **4x GN 1/3**



232972 **6x GN 1/3**



232989 **7x GN 1/3**



232996 **9x GN 1/3**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/4, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	1899,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	2199,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	2499,00

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	1999,00
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	2199,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	2499,00
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	2699,00

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)290	1999,00
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)290	2499,00
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x395x(H)290	2999,00
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)290	2799,00



233948

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE



- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładne określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy

- równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywania (tylko wybrane modele - patrz tabela)
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyk

CHŁODNICZTWO



SZAFKA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	2519,00
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	4199,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	5149,00

SZAFKA MROŹNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	2599,00
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	4499,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	5299,00

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

arktic 
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładne określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźnicznego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy

- równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nożyki z przodu z matą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyki



A
A G



236000
236062

C
A G



236024
236086

C
A G



236048

SZAFKA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO, ARKTIC

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	2099,00
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	3699,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	4199,00

SZAFKA MROŹNICZA Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	2299,00
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	3999,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	4899,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

465



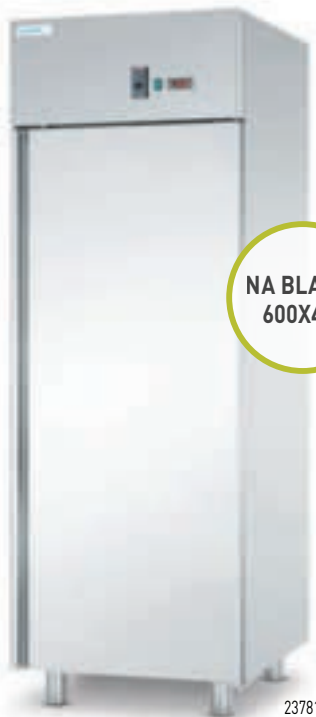


237809

**SZAFKA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA
CUKIERNICZA**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 10 prowadnic ze stali nierdzewnej na półki/tace cukiernicze o wymiarach 600x400 mm.
- 30 poziomów na umieszczenie prowadnic.
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Wyposażona w cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem z regulacją prędkości.
- Zakres temperatur: od -2°C do 8°C.
- Maks. obciążenie prowadnic: 15 kg każda para.
- Czynnik chłodniczy: R455a.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237809	-2/8°C	230	380	710x800x(H)2100	8599,00



237816

**SZAFKA MROŹNICZA JEDNODRZWIOWA
CUKIERNICZA**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 10 prowadnic ze stali nierdzewnej na półki/tace cukiernicze o wymiarach 600x400 mm.
- 30 poziomów na umieszczenie prowadnic.
- Poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi z mikrowyłącznikiem.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Wyposażona w cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne.
- Zakres temperatur: od -18°C do -22°C.
- Maks. obciążenie prowadnic: 15 kg każda para.
- Czynnik chłodniczy: R455a.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237816	-22/-18°C	230	557	710x800x(H)2100	10699,00

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

18/10
stainless steel

indoor

NEW

- Obudowa, rama drzwi, uchwyt drzwi wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Przeszklenie drzwi wykonane z 2 warstw hartowanego szkła powlekane niskoemisyjnego, które zwiększa wydajność energetyczną szafy poprzez blokowanie promieniowania UV oraz przedostawania się ciepła z zewnątrz. Zamek w drzwiach w standardzie.
- Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z tworzywa ABS - wodę destylowaną należy uzupełnić ręcznie.
- Powiadomienie na ekranie oraz alarm dźwiękowy sygnalizują niską wilgotność poniżej 15% i konieczność uzupełnienia wody.
- Alarm sygnalizujący drzwi pozostające otwarte przez więcej niż 3,5 minuty - zabezpieczenie przed niekontrolowanym zaburzeniem warunków panujących w komorze.
- Wbudowana lampa UVC do sterylizacji zapobiega rozwojowi bakterii i gwarantuje bezpieczne środowisko dla mięsa; po otwarciu drzwi szafy w trakcie procesu sezonowania bakterie nie będą miały szansy się rozwinąć.

- Chłodzenie wymuszone wentylatorem zapewniającym odpowiedni poziom cyrkulacji powietrza.
- Automagiczne odparowanie wody kondensacyjnej (pary wodnej).
- Światła LED ulokowane po obu stronach komory oraz na suficie.
- Zakres temperatury: 1-25°C.
- Regulowany zakres wilgotności: 60-85%.
- Aktualny poziom wilgotności jest wyświetlany na panelu.
- Czynniki chłodnicze: R600a.
- Maks. udźwig drażka do haków: 50 kg.
- Maks. udźwig na hak: 25 kg.



221426

SZAFKA DO SEZONOWANIA MIĘSA, PODBLATOWA

- Maks. udźwig na półkę: 30 kg.
- W szafce znajdują się:
 - 1 półka,
 - drażek do zawieszania haków,
 - 3 haki,
 - tacka na sól (sól nie jest w zestawie),
 - wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221426	98	230	170	595x620	8999,00
				x(H)830	



221433

SZAFKA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Maks. udźwig na półkę: 30 kg.
- W szafce znajdują się:
 - 3 półki,
 - drażek do zawieszania haków,
 - 3 haki,
 - tacka na sól (sól nie jest w zestawie),
 - wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221433	233	230	170	595x760	10999,00
				x(H)1270	



204962

SZAFKA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Maks. udźwig na półkę: 25 kg.
- W szafce znajdują się:
 - 3 półki,
 - drażek do zawieszania haków,
 - 3 haki,
 - tacka na sól (sól nie jest w zestawie),
 - wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204962	352	230	170	695x760	12459,00
				x(H)1720	

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

467

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

arktic
SOLUTIONS FOR BUSINESS

S.S.
stainless steel

cooling

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R455
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej



232163



232170



232194



232187



232491

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu do 3°C [kg/cykl]	wydajność przy zamrażaniu do -18°C [kg/cykl]	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
232163	3× GN 1/1 lub 3× 600×400	70	14	11	230	1150	610×410×(H)280	750×740×(H)750	50	10549,00
232170	5× GN 1/1 lub 5× 600×400	70	20	15	230	1420	610×410×(H)410	750×740×(H)880	71	12249,00
232194	7× GN 1/1 lub 7× 600×400	105	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	18199,00
232187	10× GN 1/1 lub 10× 600×400	70	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	19549,00
232491	15× GN 1/1 lub 15× 600×400	70	45	35	400	1820	610×410×(H)1120	750×740×(H)1850	120	41999,00
232507	20× GN 1/1 lub 20× 600×400	65	50	40	400	2040	610×410×(H)1360	750×740×(H)2080	150	48299,00





237731

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3 X GN 2/3

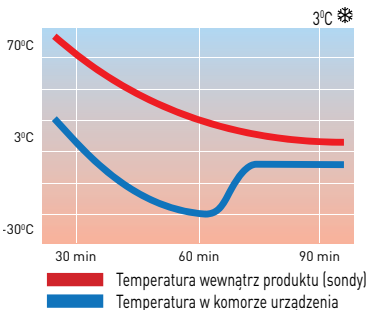
- Do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw, zmrzania ciast, deserów, ryb i lodów
- Obudowa zewnętrzna i wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa ze stali galwanizowanej
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie
- 3 prowadnice ze stali nierdzewnej odpowiednio do GN 2/3
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem
- Drzwi samodomykające z zawiasami po lewej stronie i uszczelką magnetyczną
- Frontowy panel z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem

- Łatwy dostęp do kondensatora w celu czyszczenia i konserwacji
- Manualne rozmrażanie przy otwartych drzwiach
- Wyjmowana taca ociekowa
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Wydajność schładzania przy 9 kg: (+65°C/+3°C) w maks. 90 min
- Wydajność zamrażania przy 7 kg: (+65°C/-18°C) w 240 min
- Czynnik chłodzący: R455
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Regulowane nóżki (do 20 mm)
- W zestawie 2 sondy: sonda komory i sonda rdzenia

kod	V	W	mm	PLN
237731	230	550	660x640x(H)420	8999,00

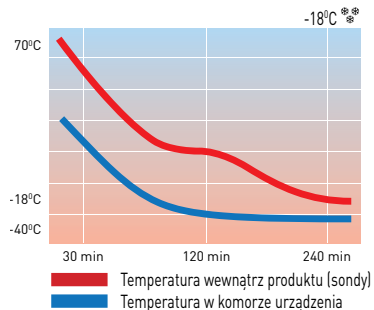
Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C

Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C

Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrozonego powietrza do komory sprawia, że temperatura wewnątrz produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.





Zobacz film



233757



Możliwość umieszczenia grafiki



WITRYNA CHŁODNICZA 5x GN 1/3 ARKTIC

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało.
- Podwójna, gięta szyba frontowa.
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią uchyloną szybę.
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem.
- Chłodzenie w zakresie od 0°C do 6°C.
- Pojemność: 5x GN 1/3 o maks. [H]40mm.
- Oświetlenie LED w górnej części komory.

- Parownik na górę komory.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Klasa efektywności energetycznej: B.
- Klasa klimatyczna: 3.
- Pojemniki GN nie są w zestawie.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	2799,00



NEW

274040



WITRYNA CHŁODNICZA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, obudowa z ABS i szkła hartowanego.
- Wygodny dostęp do wnętrza komory dzięki przesuwным drzwiom znajdującym się z tyłu urządzenia.
- Chłodzenie statyczne z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Wewnątrz komory zainstalowane są oświetlenie LED oraz parownik.

- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Etykieta energetyczna: C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Pojemność 5x GN 1/2 [pojemniki w zestawie].

kod	zakres	mm	PLN
274040		1800x420x(H)265	3099,00



Zobacz film



233689



WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L, ARKTIC

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów; utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 (maks. wysokość 150 mm)
- 4 regulowane nożkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	800x680x(H)670	4399,00

WITRYNY CHŁODNICZE



Zobacz film



233702



233719



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylną, 2-częściową drzwi przesuwne
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- 233719: górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B [A-G].

kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	686x568x(H)686	2849,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	3099,00



Wymuszone chłodzenie



Cyfrowy wyświetlacz



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, ARKTIC

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4 (maks. wysokość 100 mm)
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235	2999,00



Zobacz film



233672

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

471



WITRYNA MROŹNICZA 90 L

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy zapobiegający zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C
- Klasa klimatyczna: 4
- Regulowane nóżki



233412



kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	2899,00



233436



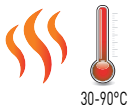
STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatem odparowanie skroplin
- Rant 40 mm
- Klasa klimatyczna: 5

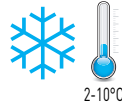
typ	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233436
pojemność	420 l
wymiary	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	1257x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C
kompresor	FFI10HAK o mocy 1/3 KM
czynnik chłodniczy	R290 (130 g)
klasa klimatyczna	5
półki	2+2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii	3,15 kWh
moc/napięcie	400 W/230 V
waga	125 kg
PLN	6599,00

NEW

arktic PROFESSIONAL EQUIPMENT



30-90°C



2-10°C



274064

274057



BUFET DO POTRAW

- Mieści 4 pojemniki GN 1/1 o głębokości maks. do 150 mm.
- 4 pojemniki GN 1/1 w zestawie.
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej z obudową wykonaną z drewnianej sklejki w kolorze czarnym.
- Wyposażony w oświetlenie.
- Zadaszenie wózka składane, blokowane zatraskami.
- Składane półki na tace po obu stronach urządzenia.
- Przestrzeń na naczynia na dole urządzenia.
- Możliwość regulowania temperatury w zakresie: od 30°C do 90°C.

kod	V	W	mm	PLN
274064	230	2000	1490x765x(H)1370	7999,00

BUFET SAŁATKOWY

- Mieści 4 pojemniki GN 1/1 o głębokości maks. do 150 mm.
- 4 pojemniki GN 1/1 w zestawie.
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej z obudową wykonaną z drewnianej sklejki w kolorze czarnym.
- Wyposażony w oświetlenie.
- Zadaszenie wózka składane, blokowane zatraskami.
- Składane półki na tace po obu stronach urządzenia.
- Przestrzeń na naczynia na dole urządzenia.
- Możliwość regulowania temperatury w zakresie: od 2°C do 10°C.
- Klasa klimatyczna: 4.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	7999,00

WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Kanał powietrzny na zewnątrz szklka w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

cooling

- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC.
- Oświetlenie LED w suficie.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Klasa klimatyczna: 4



Zobacz film



233610



233627



233634



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 L

- Z 2 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233610	biały	230	170	452x406x(H)816	1849,00
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	1849,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 L

- Z 3 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	1899,00
233238	czarny	230	170	452x406x(H)891	1899,00



Kanał powietrzny na zewnątrz szklka w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej



Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzątkowe



Cyfrowy wyświetlacz





WITRYNA CHŁODNICZA, 78 L

- Z 3 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynniki chłodnicze: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233658	czarny	230	170	444x397x(H)940	1949,00
233641	biały	230	170	444x397x(H)940	1949,00

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 L

- Z 4 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynniki chłodnicze: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233665	biały	230	210	452x406x(H)1116	2099,00
233269	czarny	230	210	452x406x(H)1116	2059,00



4 koka, w tym 2 z hamulcami (modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane gięte drzwi skrzydłowe (modele 233696 i 233290)

WITRYNA CHŁODNICZA, 270 L

- 5 półek, wymiary 428x386x(wys.)18mm.
- Wyposażony w 4 koka, 2 z hamulcami.
- Etykieta energetyczna: C.
- Zakres temperatur: od 0 do 6°C.
- Czynniki chłodnicze: R290.

kod	-	V	W	mm	PLN
233290	czarny	230	290	550x520x(H)1870	3999,00
233696	biały	230	290	550x520x(H)1870	4199,00





Zobacz film



233825



233832



Zobacz film



233283

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B.

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- 5 kótek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh
- Klasa energetyczna: B.

WITRYNA CHŁODNICZA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki z rantem zabezpieczającym
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z wyłącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: B.
- Klasa klimatyczna: 4
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480	3199,00
				x(H)1065	

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680	9399,00
				x(H)1755	

kod	litry	V	W	mm	PLN
233283	550	230	500	850x650	10999,00
				x(H)1908	



WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa ze stali nierdzewnej z podwójnymi szybami.
- Dostęp do wnętrza przez tylne, dwuczęściowe przesuwne drzwi.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką.
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami.
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz.
- Czynnik chłodniczy: R290.

arktic 

S.S.
stainless steel


cooling



Zobacz film



233320



233450

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Klasa energetyczna: B.
- Zakres temperatury: 0/6°C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	9749,00

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Klasa energetyczna: B
- Zakres temperatury: 0/6°C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	8999,00
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	11999,00



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

477



ŁODÓWKI BAROWE

arctic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Stalowa obudowa malowana proszkowo na czarno
- Półki regulowane
- Samo-zamykające się drzwi z podwójną szybą (przednią hartowaną), wyposażone w zamek z kluczykiem
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem; automatyczne odszranianie; agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora z oświetleniem LED
- Elektroniczny termostat
- Klasa Klimatyczna 4
- 4 antypoślizgowe nóżki



1-drzwiowa



1-drzwiowa



2-drzwiowa



Podwójne drzwi przesuwne

kod	233900	226568	235829	233917
pojemność	86 L	105 L	158 L	158 L
wymiary	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x530x(H)865 mm	900x520x(H)865 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
wymiary półek	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
moc/napięcie	120 W/230 V	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
waga	34 kg	38,50 kg	55,50 kg	53,50 kg
PLN	1899,00	2299,00	2999,00	2799,00



Potrójne drzwi przesuwne



1-drzwiowa



2-drzwiowa

kod	235836	233924	233931
pojemność	254 L	243 L	384 L
wymiary	1350x520x(H)865 mm	578x605x(H)1980 mm	940x635x(H)1983 mm
półki	6 chromowane	4 chromowane	8 chromowanych
wymiary półek	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290a
moc/napięcie	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
waga	76 kg	67 kg	89 kg
PLN	3999,00	2999,00	4899,00



WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS

AL
aluminium

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Stalowa obudowa malowana proszkowo na czarno
- Półki regulowane
- Samo-zamykające się drzwi z podwójną szybą (przednią hartowaną), wyposażone w zamek z kluczykiem
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem; automatyczne odszranianie; agregat umieszczony pod komorą

- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora z oświetleniem LED
- Termostat manualny
- Klasa klimatyczna 4
- 4 kółka, 2 z hamulcami



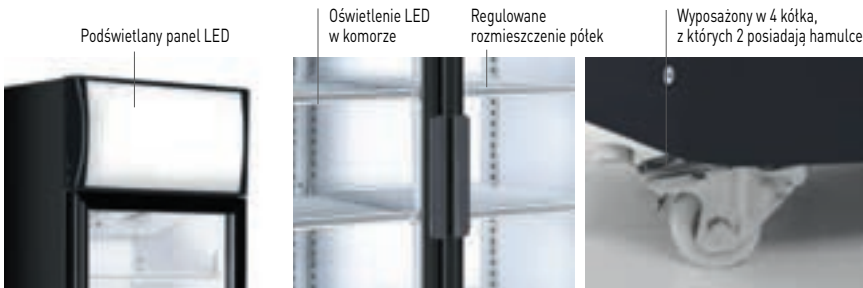
233788

233795

1-drzwiowa, z panelem

2-drzwiowa, z panelem

kod	233788	233795
pojemność	254 L	512 L
wymiary	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	492x353 mm	392x353 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R290
moc/napięcie	250 W/230 V	510 W/230 V
waga	75 kg	111 kg
PLN	3409,00	5179,00



Podświetlany panel LED

Oświetlenie LED w komorze

Regulowane rozmieszczenie półek

Wyposażony w 4 kółka, z których 2 posiadają hamulce

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

479

CHŁODNICZKA



480

 HENDI

ŁODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki



- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przeliczenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynniki chłodnicze: R600a

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L	232 L	387 L	447 L
	maks. 46 butelek wina	maks. 72 butelki wina	maks. 135 butelek wina	maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
półki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	3499,00	3999,00	5499,00	5999,00



KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do

- odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nożyki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę



**WYJĄTKOWY
HYBRYDOWY
SYSTEM
- OSZCZĘDNOŚĆ
ENERGII**



INTERCOOLING

- innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia



kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	3999,00	4999,00	5999,00	6999,00	11999,00





271353

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarzanie lodu metodą natryskową.
- Kostki lodu w kształcie Gourmet, przezroczyste - rozpuszczają się wolniej niż inne rodzaje lodu dzięki mniejszej zawartości pęcherzyków powietrza.
- Chłodzona powietrzem - chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepiętnia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 6 kg.
- Zdolność produkcyjna: 22 kg/24 h.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	V	W	mm	PLN
271353	220	260	380x520x(H)637	3699,00



271360

NEW

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarzanie lodu metodą natryskową.
- Kostki lodu w kształcie Gourmet, przezroczyste - rozpuszczają się wolniej niż inne rodzaje lodu dzięki mniejszej zawartości pęcherzyków powietrza.
- Chłodzona powietrzem - chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepiętnia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 42 kg.
- Zdolność produkcyjna: 90 kg/24 h.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	V	W	mm	PLN
271360	220	900	730x600x(H)1136	8999,00



TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	42,00
808504	400x300x(H)20	44,00
808511	600x400x(H)20	50,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	60,00
808566	400x300x(H)20	66,00
808573	600x400x(H)20	96,00

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO



808542



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	37,00
568200	350x250x(H)40	69,00
568309	420x280x(H)60	98,00



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	89,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA CZARNA



kod	mm	PLN
808528	300x200x(H)20	61,00
808535	400x300x(H)20	77,00
808542	600x400x(H)20	101,00



568507

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	46,00
568507	300x190x(H)80	65,00



569108

TACA EKSPOZYCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	40,00
569016	300x150x(H)17	38,00
569108	300x190x(H)17	38,00
569207	350x240x(H)17	57,00



TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami



kod	mm	PLN
407202	240x170	45,00



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach



kod	mm	PLN
407400	345x245	76,00



408308

TACA EKSPOZYCYJNA



kod	mm	PLN
408308	310x230	58,00



508206

POJEMNIK NA MIĘSO



kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	74,00
508206	310x240x(H)48	84,00



429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek



kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	77,00



808269

EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY

- Na 7 kanapek



kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	112,00



429457

STOJAK NA KANAPKI



kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	38,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	47,00



801888

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu

- Rozmiar GN 2/1

- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

485



LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

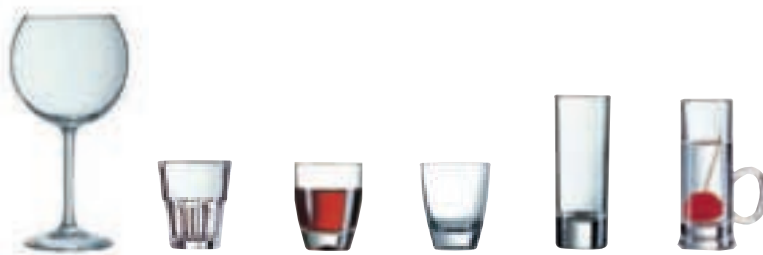
ARCOROC



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082	N5994	N5995
ml	500	400	300	230	400	350
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	15,50/93,00	13,00/78,00	14,50/87,00	14,50/87,00	9,00/54,00	9,00/54,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE



	KIELISZEK GIN VINA*	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE
kod	P7908	4755	65	16	40375	72388
ml	580	45	50	30	60	55
mm	ø106x(H)209	ø50x(H)57	ø48x(H)57	ø42x(H)90	ø38x(H)105	ø45x(H)101
ilość szt. w opak.	6	12	24	24	12	12
szt./opak.	14,50/87,00	5,50/66,00	3,50/84,00	3,50/84,00	4,00/48,00	8,00/96,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KARAFKI I DEKANTERY

ARCOROC



	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA FLUID
kod	C0199	C0197	L3965
ml	1000	500	1000
mm	ø119x(H)203	ø96x(H)164	ø107x(H)265
ilość szt. w opak.	6	12	6
PLN	18,00	12,00	42,00

DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	E7258	E7255	E7254
ml	500	1000	1300
mm	(H)146	(H)202	(H)217
ilość szt. w opak.	12	6	6
PLN	13,00	17,00	22,00



DZBANEK ARC	
kod	53061
ml	1600
mm	(H)242
ilość szt. w opak.	6
PLN	27,00



SZKLANKI I KIELISZKI

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6639	N6640	N6642
ml	330	290	220
mm	ø63x(H)157	ø63x(H)145	ø53x(H)152
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	6,50/39,00	6,50/39,00	4,50/27,00



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6377	J4239	V7130	J4238
ml	380	300	200	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	10,00/60,00	6,50/39,00	5,50/33,00	5,50/33,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA NORVEGE



EXTRA
RESISTANT
FUSIL - THERMO-GLASS



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61697	V7462
ml	250	200
mm	ø77x(H)94	ø72x(H)88
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	6,00/36,00	4,50/27,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA CAN



	SZKLANKA NISKA
kod	N6545
ml	470
mm	ø76x(H)134
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	10,00/60,00

* Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



KUBEK BOCK

kod	E7104
ml	250
mm	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	7,00/42,00



LINIA GRANTY



SZKŁANKA WYSOKA

SZKŁANKA NISKA

kod	J2607	J2611
ml	350	200
mm	ø85x(H)122	ø80x(H)81
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	8,50/51,00	7,00/42,00

LINIA STACK UP



← 8 cl

← 8 cl

← 10 cl

SZKŁANKA WYSOKA

SZKŁANKA WYSOKA

SZKŁANKA WYSOKA

kod	H5641	H7763	H7764
ml	470	350	290
mm	ø87x(H)147	ø78x(H)140	ø76x(H)119
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	10,00/60,00	8,50/51,00	8,50/51,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykonania krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



SZKŁANKA WYSOKA

SZKŁANKA NISKA

kod	L7256	L7254
ml	280	300
mm	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	15,00/90,00	15,00/90,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



489



SZKLANKI DO PIWA

**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS

**HIGH
TRANSPARENCY**
PURITY CERTIFIED GLASS



ARCOROC



	SZKLANKA NONIC	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	49357	7131	7132
ml	570	500	380
mm	ø87x(H)152	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	9,00	19,50/117,00	17,00/102,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO KOKTAJLOWE I DESEROWE



	PUCHAREK CHIQUITO	SZKLANKA LATINO	PUCHAREK JAZZED
kod	J4764	G3871	N8367
ml	230	290	410
mm	(H)59	(H)150	(H)198
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	5,50/33,00	18,50/111,00	45,00/270,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

APETYZERY I PUCHARKI



	APETIZER ESKALE	PUCHAREK SEYCHELLES	PUCHAREK VERSATILE
kod	N6551	34741	H3951
ml	90	200	120
mm	ø58x(H)80	(H)80	(H)90
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	9,00	11,50/69,00	10,00/60,00

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

**HIGH
TRANSPARENCY**
PURITY CERTIFIED GLASS

ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC



Opal[®]
SHARING MATTERS



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6886	ø155x(H)13	6	7,00
D6887	ø195x(H)16	6	8,00
D6890	ø245x(H)24	6	9,00
N8244	ø273x(H)25	6	12,00
P4366	ø310x(H)25	6	24,00



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6889	ø225x(H)35	6	9,00



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6891	290x214x(H)22	4	29,00
D6877	350x240x(H)26	4	35,00



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6885	220x140x(H)28	6	17,00



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6879	300	ø98x(H)59	6	16,00



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6884	340	ø120x(H)56	6	8,00
D6882	1800	ø180x(H)78	6	17,00
D6881	2400	ø240x(H)98	6	23,00



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6883	565	ø160 x(H)52	8	10,00



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6878	460	ø132 x(H)71	6	12,00



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6921	220	ø87x(H)67	6	11,00
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	7,00
D6922	280	ø94x(H)72	6	13,00
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	9,00



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6880	290	ø82 x(H)90	6	8,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

491

ZASTAWY STOŁOWE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC



Opal.
SHARING MATTERS



TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0565	ø195x(H)15	6	7,00
G0564	ø245x(H)21	6	7,00
H9859	ø265x(H)21	6	9,00



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0563	ø225x(H)30	6	7,00



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
H4122	330	ø120x(H)53	6	7,00



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
63391	300	ø79x(H)93	6	8,00

LINIA RESTAURANT

- Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS



BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	17,50/105,00



KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	16,00/96,00
36140	250	ø72x(H)89	6	12,00/72,00



SPODEK RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
22712	ø153	6	10,00/60,00



SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	ø160x(H)51	6	16,00/96,00

492

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





6x
ø195 mm



6x
ø245 mm



6x
ø225 mm

**ZESTAW TALERZY ZE SZKŁA HARTOWANEGO
- 18 ELEMENTÓW**

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Trzykrotnie większą odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Możliwość sztaplowania
- Podlega całkowitemu recyklingowi
- Gładka powierzchnia gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii
- Odporność termiczna do 130°C

kod	PLN
795224	129,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

493



WYROBY SZKLANE DURALEX

- Produkt wykonany ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skaleczenia się większymi kawałkami szkła.
- Pogrubione, wzmocnione krawędzie.
- Możliwość sztaplowania.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 130°C.
- Maks. odporność termiczna: do 150°C.
- Możliwość przechowywania w zamrażarce: do -20°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce oraz użytku w kuchni mikrofalowej.
- W 100% nadaje się do recyklingu.

NEW

DURALEX®



SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOLOWE

LINIA PICARDIE



	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE
kod	1023AB06C0111	1024AB06C0111	1025AB06C2111	1026AB06D0111
ml	90	130	160	200
mm	ø65x(H)67	ø70x(H)75	ø75x(H)78	ø81x(H)84
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	3,50/21,00	3,50/21,00	4,00/24,00	5,00/30,00

**NEW****DURALEX****SZKLANKA
PICARDIE****SZKLANKA
PICARDIE****SZKLANKA WYSOKA
PICARDIE****SZKLANKA WYSOKA
PICARDIE**

kod	1027AB06D0111	1028AB06C0111	1029AB06D0111	1030AB06C0111
ml	250	310	360	500
mm	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø88x(H)124	ø94x(H)145
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	5,50/33,00	6,50/39,00	8,00/48,00	9,00/54,00

**SZKLANKA
PICARDIE AMBER****SZKLANKA
PICARDIE AMBER****SZKLANKA WYSOKA
PICARDIE AMBER**

kod	1027DB06D1111	1028DB06C0111	1029DB06A0111	
ml	250	310	360	
mm	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø88x(H)124	
ilość szt. w opak.	6	6	6	
szt./opak.	6,50/39,00	7,50/45,00	9,00/54,00	

**SZKLANKA
PICARDIE MARINE****SZKLANKA
PICARDIE MARINE****SZKLANKA
PICARDIE MARINE****SZKLANKA WYSOKA
PICARDIE MARINE**

kod	1026BB06D0111	1027BB06A0111	1028BB06C0111	1029BB06A0111
ml	220	250	310	360
mm	ø81x(H)84	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø88x(H)124
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	6,00/36,00	6,50/39,00	8,00/48,00	8,50/51,00



LINIA GIGOGNE

NEW



DURALEX



	SZKLANKA GIGOGNE	SZKLANKA GIGOGNE	SZKLANKA GIGOGNE
kod	1015AB06C0111	1016AB06C0111	1017AB06D0111
ml	90	160	220
mm	ø55x(H)60	ø71x(H)69	ø80x(H)77
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	3,00/18,00	3,50/21,00	4,50/27,00

LINIA UNIE



	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA WYSOKA UNIE
kod	1041AB06C0111	1043AB06A0111	1044AB06C0111	1045AB06D0111	1046AM24C1111
ml	200	250	280	330	500
mm	ø66x(H)105	ø70x(H)116	ø73x(H)118	ø77x(H)124	ø91x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	1
szt./opak.	4,50/27,00	5,50/33,00	6,00/36,00	7,00/42,00	8,00

LINIA LYS



	SZKLANKA Z UCHEM LYS	SZKLANKA Z UCHEM LYS MARINE	SZKLANKA Z UCHEM LYS SEPIA	SZKLANKA Z UCHEM COSY
kod	4018AR06D1111	4018BR06C1111	4018CR06C1111	4029AR06C1111
ml	250	310	310	200
mm	ø80x(H)110	ø80x(H)110	ø80x(H)110	ø85x(H)105
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	8,00/48,00	8,00/48,00	8,00/48,00	9,50/57,00

LINIA VERSAILLES



	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES AMBER	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES SEPIA
kod	4020AR06C1111	4020DR06C1111	4020CR06C1111
ml	260	260	260
mm	ø72x(H)89	ø72x(H)89	ø72x(H)89
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	6,00/36,00	6,50/39,00	6,50/39,00



LINIA PICARDIE



NEW

DURALEX



	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE	TALERZ DESEROWY PICARDIE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE
kod	3024AF06D1111	3025AF06C1111	3023AF06C1111	3030AF06C1111
mm	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20	ø260x(H)19
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	7,00	6,00	7,00	13,00



	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE AMBER	TALERZ DESEROWY PICARDIE AMBER	TALERZ PŁYTKI PICARDIE AMBER	TALERZ PŁYTKI PICARDIE AMBER
kod	3024DF06D1111	3025DF06A1111	3023DF06A1111	3030DF06A1111
mm	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20	ø260x(H)19
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	8,00	7,00	8,00	15,00



	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE MARINE	TALERZ DESEROWY PICARDIE MARINE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE MARINE
kod	3024BF06A1111	3025BF06A1111	3023BF06A1111
mm	ø205x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	7,00	8,50	8,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



497



LINIA LYS

NEW



DURALEX



	TALERZ GŁĘBOKI LYS	TALERZ GŁĘBOKI LYS	TALERZ DESEROWY LYS	TALERZ PŁYTKI LYS
kod	3014AF06C1111	3011AF06E1111	3008AF06E1111	3006AF06E1111
mm	ø210x(H)45	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	6,00	6,50	6,00	8,00



	TALERZ GŁĘBOKI LYS AMBER	TALERZ GŁĘBOKI LYS AMBER	TALERZ DESEROWY LYS AMBER	TALERZ PŁYTKI LYS AMBER
kod	3007DF06E1111	3011DF06E1111	3008DF06E1111	3006DF06E1111
mm	ø195x(H)35	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	7,00	8,00	7,00	8,00

SZKŁO, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE



**NEW****DURALEX**

	TALERZ GŁĘBOKI LYS SEPIA	TALERZ GŁĘBOKI LYS SEPIA	TALERZ DESEROWY LYS SEPIA	TALERZ PŁYTKI LYS SEPIA
kod	3014CF06C1111	3011CF06C1111	3008CF06E1111	3006CF06D1111
mm	ø210x(H)45	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	7,00	7,00	6,00	8,00



	TALERZ GŁĘBOKI LYS MARINE	TALERZ DESEROWY LYS MARINE	TALERZ PŁYTKI LYS MARINE
kod	3007BF06D1111	3008BF06D1111	3006BF06D1111
mm	ø195x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	7,00	6,00	8,00



	PUCHAREK DO VERRINE AROME	PUCHAREK DO LODÓW GIGOGNE	MISECZKA DO LODÓW ONDINE
kod	5001AB06C1111	5002AB06A1111	2037AF06A4111
ml	190	250	240
mm	ø80x(H)75	ø100x(H)100	ø110x(H)50
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	5,00/30,00	11,00/66,00	6,00/36,00



WYROBY SZKLANE DURALEX - LINIA GIGOGNE

- Produkt wykonany ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skałeczenia się większymi kawałkami szkła.
- Pogrubione, wzmocnione krawędzie.
- Delikatnie wyźtobienie (fazowane poziome linie) na obwodzie - zapewniają lepszy chwyt.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 130°C.
- Maks. odporność termiczna: do 150°C.
- Możliwość przechowywania w zamrażarce: do -20°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce oraz użytku w kuchence mikrofalowej.
- W 100% nadaje się do recyklingu.

NEW

DURALEX



	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE
kod	2020AC04C0111	2021AC04C0111	2022AF06C1111	2023AF06A1111	2024AF06A1111
ml	35	70	125	205	310
mm	ø60x(H)25	ø75x(H)31	ø90x(H)35	ø105x(H)40	ø120x(H)49
ilość szt. w opak.	4	4	1	1	1
szt./opak.	3,00/12,00	3,50/14,00	3,50	4,00	4,50



	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE
kod	2025AF06D1111	2026AF06A1111	2027AF06C1111	2028AF06D1111	2029AF06A1111
ml	500	970	1590	2400	3450
mm	ø140x(H)55	ø170x(H)70	ø205x(H)80	ø230x(H)92	ø260x(H)105
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1
PLN	6,00	8,00	10,00	15,00	23,00



500

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



NACZYNIA ŻAROODPORNE OVENCHEF

- Wykonane ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenia (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skażenia się większymi kawałkami szkła.
- Możliwość sztaplowania.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 220°C.
- Maks. odporność termiczna: do 300°C.
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej oraz piecu – odpowiednie do pieczenia w temperaturze do 300°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- W 100% nadaje się do recyklingu.

NEW

DURALEX



NACZYNIĘ ŻAROODPORNE OVENCHEF

NACZYNIĘ ŻAROODPORNE OVENCHEF

kod	6011AM06A1111	6012AM06A1111
ml	3000	4000
mm	350x250x(H)60	390x250x(H)70
ilość szt. w opak.	1	1
PLN	30,00	39,00



NACZYNIĘ ŻAROODPORNE, PODWÓJNE OVENCHEF

NACZYNIĘ ŻAROODPORNE Z POKRYWĄ OVENCHEF

kod	9150AS02A1111	9151AS02A1111
ml	5200	6000
mm	350x220x(H)110	370x220x(H)150
ilość szt. w opak.	1	1
PLN	65,00	79,00

PROFI

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOLOWE



SZTUĆCE PROFI LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0
stainless steel



1

2

3

4

5

6

7



8

9

10

11

12

13

kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764404	1 Nóż stotowy	6 szt.	225	7,00/42,00
764411	2 Widelec stotowy	6 szt.	205	4,00/24,00
764428	3 Łyżka stołowa	6 szt.	205	4,00/24,00
764435	4 Nóż deserowy	6 szt.	205	6,00/36,00
764442	5 Widelec deserowy	6 szt.	186	4,00/24,00
764459	6 Łyżka deserowa	6 szt.	186	4,00/24,00
764466	7 Wideltczyk do ciasta	12 szt.	136	3,00/36,00

kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764473	8 Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	3,00/36,00
764480	9 Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	3,00/36,00
764497	10 Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	2,75/33,00
764503	11 Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	4,00/24,00
764510	12 Nóż do masła	12 szt.	158	3,00/36,00
764527	13 Nóż do steków	6 szt.	215	8,00/48,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

503





SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie

- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0
stainless steel



	kod	nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
1	764206	Nóż stołowy	6 szt.	215	4,00/24,00
2	764213	Widelec stołowy	6 szt.	197	3,00/18,00
3	764220	Łyżka stołowa	6 szt.	197	3,00/18,00
4	764237	Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	2,50/30,00
5	764244	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	2,50/30,00
6	764251	Łyzeczka do espresso	12 szt.	131	2,00/24,00
7	764268	Łyzeczka do latte macchiato	6 szt.	198	3,00/18,00



SZTUĆCE BUDGET LINE

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0
stainless steel



1

2

3

4

5

6

7

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764039	1 łyżka stotowa	12 szt.	181	1,50/18,00
764022	2 Widelec stołowy	12 szt.	183	1,50/18,00
764015	3 Nóż stołowy	12 szt.	212	2,00/24,00
764084	4 łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	136	0,83/20,00
764091	5 łyżeczka do espresso	24 szt.	110	1,00/24,00
764077	6 Widelczyk do ciasta	24 szt.	145	0,83/20,00
764138	7 łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	2,00/24,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

505



NEW



NOŻE I WIDELCE DO STEKÓW ARCOS – SERIA FOREST

- FOREST to seria noży i widelców przeznaczonych do steków i pieczonych mięs. Wyróżnia się drewnianymi uchwytnymi w stylu rustykalnym.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza noży wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję. Kute z jednego kawatka stali.
- Widelce wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Noże i widelce są wykonane ze stali walcowanej i potężone z uchwytem nitami.
- Uchwyty wykonane ze sprasowanych warstw drewna i żywicy.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce.



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
371600	1	Widelce do steków		100/208	27,00
371500	2	Nóż do steków	1	110/220	22,00
371900	3	Widelce do steków		100/208	29,00
371800	4	Nóż do steków	1	110/220	24,00
372600	5	Widelce do steków		100/225	35,00
372700	6	Nóż do steków	1	120/240	37,00
374710	7	Widelce do steków		90/195	72,00
372500	8	Nóż do steków	1	110/225	34,00



ARCOS



372000

NEW



372300

NEW



NÓZ DO STEKÓW – ZESTAW 6 SZT., SERIA FOREST

- Zestaw zawiera 6 sztuk noża stekowego 371500.
- Uchwyt wykonany z drewna bukowego.
- Ząbkowane ostrza, bardzo niewielkie złobienia po jednej stronie.
- Klasyczny wąski kształt ostrza.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
372000	1	110	220	23,17/139,00

NÓZ DO STEKÓW – ZESTAW 6 SZT., SERIA FOREST

- Zestaw zawiera 6 sztuk noża stekowego 371900.
- Uchwyt wykonany z drewna topoli.
- Ząbkowane ostrza, bardzo niewielkie złobienia po jednej stronie.
- Szerszy kształt ostrza.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
372300	1	110	220	29,17/175,00



NEW

NÓŻE I WIDELCE DO STEKÓW ARCOS – SERIA STEAK BASIC

- STEAK BASIC to seria noży i widelców przeznaczonych do steków i pieczonych mięs.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza noży wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję. Kute z jednego kawałka stali.
- Widelce wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Noże i widelce są wykonane ze stali walcowanej i połączone z uchwytem nitami.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce.



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	długość ostrza/ noża (mm)	PLN
374700	1	Widelce do steków		90/195	44,00
373300	2	Nóż do steków	1	110/230	26,00
740009	3	Nóż do steków	1	115/230	10,00
372400	4	Nóż do steków	1	110/230	24,00
374800	5	Nóż do steków	1	115/225	34,00

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

TRAMONTINA



92000007



29899296

ZESTAW SZTUĆCÓW DO STEKÓW I PIZZY, KARTON PREZENTOWY – 4 SZT.

2 noże do steków i pizzy

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

2 widelce do steków i pizzy

- Ostrze ze stali nierdzewnej
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
92000007	brązowy	13,50/54,00

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO STEAK/ PIZZA, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków i pizzy

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

4 widelce do steków i pizzy

- Ostrze ze stali nierdzewnej
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
29899296	brązowy	17,50/140,00

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



MISKI I DESKI Z DREWNA OLIWNEGO

- Wykonane z olejowanego drewna oliwnego o dużej twardości i gęstości. Mogą posiadać naturalne pęknięcia, które wynikają ze specyfiki drewna i nie są defektem.
- Drewno oliwne ma właściwości bakteriobójcze, nie absorbuje zapachów, nie odbarwia się, jest odporne na kwasy i oleje.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce – zalecane mycie ręczne w letniej wodzie z delikatnym detergentem i osuszenie

ręcznikiem bawełnianym lub z mikrofibry.

- Aby zabezpieczyć przed pękaniem, zaleca się nasmarowanie oliwą lub olejem słonecznikowym raz na jakiś czas.
- Uwaga: każdy przedmiot z drewna oliwnego jest nieopartywalny, ma inne wzory stojów, odcienie i kształt – może się różnić od przedstawionego na zdjęciu.



NEW



505427

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania przekąsek, np. wędlin, serów, oliwek, kanapek, owoców.
- Długość deski mierzona bez uchwyty: 27 cm.

kod	mm	PLN
505427	340x230x(H)22	99,00

NEW



505410

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO

- Wykonana z jednego kawałka drewna.
- Idealna do serwowania przekąsek, np. wędlin, serów, oliwek, kanapek, owoców.
- Rowki (wyżłobienia) przy krawędziach zapobiegające rozlewaniu płynów na blat.

kod	mm	PLN
505410	335x205x(H)25	99,00



505168

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Unikalne wzory stojów
- Wygodne, wyżłobione uchwyty

kod	mm	PLN
505168	250x150x(H)18	59,00
505175	300x150x(H)18	79,00
505182	350x150x(H)18	99,00

NEW



505434

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania przekąsek, np. wędlin, serów, oliwek, kanapek, owoców.
- Długość deski mierzona bez uchwyty: 40 cm.

kod	mm	PLN
505434	480x190x(H)22	109,00

NEW



505397

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO

- Wykonana z jednego kawałka drewna.
- Idealna do serwowania przekąsek, np. wędlin, serów, oliwek, kanapek, owoców.
- Rowki (wyżłobienia) przy krawędziach zapobiegające rozlewaniu płynów na blat.

kod	mm	PLN
505397	ø260x(H)25	99,00

NEW



505380

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania przekąsek, np. wędlin, serów, oliwek, kanapek, owoców.
- Długość deski mierzona bez uchwyty: 32 cm.

kod	mm	PLN
505380	ø320x(H)19	139,00



505212

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z ROWKIEM

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Naturalny, organiczny kształt deski i doskonałe wykonanie
- Unikalne wzory słoju
- Z wygodnymi, wyślubionymi uchwytami i rowkiem

kod	mm	PLN
505199	300x210x(H)18	79,00
505212	400x250x(H)18	129,00



505229

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z OTWOREM

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Elegancki kształt deski i doskonałe wykonanie
- Wyjątkowe, naturalne wzory słoju
- Otwór umożliwiający wygodne przeniesienie deski

kod	mm	PLN
505229	250x165x(H)18	69,00
505236	350x210x(H)18	99,00



505243

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z UCHWYTEM

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory słoju
- Wygodny uchwyt ułatwiający przeniesienie deski

kod	mm	PLN
505243	350x120x(H)18	89,00
505250	400x140x(H)18	99,00
505267	600x200x(H)18	159,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

511



MISKA PODŁUŻNA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania przekąsek, np. orzechów, rodzynek, oliwek, nachos, owoców, a także do dekoracji stołu. Może służyć również za pojemnik na sztućce.

kod	mm	PLN
505335	205x95x(H)50	45,00
505342	300x95x(H)60	59,00
505359	400x90x(H)80	89,00



MISKA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania przekąsek, np. orzechów, rodzynek, oliwek, nachos, owoców, a także dipów i sosów lub do dekoracji stołu.

kod	mm	PLN
505311	ø125x(H)60	59,00
505328	ø155x(H)75	89,00



MISKA DEKORACYJNA Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealna do serwowania przekąsek, np. orzechów, rodzynek, oliwek, nachos, owoców, a także do dekoracji stołu.
- Wariant o kodzie 505366 ma szeroką podstawę.

kod	mm	PLN
505373	300x190x(H)110	249,00
505366	365x200x(H)290	319,00



POJEMNIK Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealny do serwowania i prezentowania pieczywa, a także do podawania sztućców
- Wykonany z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory stojów
- Wygodne, wycięte uchwyty ułatwiają przenoszenie pojemnika

kod	mm	PLN
505274	245x198x(H)194	209,00



NEW



505472

505465

DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA

- Deska jednostronna.
- Klejona ramiakowo: środkowa część (włókna drewna poziome) wzmocniona bocznymi ramami (włókna drewna pionowe).

kod	mm	PLN
505472	270x270x(H)20	119,00
505465	370x270x(H)20	139,00

NEW



505489

DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA

- Deska dwustronna.
- Składa się z wyselekcjonowanych kawałków drewna dębowego, sklejonych ze sobą w stylowy naturalny wzór.

kod	mm	PLN
505489	420x280x(H)40	99,00

DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA, SZTORCOWA

- Deska dwustronna.
- Wykonana metodą sztorcową [end-grain]: kwadratowe elementy z drewna dębowego są sklejone ze sobą w stylowym wzorze szachownicy.
- Włókna drewna ułożone pionowo, prostopadle do powierzchni roboczej - większa wytrzymałość i odporność na zarysowania oraz zapobieganie tępieniu się noży (ostrze układa się między włóknami drewna).

kod	mm	PLN
505458	325x265x(H)30	129,00
505441	530x325x(H)35	199,00

NEW



505441

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

513

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów



TALERZ PŁYTKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770849	ø160	10,00
770856	ø210	12,00
770870	ø240	14,00
770887	ø270	18,00
770894	ø300	28,00



TALERZ OPTIMA DO MAKARONU

kod	mm	PLN
770948	ø260	26,00



TALERZ GŁĘBOKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770863	ø220	13,00



BULIONÓWKA OPTIMA

kod	litry	mm	PLN
770924	bulionówka 0.38		24,00
770931	spodek	ø170	10,00



FILIŻANKA I SPODEK OPTIMA

kod		litry	mm	PLN
770900	filiżanka	0.09		8,00
770917	spodek		ø90	6,00
770962	filiżanka	0.23		12,00
770979	spodek		ø145	8,00



NEW

TALERZ Z WYSOKIM RANTEM OSLO

- Wykonany z szklionej białej porcelany.
- Wysoki rant zapobiega rozlewaniu się płynów (sosów itp.).
- Nadaje się do użytku w kuchni mikrofalowej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w piecu.

kod	mm	PLN
768730	ø200	24,00
768747	ø240	26,00
768754	ø280	38,00





434208



432136

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochłę
- Uchwyty grzewane punktowo
- Chochła w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2.7	ø270x(H)175	122,00

SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0.085	120x72x(H)50	18,00
432006	0.14	135x76x(H)70	18,00
432105	0.23	160x98x(H)90	21,00
432129	0.28	200x100x(H)105	29,00
432136	0.46	240x120x(H)120	30,00



785553



785560



786437



TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	PLN
785546	218x105x(H)23	31,00
785553	352x146x(H)40	51,00

MISKA VANILLA

kod	mm	PLN
785560	225x111x(H)62	36,00
785577	290x136x(H)80	62,00

SOSJERKA

kod	mm	PLN
786437	180x55x(H)130	37,00

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784761



784730

MISECZKA LIONHEAD

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784778	6	0.125	ø90x(H)60	12,00
784761	4	0.25	ø120x(H)78	19,00
784754	4	0.5	ø138x(H)95	27,00

WAZA NA ZUPĘ

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784747	12	1	ø175x(H)120	49,00
784730	8	2	ø215x(H)155	101,00

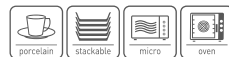
do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

515

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



PÓLMISEK OWALNY

- Z rączkami



kod	jednostka	mm	PLN
784006	6	200x107x(H)30	20,00
784013	6	262x140x(H)33	27,00
784020	3	324x185x(H)38	42,00

PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

- Z rączkami



kod	jednostka	mm	PLN
784105	6	160x101x(H)45	17,00
784112	4	236x126x(H)48	27,00
784129	3	328x189x(H)58	53,00



786321



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OWALNE

kod	mm	PLN
786321	223x132x(H)42	37,00
786338	245x145x(H)55	44,00

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)65	33,00



786369



786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA PROSTOKĄTNE

kod	jednostka	mm	PLN
786369		282x192x(H)65	61,00
786376	8	335x232x(H)62	94,00
786383	4	380x260x(H)70	129,00

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OKRĄGŁE

kod	jednostka	mm	PLN
786307	4	ø100x(H)50	14,00

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy



PÓLMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAМИ

kod	jednostka	mm	PLN
785904	6	185x152x(H)40	21,00



785904





786499

TALERZ DZIECIĘCY „MIS”

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	jednostka	mm	PLN
786499	4	ø265	46,00



786239

MISECZKA DO DESERÓW KLAUN

kod	jednostka	mm	PLN
786239	6	226x145x(H)37	34,00



PODKŁADKA NA STÓŁ, LIŚCIE – ZESTAW

- Wykonane z PVC (winyli), we wzorze imitującym tkany materiał.
- Antypoślizgowe dzięki strukturze materiału.
- Elastyczne, nie deformują się po zwinięciu w rulon.
- Dostępne w 6 stylowych wzorach (kody: 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597910	szary	6	450x300	5,00/30,00

PODKŁADKA NA STÓŁ – ZESTAW

- Wykonane z PVC (winyli), we wzorze imitującym tkany materiał.
- Antypoślizgowe dzięki strukturze materiału.
- Elastyczne, nie deformują się po zwinięciu w rulon.
- Dostępne w 6 stylowych wzorach (kody: 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597927	brązowy	6	450x300	5,00/30,00

PODKŁADKA NA STÓŁ, WZORY GEOMETRYCZNE – ZESTAW

- Wykonane z PVC (winyli), we wzorze imitującym tkany materiał.
- Antypoślizgowe dzięki strukturze materiału.
- Elastyczne, nie deformują się po zwinięciu w rulon.
- Dostępne w 6 stylowych wzorach (kody: 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).

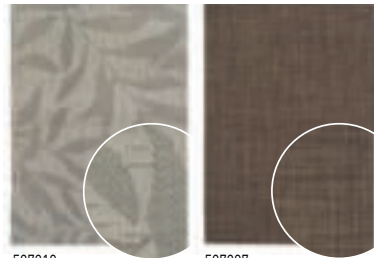
kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597934	zielony	6	450x300	5,00/30,00
597941	srebrny	6	450x300	5,00/30,00

PODKŁADKA NA STÓŁ, RAMKA – ZESTAW

- Wykonane z PVC (winyli), we wzorze imitującym tkany materiał.
- Antypoślizgowe dzięki strukturze materiału.
- Elastyczne, nie deformują się po zwinięciu w rulon.
- Dostępne w 6 stylowych wzorach (kody: 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).

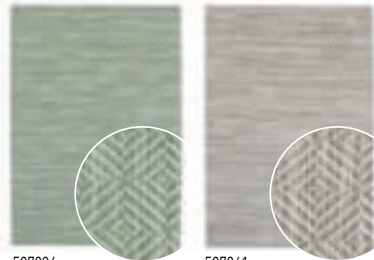
kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597880	grafitowy	6	450x300	5,00/30,00
597897	beżowy	6	450x300	5,00/30,00

NEW



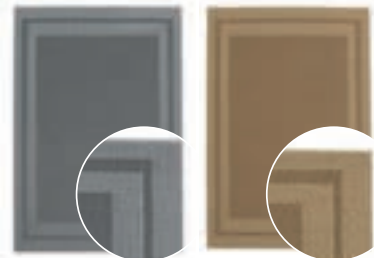
597910

597927



597934

597941



597880

597897







678206

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678237	Biały	250x200	0,12/59,00
678220	Szef kuchni i jedzenie	250x200	0,17/84,00
678213	Biały	263x380	0,18/89,00
678176	Kratka	306x305	0,26/129,00
678206	Restauracja	258x425	0,22/110,00

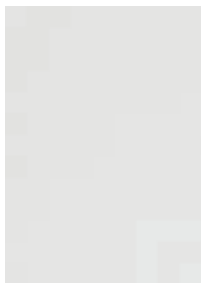


678220

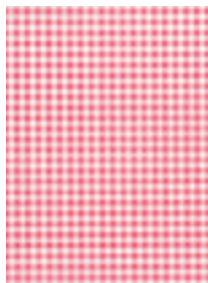
PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678145	Kuchnia w akcji	420x275	0,36/179,00
678152	Kratka	420x275	0,36/179,00



678237



678152



678121



678138

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

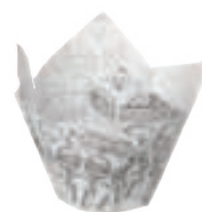
- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	kolor	mm	szt./opak.
678138	beżowy	200x250	0,13/64,00
678114	beżowy	250x350	0,18/89,00
678121	wydruk gazety	200x250	0,13/64,00
678107	wydruk gazety	250x350	0,22/109,00

FOREMKA PERGAMINOWA DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Ukształtowana w formie koszyka
- Nadruk: Szef Kuchni
- Pakowane po 150 szt.

kod	mm	szt./opak.
678190	160x160x(H)50	0,39/59,00



678190



TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784426



784327



784365

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784426	6	ø100x(H)25	6,00/36,00

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784327	6	80x80x(H)35	8,00/48,00

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784365	6	ø75x(H)30	6,00/36,00



784433



784334



784419

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784433	6	ø55x(H)45	7,00/42,00

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784334	6	90x50x(H)20	5,00/30,00

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784419	6	59x59x(H)37	7,00/42,00



784389



784372



784396

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784389	6	ø60x(H)25	6,00/36,00

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784372	6	ø65x(H)15	6,00/36,00

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784396	6	100x100x(H)25	7,00/42,00



785324

ŁYZECZKA CUCHARA DO DIPÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
785324	6	133x43x(H)26	7,00/42,00



ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK



Zobacz film



564509



564516

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	13,00

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	39,00



564523



564554

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	14,00
564530	189x147x(H)37	20,00

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	12,00
564554	263x140x(H)37	26,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

521



ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

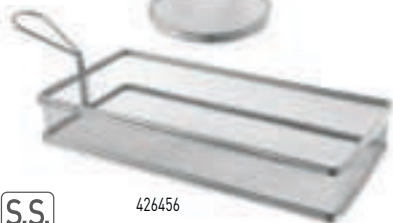
426425



426432



426449



426456



KOSZYK MINIATURY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426449	90x90x(H)90	29,00
426425	100x80x(H)75	28,00
426432	125x100x(H)85	29,00
426456	255x135x(H)45	41,00



Zobacz film

425619



425626



425633



425657



KOSZYK MINIATURY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	36,00
425619	100x80x(H)75	33,00
425626	125x100x(H)85	43,00
425657	255x135x(H)45	56,00



425688

KOSZYK MINIATURY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425664	105x90x(H)60	30,00
425688	130x115x(H)80	36,00





KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	33,00
425695	130x115x(H)80	38,00



630914

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Z uchwytem na miseczkę do sosów
- Pasująca miseczka do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	32,00



630938

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	24,00



426494

KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKĄSKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
426494	ø115x(H)100	26,00



630907

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	31,00



NACZYNIA EMALIOWANE

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie



621202



621226



621257

NACZYNIĘ PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	28,00
621202	175x130	23,00

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	19,00
621233	ø240	25,00

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621240	ø180	24,00
621257	ø200	27,00
621264	ø220	30,00
621271	ø240	30,00



621288

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	27,00



621295

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0.36	ø90x(H)80	21,00
621301	0.52	ø100x(H)90	25,00



621318

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0.12	ø70x(H)50	19,00



621332

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0.3	ø90x(H)90	23,00
621332	0.4	ø90x(H)120	29,00





625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	49,00
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	54,00



622858

PATELNIĄ GŁĘBOKA, EMALIOWANA

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

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	33,00
622827	ø170x(H)40	39,00
622834	ø185x(H)43	45,00
622841	ø205x(H)57	48,00
622858	ø245x(H)70	52,00



622742

PATELNIĄ EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emalowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	31,00
622711	ø120x(H)25	32,00
622728	ø150x(H)27	34,00
622735	ø200x(H)36	39,00
622742	ø240x(H)40	44,00





426371

426364

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426364	ø87x(H)93	20,00
426371	ø125x(H)127	29,00



426463

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	19,00
426470	ø70x(H)100	17,00



426395

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426395	ø130x(H)64	16,00



426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426487	185x95x(H)45	19,00





607039

RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607015	ø50x(H)30	71,00
607022	ø75x(H)40	83,00
607039	ø85x(H)50	104,00



607046

PATELNI Miniaturowa

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	156,00



Zobacz film



NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego (dostępny w ofercie Hendi)



425954



425923

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425954	250x125x(H)105	50,00

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	9,00
425916	ø100x(H)90	16,00
425923	ø120x(H)105	16,00
425985	ø160x(H)140	19,00



425992



425978

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	93,00

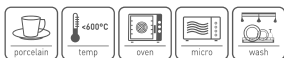
POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUŦCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	63,00



783177

**MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA**

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	13,00
783160	6	ø90x(H)48	12,00
783627	6	ø100x(H)25	12,00
783177	6	ø120x(H)55	22,00

565605



565612

**MISECZKA RAMEKIN**

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	czarny	0.045	ø60x(H)35	3,25/39,00
565612	12	kość stonkowa	0.045	ø60x(H)35	3,00/36,00



564561

**MISECZKA NA MASŁO I SOS**

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	czarny	ø80x(H)30	8,00/24,00

MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0.07	ø62x(H)40	2,50/30,00
400012	12	0.045	ø62x(H)24	3,50/42,00
400036	12	0.115	ø73x(H)47	4,00/48,00
400043	12	0.175	ø85x(H)52	4,50/54,00
400050	12	0.23	ø93x(H)58	5,75/69,00
400067	12	0.34	ø100x(H)75	6,00/72,00

561720

**MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW**

- Do użytku w barach i restauracjach
- Przeznaczona do podawania sosów i dipów
- Wykonana z melaminy
- Z dekoracyjnymi rowkami
- Niewielka waga
- Duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	4,00
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	3,25/13,00
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	10,00
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	5,50/22,00
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	9,00
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	11,00

564592

**MISKA SKOŚNA VELOCITY**

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	11,00
564585	97x97x(H)80	14,00
564592	110x110x(H)100	17,00

400067



do cen należy doliczyć VAT 23%

529



426920



426999

KOSZ DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Odporny na pęknienia
- Obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426920	beżowy	ø400x(H)90	88,00
426999	brązowy	ø400x(H)90	89,00



426289

**KOSZYK OWALNY**

kod	kolor	mm	PLN
426777	czarny	190x120x(H)60	26,00
426760	szary	190x120x(H)60	26,00
426623	czarny	250x190x(H)65	34,00
426616	szary	250x190x(H)65	35,00
426654	czarny	320x230x(H)70	54,00
426647	szary	320x230x(H)70	50,00

POKRYWA ROLLTOP DO KOSZA DO PIECZYWA

- Pasuje do kosza do pieczywa 426920, 426982 & 426999
- Okragła z łatwym otwieraniem

kod	mm	PLN
426289	ø405x(H)230	226,00

426654

426784

426647

426760

426616

426777

426623

426791

**KOSZYK PROSTOKĄTNY**

kod	kolor	mm	PLN
426784	szary	190x130x(H)60	29,00
426791	czarny	190x130x(H)60	27,00



426562



426586



426593

**KOSZ SKOŹNY OKRĄGLY**

kod	kolor	mm	PLN
426562	szary	ø310x(H)120	62,00
426586	szary	ø370x(H)120	89,00
426593	czarny	ø370x(H)120	112,00

STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	35,00
426821	ø250x(H)265	39,00



426821



426814



426524



426661

426678

**KOSZ DO PIECZYWA ZE STALOWĄ RAMĄ**

kod	kolor	mm	PLN
426524	szary	400x300x(H)50	87,00

KOSZ SKOŹNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426678	czarny	400x300x(H)120	99,00
426661	szary	400x300x(H)120	99,00





426241

426265

426227

426234

426258

**KOSZYK PLECIONY**

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	18,00
426234	owalny	225x130x(H)55	17,00
426265	owalny	320x230x(H)55	34,00
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	21,00
426241	prostokątny	225x150x(H)65	17,00

**KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM**

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427118	okrągły	220x220x(H)80	69,00
427125	owalny	250x160x(H)75	69,00
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	89,00
427132	prostokątny	250x180x(H)85	94,00



427125

427118

427149

427132



426067

426074



426043

KOSZYK NA SZTUŁCE

- Z 4 przegródkami

kod	kolor	mm	PLN
426074	czarny	260x180x(H)150	97,00
426067	szary	260x180x(H)150	97,00

**KOSZYK DO PRZEKĄSEK**

kod	kolor	mm	PLN
426043	szary	ø130x(H)110	27,00



426081

426098

KOSZYK NA SZTUŁCE

kod	kolor	mm	PLN
426098	czarny	270x100x(H)45	29,00
426081	szary	270x100x(H)45	30,00



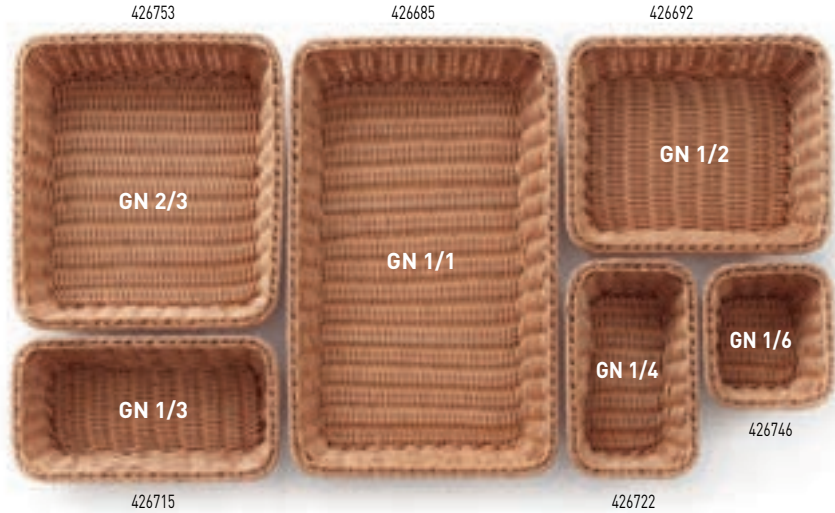
426210

426197

KOSZYK NA SZTUŁCE

kod	kolor	mm	PLN
426210	czarny	ø100x(H)120	28,00
426197	szary	ø100x(H)120	28,00





KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

- Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod		mm	PLN
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	33,00
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	39,00
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	50,00
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	59,00
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	77,00
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	103,00



S.S. **NEW**
stainless steel

KOSZ EKSPOZYCYJNY NA PIECZYWO

- Kosz o dużych rozmiarach – idealny do ekspozycji pieczywa w piekarniach, sklepach i bufetach.

- Wykonany z polirattanu, wzmocniony stelażem ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
427248	595x395x(H)105	129,00
427231	295x395x(H)105	89,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



KOSZYKI



561102



Zobacz film



561201

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	69,00



561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	49,00

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
- Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
- Wymiary kosza: 360x280x(H)90 mm
- Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	69,50/139,00



426968



426517



KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattan)
- Pokrywa Rolltop z poliwęglanu

kod	GN	mm	PLN
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	270,00



KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	217,00





KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Przeznaczony dla restauracji typu fast food
- Wykonany z polipropylenu, twardy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Koszyki można ustawiać w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Zestaw 6 szt.
- Dostępny w 3 kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426296	brązowy	275x175x(H)38	33,00
426319	czerwony	275x175x(H)38	33,00
426890	czarny	275x175x(H)38	33,00



426319

426296

426890



WORKI DO PIECZYWA



429211

429228



429006

429051

429037

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	beżowy	ø150x(H)150	20,00
429013	ciemno szary	ø150x(H)150	21,00
429020	beżowy	ø200x(H)200	26,00
429037	ciemno szary	ø200x(H)200	26,00
429044	beżowy	ø250x(H)160	29,00
429051	ciemno szary	ø250x(H)160	29,00

TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	PLN
429228	beżowy	170x170x(H)150	43,00
429211	czarny	170x170x(H)150	34,00



KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	9,00

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	15,00

KOSZYK OKRĄGLY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	11,00

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	11,00

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	17,00



425800



425602

KOSZYK OKRĄGLY

- Nieprzeznaczony do kontaktu z żywnością
- Przy podawaniu produktów spożywczych koszyk należy wypchnąć papierem pergaminowym z oferty HENDI

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	8,00
425800	ø200x(H)50	11,00

KOSZYK OWALNY

- Koszyk owalny to naczynie o uniwersalnym zastosowaniu, przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i do użytku domowego.
 - Wykonany jest z drewna olchowego z powłoką melaminową
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
425503	195x140	10,00
425602	255x190	11,00



KOSZYKI DRUCIANE



425879

KOSZYK DECO OWALNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	71,00



425855

KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425855	230x150x(H)80	38,00



425886

KOSZYK DECO PODŁUŻNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425886	385x160x(H)80	52,00



425558

KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425558	295x220x(H)60	31,00



425565

KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
425565	310x125x(H)55	26,00



426418

KOSZYK DO OWOCÓW

- Z chromowanego drutu



kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	39,00



427187

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką



kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	73,00

**KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY**

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427095	ø150x(H)80	33,00
427088	ø280x(H)130	78,00
427071	ø300x(H)250	79,00



427088



427071



427095

426265

426241



426227



426234



426258

**KOSZYK PLECIONY**

kod		mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	18,00
426234	owalny	225x130x(H)55	17,00
426265	owalny	320x230x(H)55	34,00
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	21,00
426241	prostokątny	225x150x(H)65	17,00



449615



TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	79,00



TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



445839



446706



446720



TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0.6	ø120x(H)168	179,00
445822	1	ø136x(H)188	189,00
445839	1.5	ø136x(H)258	199,00

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446607	1.5	ø145x(H)230	69,00
446508	1	ø145x(H)205	69,00
446706	2	ø145x(H)260	89,00

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	69,00
446621	1.5	ø145x(H)230	69,00
446720	2	ø145x(H)260	89,00



449608



TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	54,00



Zobacz film



448908

445877



TERMOS Z POMPKA

- Obudowa i wnętrze o podwójnych ściankach wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu, otwierająca się do 125 stopni - ułatwione czyszczenie.
- Z pompką do łatwego nalewania napojów za naciśnięciem przycisku.
- Uchwyt do wygodnego przenoszenia.

kod	litry	mm	PLN
448908	2.2	ø150x(H)340	89,00

TERMOS Z POMPKA

- Obudowa i wnętrze o podwójnych ściankach wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu, otwierająca się do 125 stopni - ułatwione czyszczenie.
- Przycisk (dźwignia) wykonany ze stopu cynku - bardzo wytrzymały.
- Na obrotowej podstawie wykonanej z polipropylenu.
- Uchwyt do wygodnego przenoszenia.

kod	litry	mm	PLN
445877	3	ø171x(H)373	329,00



do cen należy doliczyć VAT 23%





451526

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	29,00
451519	0.6	ø90x(H)112	39,00
451526	0.9	ø102x(H)125	49,00
451533	1.5	ø112x(H)161	69,00



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	79,00



451014

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451038	0.35	ø65x(H)99	43,00
451021	0.45	ø75x(H)111	73,00
451014	0.7	ø84x(H)130	65,00



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzypięwającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	86,00



451106

DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0.35	ø85x(H)110	33,00
451106	0.75	ø100x(H)120	43,00



450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
450109	0.03	ø35x(H)35	12,00
450208	0.04	ø40x(H)40	12,00
450307	0.07	ø50x(H)55	14,00
450406	0.12	ø60x(H)60	16,00
450505	0.25	ø75x(H)75	24,00

NEW



451052

DZBANEK DO MLEKA Z MIARKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Kształt z „dzióbkiem” umożliwiającą czystą i sprawną pracę.
- Przystosowany do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
451052	0.55	130x77x(H)115	39,00

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
453001	0.2	ø74x(H)95	33,00
453100	0.3	ø74x(H)123	39,00
453209	0.6	ø97x(H)142	44,00
453308	0.9	ø120x(H)158	82,00
453407	1.4	ø126x(H)185	88,00



453209

570807

**SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ ZAMYKANE**

- Do ziół i herbaty.
- Z drucianym uchwytem

S.S.
 stainless steel

kod	mm	PLN
570807	ø45x165	13,00

638101

**SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ**

- Z drucianym uchwytem

18/10
 stainless steel

kod	mm	PLN
638101	ø70x225	12,00



523629

SZCZYPCE DO CUKRU - ZESTAW 2 SZT.
S.S.
 stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
523629	2	(L)160	9,50/19,00

452325


S.S.
 stainless steel
SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø85x(H)20	3,00/18,00
452325	4	ø100x(H)20	5,50/22,00

452103

**CUKIERNICA**

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

S.S.
 stainless steel

kod	litry	mm	PLN
452103	0.3	ø85x(H)80	26,00

452202

**CUKIERNICA**

- Bez pokrywki

S.S.
 stainless steel

kod	litry	mm	PLN
452202	0.3	ø85x(H)65	22,00



440704

S.S.
 stainless steel
ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	PLN
440704	ø120x(H)165	49,00



440711

18/0
 stainless steel
ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	42,00



421574

M
 melamine
ŚMIETNICZKA STOŁOWA/ POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze

kod	kolor	mm	PLN
421574	czarny	ø130x(H)160	41,00

 Idealny jako
 pojemnik
 na sztućce

do cen należy doliczyć VAT 23%

543



456514

EKSPOZYTOR NA HERBATE

- Pudetko wykonane z drewna w naturalnym jasnym odcieniu. Pokrywa: drewniana ramka z akrylowym okienkiem, na zawiasach, otwierana do góry.
- 12 przegródek w pudetku, każda pomieści 12 torebek z herbatą.



kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	139,00



400203

18/0
stainless steel

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	16,00



441107

PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce

S.S.
stainless steel

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	18,00



595008

DZWONEK KUCHENNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

Cr
chrome plated

kod	mm	PLN
595008	ø89x(H)60	22,00



444023

KLIPSY DO OBRUSÓW – 4 SZT.

18/0
stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	4,25/17,00



428511

SERWETNIK

- Satynowany

S.S.
stainless steel

kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	32,00



428528

SERWETNIK

- Z chromowanego drutu

Cr
chrome plated

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	37,00



427163

SERWETNIK CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427156	155x160	43,00
427163	205x210	42,00





PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

- Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
- Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	6,00
664162	185x245	7,00
664155	240x330	12,00



664179



664162



664155



664278

MARKERY DO TABLICY - Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	4,88/39,00



664339



664223

MARKERY DO TABLICY Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Szeroka, płaska końcówka
- Grubość linii: 15 mm

kod	-	szt./opak.
664339	1 biały, 1 pomarańczowy i 1 żółty marker	13,00/39,00
664223	3 białe markery	13,00/39,00



664209



664216

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Dwustronna końcówka stożkowa/ukośna.
- Grubość linii: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.
664292	2 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	7,80/39,00
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	7,80/39,00
664209	5 białych markerów	7,80/39,00

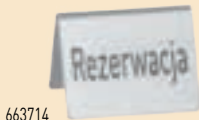


664285

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ 1 MM

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Okrągła końcówka

kod	-	szt./opak.
664285	3 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	6,50/39,00



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	5,75/23,00



663523



663462

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Czarno-biała
- Dwustronna

kod	-	mm	PLN
663523	„rezerwacja”	130x30x(H)38	7,00
663462	„reserved”	130x30x(H)38	10,00
663530	„стол заказан”	130x26x(H)36	8,00



664308



TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Wykonana z wytrzymanego drewna

kod	-	mm	PLN
664308	„reserved”	152x44x(H)44	14,00





TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami
- 12 numerów w zestawie

kod	-	mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	4,50/54,00
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	4,50/54,00
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	5,00/60,00
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	5,00/60,00
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	5,00/60,00
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	5,00/60,00



TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663615	kobiety	ø75	12,00
663622	WC	ø75	11,00
663639	zakaz palenia	ø75	12,00
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	12,00
663653	zakaz uzywania telefonow komorkowych	ø75	12,00



TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	12,00
663820	dla palacych - duza	ø160	31,00
663806	zakaz palenia - duza	ø160	34,00



TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA”

- Dwustronna

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	10,00





441466

JAJECNIK Z RANTEM

- Model płaski
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	6,00/36,00



441367

JAJECNIK KIELISZEK

- Na stopce
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	5,00/30,00



441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA

- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	2,00/12,00



513729

**SZPIKULEC DO BONÓW**

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	22,00



665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	34,00
665510	ø75x(H)200	40,00



595305

STOJAK NA KARTĘ MENU - 2 SZT.

- Z klipsem



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595305	2	ø40x(H)104	14,50/29,00



665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	13,17/79,00



595206

TACKA NA RACHUNEK

- Z klipsem



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	20,00/60,00



664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	24,00



664315

ORGANIZER STOŁOWY

- Wykonany z wytrzymałego drewna

- 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	62,00



664148

SKRZYŃKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

- Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwnych stronach

- 4 przegródki

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	69,00



425770

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425770	205x90x(H)180	19,00



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGLY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)215	50,00



427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	24,00



427064



427057

ORGANIZER STOŁOWY CZARNY

- Uchwyt z drewnianą rączką

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	87,00
427057	170x130x(H)160	83,00
427040	230x100x(H)240	88,00



427040

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

549

MŁYNKI DO SOLI I PIEPRZU



MŁYNEK DO PIEPRZU DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręconej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P” – dla oznaczenia pieprzu.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na czarno (z wykończeniem w polysku).

kod	kolor	mm	PLN
469682	jasne drewno	ø50x(H)113	29,00
469767	ciemne drewno	ø50x(H)113	29,00
469576	czarny	ø50x(H)113	39,00
469705	jasne drewno	ø57x(H)165	39,00
469781	ciemne drewno	ø57x(H)165	39,00
469729	jasne drewno	ø57x(H)215	39,00
469804	ciemne drewno	ø57x(H)215	45,00
469569	czarny	ø55x(H)215	49,00
469743	jasne drewno	ø60x(H)315	49,00
469828	ciemne drewno	ø60x(H)315	59,00
469552	czarny	ø60x(H)315	69,00
469545	czarny	ø65x(H)415	99,00

MŁYNEK DO SOLI DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany gałką
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręconej gałce – przyprawy nie wysypią się
- Gałka z nadrukowaną literą „S” – oznaczenie soli
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na biało (z wykończeniem w polysku)

kod	kolor	mm	PLN
469699	jasne drewno	ø50x(H)113	29,00
469613	biały	ø50x(H)113	39,00
469774	ciemne drewno	ø50x(H)113	29,00
469712	jasne drewno	ø57x(H)165	39,00
469798	ciemne drewno	ø57x(H)165	39,00
469736	jasne drewno	ø57x(H)215	39,00
469606	biały	ø55x(H)215	49,00
469811	ciemne drewno	ø57x(H)215	45,00
469590	biały	ø60x(H)315	69,00
469750	jasne drewno	ø60x(H)315	49,00
469835	ciemne drewno	ø60x(H)315	59,00
469583	biały	ø65x(H)415	99,00



Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu

Ceramiczny mechanizm mielący do soli



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835



MŁYNEK DO PIEPRZU AKRYLOWY

- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA)
 - lżejszy zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania i stłuczenie.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcaniej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P” – dla oznaczenia pieprzu.

kod	mm	PLN
469620	ø50x(H)113	29,00
469644	ø50x(H)140	29,00
469668	ø60x(H)215	39,00

MŁYNEK DO SOLI AKRYLOWY

- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lekki zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania.
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcaniej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „S” – dla oznaczenia soli.

kod	mm	PLN
469637	ø50x(H)113	29,00
469651	ø50x(H)140	29,00
469675	ø60x(H)215	39,00



786413

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	PLN
786413	ø42x(H)80	28,00



786420

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	52,00



465363

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465363	130x110x(H)185	49,00



631300

631102

631201

**DYSPENSER KUCHENNY**

kod	-	mm	PLN
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	23,00
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	23,00
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	26,00



465387

**ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	PLN
465387	ø40x(H)70	9,00



461167

461266

**PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA**

- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
461167	6	ø40x(H)70	6,00/36,00
461266	6	ø40x(H)70	6,00/36,00



465301

18/0
stainless steel**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	PLN
465301	85x55x(H)115	19,00



465349

18/0
stainless steel**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	PLN
465349	0.15	120x75x(H)185	34,00



465332

18/0
stainless steel**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	PLN
465332	100x95x(H)115	29,00



465318

18/0
stainless steel**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	24,00



465325

18/0
stainless steel**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	21,00



465356

18/0
stainless steel**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	44,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

553





462904



DYSPENSER DO OLIWY

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej.
- Kształt stożka zapewniający stabilność pojemnika.
- Zdejmowany gumowy korek z lejkiem.

kod	litry	mm	PLN
462904	0.25	ø84x(H)150	44,00



460245



ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	44,00

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Kłapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechYLENIU butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

18/8



kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	27,00



599327



18/0

stainless steel



452400

S.S.

stainless steel



452424

18/0

stainless steel



465370

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	16,00

DYSPENSER DO MIODU - Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	24,00

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem i tyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	44,00





403747

**SZCZYPCE DO ORZECHÓW I OWOCÓW MORZA CZARNE, MATOWE**

- Do rozłupywania orzechów, jak również do twardych skorup owoców morza
- Długie rączki, wygodny chwyt
- Ząbkowane kleszcze zapewniające doskonałą przyczepność
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem, co pozwala miażdżyć orzechy lub skorupy różnej wielkości
- UWAGA: Nie nadają się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
403747	160x35	19,00



403754

**SZCZYPCE DO HOMARÓW I KRABÓW**

- Idealne do rozłupywania twardych skorup homarów i krabów
- Szeroki, wyprofilowany uchwyt zapewnia łatwe i wygodne użytkowanie
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, malowane proszkowo na czerwono
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

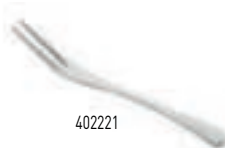
kod	mm	PLN
403754	140x62	16,00



403716

18/0
stainless steel**WIDELCE DO HOMARÓW - 6 SZT.**

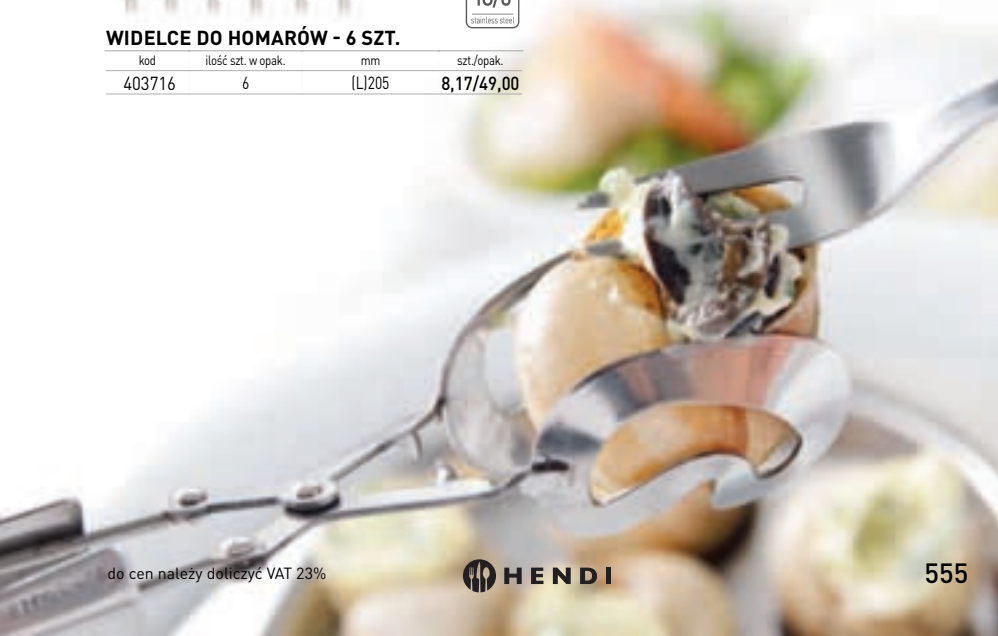
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
403716	6	(L)205	8,17/49,00



402221

18/0
stainless steel**WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW - ZESTAW 6 SZT.**

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
402221	6	(L)130	4,00/24,00



TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE

SZKŁO, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE



664025



664032



664049



664018



664001

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	34,00
664032	400x600	49,00
664049	600x800	89,00

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	219,00
664018	700x600x(H)1200	399,00



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	399,00

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	299,00

TABLICZKA STOŁOWA, 2 SZT.

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664087	2	148x130x(H)120	22,00/44,00



664087

TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	14,50/29,00
664063	2	210x50x(H)320	24,50/49,00



664063

664056



664124



664131



664070

TABLICA Z PODSTAWĄ

- Duża tablica z drewnianą ramą

- Wygodna podstawa

kod	mm	PLN
664124	300x400	29,00
664131	400x600	49,00

TABLICA NA SZTALUDZE

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	34,00

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ

440605



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	19,00

569757



POPIELNICA Z POKRYWKĄ - Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	34,00

440407



POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	17,00
440490	3	ø90x(H)28	11,00/33,00

440803



POPIELNICA

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	9,00
440858	ø100x(H)30	13,00
440902	ø120x(H)30	19,00

440001



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	11,00
440100	ø160x(H)30	13,00

440872



POPIELNICA

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	13,00
440865	ø100x(H)30	14,00

440230



POPIELNICA CZARNA

- Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
- Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	27,00

POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek
- Samogaszący

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	149,00



440209



POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	22,00



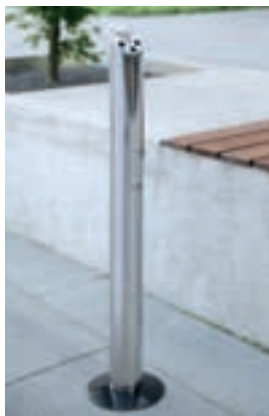


440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	355,00



440223

POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	537,00



440117

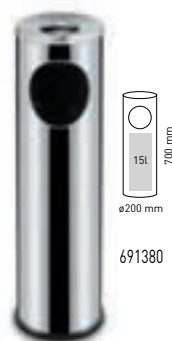


NEW

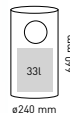
POPIELNICA SZKLANA ZE STALOWYM WKŁADEM

- 2 odrębne elementy:
 - główna część popielnicy wykonana ze szkła, odporna na wysokie temperatury,
 - wkład w kształcie lejka wykonany ze stali nierdzewnej.
- 3 miejsca na papierosy.
- Wkład kieruje popiół do środka i służy za pokrywkę: użytkowany w pomieszczeniach – ogranicza ulatniający się zapach dymu papierosowego, użytkowany na zewnątrz – zabezpiecza przed rozwiewaniem popiołu.

kod	mm	PLN
440117	ø98x(H)99	24,00



691380



691397



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica (z kratką – 691397) umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	172,00
691397	33	ø240x(H)660	329,00





design by
Robert Bronwasser

UNIQ

Buffet reinvented

- nowoczesny design by Robert Bronwasser
- obudowa z odpornego na wysokie temperatury polipropylenu
- grzałka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- pokrywa z przezroczystego, hartowanego szkła,
- wyposażona w izolowany uchwyt



- pokrywa zaprojektowana z myślą o odprowadzaniu skroplonej pary wodnej z powrotem do pojemnika
- pokrywa wyposażona w wycięcie na chochlę oraz aluminiowy zawias

Kociołek do zupy HENDI UNIQ

- wyjmowany pojemnik 8 l ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwy w czyszczeniu
- dwuczęściowa konstrukcja pokrywy redukująca utratę ciepła przy otwieraniu



Produkt nagrodzony



reddot winner 2024

NEW



Zobacz film

- elektroniczny, czytelny panel sterowania
- miejsce na etykietę z opisem dania (holder)
- antypoślizgowe nóżki

Podgrzewacz elektryczny HENDI UNIQ

- czujnik poziomu wody
- pojemnik na wodę z zaznaczoną linią maksymalnego wypełnienia





design by
Robert Bronwasser



KOCIOŁEK DO ZUPY HENDI UNIQ

kod	kolor	V	W	mm	PLN
860526	czarny	230	500	ø366x(H)325	549,00
860533	biały	230	500	ø366x(H)325	549,00
860540	zielony	230	500	ø366x(H)325	549,00



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY HENDI UNIQ

kod	kolor	V	W	mm	PLN
470411	czarny	230	700	607x402x(H)250	599,00
470428	biały	230	700	607x402x(H)250	599,00
470435	zielony	230	700	607x402x(H)250	599,00



PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUPY

30%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

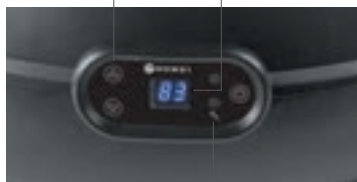
Uchwyt na etykietę
na pokrywie

Pokrywa z izolowanym
uchwytem oraz
wycięciem na chochłę

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian
temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy



Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C



Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem
informującym o zbyt niskim poziomie wody



860502

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Zdemontowana pokrywa z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę – ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa z polipropylenu
- Pierścienie umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Uchwyt na etykietę na pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)300	469,00

PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



860083

**NEW
MODEL**



KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Pojemnik na zupę, pojemnik na wodę i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z metalu malowanego proszkowo na czarno.
- Pokrywa z wycięciem na chochłę, wyposażona w nienagrzewający się uchwyt.
- Zakres temperatury: 30-85°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem od 105°C.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła – 5 poziomów.
- Pojemność: 8 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	435	ø340x(H)360	359,00

562

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



204825



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- Model Tellano
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	230	900	573x348x(H)284	399,00



204900

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- Model Pollina
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm



kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	850	615x355x(H)280	599,00



204832

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY

- Model Tesino
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej - ø400x(H)65 mm o pojemności 6,8 l



kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	430,00





475904



18/0
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- Podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	154,50/309,00
475904	1	9	600x358x(H)295	159,00



475201

18/0
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	litry	mm	PLN
475201	4.5	385x295x(H)310	219,00



470619

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGLY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
470619	3.5	ø390x(H)270	229,00



472507

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

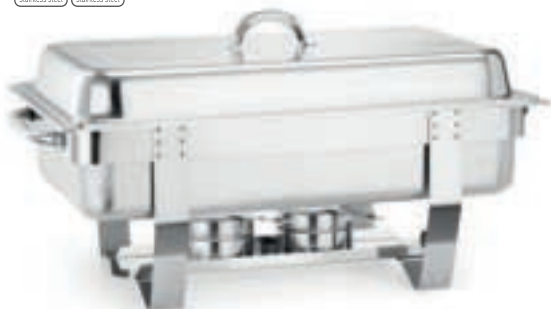
- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochłę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	259,00

**S.S.**
stainless steel**18/0**
stainless steel**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1**

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	289,00



471005



470190

S.S.
stainless steel**POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ GN 1/1, DZIELONY**

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7.5	530x325x(H)65	78,00



471050



470909

470909

470930

S.S.
stainless steel**WKŁAD 4,2 L DO BEMARU**

- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Z pokrywką i wygodnym uchwytem
- Pasuje do:
 - bemarów Thermosystem (201107, 201206)
 - adaptera GN 1/1 (470930)
- większości urządzeń typu bemar hot pot innych marek

kod		mm	PLN
470930	adapter	530x325x(H)30	95,00
470909	wkład do adaptera 4,2 l	ø220x(H)190	84,00

S.S.
stainless steel**18/0**
stainless steel**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1
- ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN**

- W zestawie:
 - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (471005)
 - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
 - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	399,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

565

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

SZTUKA PIĘKNEGO SERWOWANIA



Odkryj wyjątkową zastawę stołową Fine Dine, która podkreśli elegancję Twojej restauracji. Wykonana z najwyższej jakości materiałów, zapewni niezapomniane wrażenia Twoim gościom. Podnieś prestiż swojego lokalu i stwórz niepowtarzalną atmosferę z Fine Dine już dziś!

Dowiedz się więcej

www.finedine.pl

info@finedine.pl, tel. +48 22 120 2000



PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 2 pojemniki na świece

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	149,00

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 3 pojemniki na świece

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	179,00

POJEMNIK NA ŚWIECZKI

kod	mm	PLN
464809	ø46x(H)20	7,00



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy Hendi: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)100	219,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Grzałka cechuje się jednym stabilnym poziomem mocy (nie ma funkcji regulowania temperatury).
- Przeznaczona do utrzymywania ciepła (nie służy do gotowania).
- Idealnie pasuje do pojemnika na wodę do podgrzewacza HENDI (kod: 809716).
- Pasuje również do podgrzewacza na pastę roll-top GN 1/1 (kod: 470206) oraz innych podgrzewaczy GN 1/1, w których pojemnik na wodę wyposażony jest w śruby.

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)40	259,00
809716	230	pojemnik na wodę + śruby		209,00



463000



463109



464809



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napętnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	19,00/38,00



809600



809716

809709



PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej



Zobacz film



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET





470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiomy pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	586,00



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiomy pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	473,00



470268

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiomy pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	426,00



Zobacz film



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGLY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiomy okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	521,00



PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej



470213



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	703,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470237	6	395x405x(H)320	573,00



470220



Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470220	4	365x345x(H)345	552,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpeli wodnej, która zapewni dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdemontowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	573,00

18/0
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	549,00



470206

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa - 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę i pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	599,00



470305

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa - 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5.6	510x540x(H)480	549,00



470312

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

571





PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200 g
- Czas spalania: ok. 3 godziny
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194357	6	4,50/27,00
194539	24	4,50/108,00
194546	48	4,00/192,00

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuwetylenu
- Spalanie paliwa w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewniający odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, niewymagająca pojemnika, ułatwiająca przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwiająca wielokrotne użycie tej samej puszkii, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień
Wielokrotne użycie tej samej puszkii

Nienagrzewająca się puszka nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie tej samej puszkii
- magazynowanie
- przenoszenie

4 godziny
193693



6 godzin
193686



kod	czas spalania	ilość szt. w opak.	waga [g]	szt./opak.
193693	ok. 4 godzin	24	145	6,00/144,00
193686	ok. 6 godzin	24	200	6,00/144,00





190029

PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Zagęszczony skażony (bio) alkohol etylowy
- Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Waga netto (2 szt.): 8 kg

kod	szt./opak.
190029	53,00/106,00



195505

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 5 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Kanister pojemności 5 l
- Waga netto: 5 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 4 szt.

kod	jednostka	PLN
195505	4	60,00



195109

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 1 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Butelka pojemności 1 l
- Waga netto: 1 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 12 szt.

kod	jednostka	PLN
195109	12	13,00



470527

POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
470527	2	ø90x(H)60	14,50/29,00



195604

POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	mm	PLN
195604	(L)280	99,00

Pasta czy paliwo z knotem?



Zobacz film



PASTA

Żel na bazie najwyższej jakości etanolu 96%
Pasta HENDI zawiera aż 70% etanolu

Spalanie następuje w puszcze

Zmniejszanie intensywności
płomienia w trakcie spalania

W trakcie spalania –
obniżenie skuteczności grzania

Puszka nagrzewa się

Możliwość uzupełnienia pasty

Wielokrotne użycie puszeki

Czas spalania 200 g – 3 h

PALIWO

Ciecz – glikol dwuetylenowy

Spala się na zewnątrz, puszka z knotem.
Możliwość regulacji wysokości knota
i tym samym wielkości płomienia

Intensywne i równomierne spalanie
do samego końca paliwa

Efektywne spalanie
do samego końca w 100%

Puszka nie nagrzewa się
Brak konieczności użycia pojemnika na pastę

Możliwość zamknięcia puszeki nakrętką –
wykorzystania reszty paliwa w późniejszym czasie

Po wypaleniu paliwa brak możliwości
ponownego użycia puszeki

Czas spalania 200 g – 6 h

Nie emitują toksyn
Nie osmałają naczyń

Do przestrzeni zamkniętych
Na eventy plenerowe



18/10
stainless steel



CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
529089	0.05	270x69	29,00
529096	0.09	308x85	36,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
529058	305x60	29,00
529065	321x71	29,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529072	321x71	29,00



ŁYŻKA PRYZYSTAWKOWA Z MELAMINY

kod	kolor	mm	PLN
566534	biały	130x45	15,00
566596	czarny	135x45	15,00



PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

- Uchwyt z polipropylenu



CHOCHŁA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0.09	ø90x(H)335	28,00
529010	0.11	ø80x(H)300	26,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
529041	(L)370	26,00

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
529409	(L)355	26,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529201	(L)345	26,00

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	PLN
529300	(L)350	28,00

WIDELEC

kod	mm	PLN
529102	(L)345	24,00



722107

PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	34,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA



SZTUĆCE DO SAŁATEK Z MELAMINY

kod		mm	PLN
563908	łyżka do sałatek	(L)305	15,00
564004	Widelce do sałatek	(L)305	16,00

CHOCHLA

kod	kolor	litry	mm	PLN
563502	biały	0.07	(L)235	15,00
563557	czarny	0.07	(L)235	15,00
563700	biały	0.14	(L)300	16,00
563755	czarny	0.14	(L)300	16,00



ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564158	czarny	0.03	(L)235	9,00
564202	transparentny	0.03	(L)235	8,00
564103	biały	0.03	(L)235	11,00

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	mm	PLN
563649	czarny	0.03	(L)180	8,00
563632	kość słoniowa	0.03	(L)180	8,00

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564455	czarny	0.06	(L)335	15,00
564400	biały	0.06	(L)335	13,00



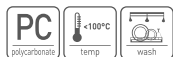
SZCZYPCE



657607

657621

SZCZYPCE UNIWERSALNE



kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	13,00
657607	czarny	(L)230	14,00



171622

SZCZYPCE CUKIERNICZE



- Do użytku w lokalach gastronomicznych, cukierniach i sklepach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Bezpieczne w kontakcie z żywnością
- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171622	(L)276	14,00
171608	(L)220	17,00



171615

SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne



kod	mm	PLN
171615	(L)220	19,00



523018

SZCZYPCE CUKIERNICZE



kod	mm	PLN
523018	(L)215	17,00



523315

SZCZYPCE DO SAŁAT



kod	mm	PLN
523315	(L)212	13,00



523216

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



kod	mm	PLN
523216	(L)200	13,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



TACE I WITRYNY DO PREZENTACJI

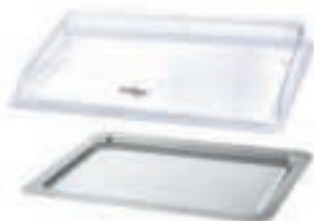


424186

TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przezroczysta pokrywa uchylna z poliwęglanu
- Podstawa z tworzywa ABS
- 1 element chłodzący, schładzanie do temp. poniżej 0°C
- Taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	449,00
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	119,00



424193



424155

TACA CHŁODZĄCA



- 5-częściowy zestaw:
- Podstawa wykonana z polistyrenu.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa wykonana z ABS.
- 2 elementy chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij element chłodzący wodą do 90% jego objętości.
- Taca jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 871829)
- strona 595.

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	129,00

580

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





871805



WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP POJEDYNCZA

- Zestaw 5 elementów:
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa typu roll-top wykonana z tworzywa SAN, otwierana do góry do 90°.
- 2 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871805	440x320x(H)205	229,00



871812



WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP PODWÓJNA

- Zestaw 9 elementów:
- 2-poziomowa podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- 2 transparentne pokrywy typu roll-top wykonane z tworzywa SAN, otwierane do góry do 90°.
- 4 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871812	440x320x(H)440	429,00

WITRYNKA ROLLTOP DWUFUNKCYJNA, POJEDYNCZA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Wykonana z polipropylenu z wkładem ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Doskonała ekspozycja
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witryny
- Dwie funkcje witryny: chłodzenie lub grzanie
- Elementy chłodzące/grzejące umieszczone pod wkładem tacy ze stali nierdzewnej, utrzymujące odpowiednią temperaturę w komorze, dzięki czemu potrawy dłużej zachowują świeżość i piękny wygląd
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość szybkiego montażu/demontażu
- Kolor tacy: czarna obudowa z wkładem ze stali nierdzewnej
- Projekt i produkcja w 100% w Włoszech
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 wkłady żelowe do chłodzenia lub grzania żywności umieszczonej w witrynie

kod	mm	PLN
871775	465x315x(H)195	259,00



871775





871706

WITRYNKA POJEDYNCZA ROLL TOP

- Przejroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witryny
- Łatwe czyszczenie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	179,00

871713

WITRYNKA ROLLTOP PODWÓJNA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Przejroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witryny
- Doskonała ekspozycja
- Ochrona żywności przed czynnikami zewnętrznymi
- Łatwe czyszczenie
- Szybki montaż/demontaż
- Kolor tacy: biały
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
871768	380x260x(H)355	149,00
871713	465x310x(H)410	299,00



424001



TACA OKRĄGŁA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z chromowanym uchwytem, otwierana jednostronnie do 90° (w zestawie).
- Taca nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 427514).

kod	mm	PLN
424001	ø380x(H)240	189,00
427514	pokrywa ø380x(H)200	129,00



980101



TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁĄ

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z rączkami.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z wytłoczonym uchwytem.
- Oba elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	44,00



TACA Z POKRYWĄ ROLLTOP OKRĄGLĄ

- Taca wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,65 kg
- Wymiar wewnętrzny: ø350x(H)180 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203552	(H)180	99,00

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGLĄ

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,40 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203569	ø300x(H)165	59,00
203576	ø350x(H)165	89,00



TACA Z POKRYWĄ PROSTOKĄTNĄ

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,93 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203583	335x275x(H)165	79,00
203590	535x335x(H)165	139,00



427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	mm	PLN
427507	540x330x(H)180	278,00



866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1



kod	mm	PLN
866009	545x335x(H)95	229,00



427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	mm	PLN
427538	pokrywa Rolltop 365x335x(H)175	159,00



427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1



kod	mm	PLN
427415	530x325x(H)76	101,00



PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obracanie podstawy w obu kierunkach bez wysiłku, ułatwiające dekorowanie i krojenie ciast.
- Na stabilnej nodze z antypoślizgową podstawą.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 523834).

kod		mm	PLN
523827	patera	ø300x(H)90	229,00
523834	pokrywa	ø300x(H)110	21,00



523834

523827



TACA BAMBUSOWA Z POKRYWKĄ

- Taca wykonana z drewna bambusowego o zwartej strukturze: zaimpregnowanego olejem, odpornego na wilgoć i odkształcenia, nie chłonnego zapachów.
- Pokrywa wykonana z polistyrenu.
- Wyposażona w nóżki antypoślizgowe.
- Profilowane ranty tacy zapobiegające zeslizgiwaniu się pokrywy.
- Oba elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
523841	320x160x(H)110	61,00



523841



SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	21,00



523902

523957



SZPATUŁA/NÓZ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrenomu brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	35,00



DYSPENSERY



Zobacz film

425299



425411



DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	265x350x(H)580	389,00
425411	16	560x350x(H)580	782,00



425428



425435



DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3	215x315x(H)490	371,00
425435	6	415x315x(H)490	740,00



DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapący kranik

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	399,00



425190



DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wymijomany pojemnik z niekapącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10.5	260x360x(H)536	1049,00



425343



DYSPENSER DO MUSLI

- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala długo zachować świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	359,00



557402





BARUP
BARWARE





425138

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	85,00



425107

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2.2	ø150x(H)260	99,00
425121	3	ø170x(H)285	119,00



567906

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Nietłukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1.8	ø125x(H)210	35,00



425763

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	45,00

PATERY DO SERWOWANIA

425466



480519



429914

**STOJAK NA TALERZE**

kod	na 3 talerze	mm	PLN
425466	ø170 mm	185x175x(H)260	74,00
425473	ø275 mm	290x290x(H)440	114,00

**PATERA DO OWOCÓW MORZA**

- Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	mm	PLN
480519	ø400x(H)200	159,00
480502	podstawa ø250x(H)190	42,00

**PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA**

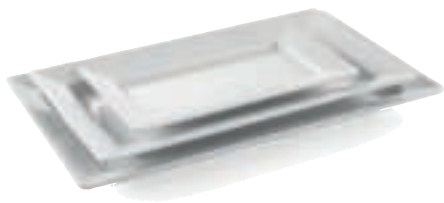
- Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	139,00



TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	64,00
561515	495x270x(H)56	119,00



561607

TACA GN 1/1

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	99,00



566008

566015

TACA BANKIETOWA GN

- Wykonana z melaminy

kod	-	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	29,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	39,00
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	59,00
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	69,00
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	64,00
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	79,00



566206



561560

MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	PLN
566206	czarny	190x190x(H)90	133,00
561560	biały	130x130x(H)65	21,00
561577	biały	190x190x(H)100	45,00
561584	biały	270x270x(H)105	84,00



561775

PATERA DO CIASTA OKRĄGLA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566572	ø310x(H)80	168,00
561775	ø310x(H)160	203,00



566527

PATERA DO CIASTA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	173,00
566527	310x310x(H)160	209,00



561966



561973



561980

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

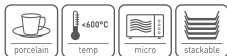
kod	mm	PLN
561966	260x230x(H)100	39,00
561973	265x230x(H)200	59,00

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561980	ø200x(H)100	49,00





783009



783016



783023



785010

POJEMNIKI GN Z PORCELANY

- Wykonane z białej, błyszczącej porcelany
- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wytrzymałość na ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne

POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783009	530x325x(H)65	289,00

POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783016	325x265x(H)65	129,00

POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783023	325x176x(H)65	69,00

DZBANEK DO SOSÓW Z PORCELANY

kod	litry	PLN
785010	1	54,00



428245



EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	270,00





POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	czarny	530x325x(H)100	49,00
552308	szary	530x325x(H)100	49,00



552315



552308



POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy

- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

kod	kolor	mm	PLN
552353	szary	530x325x(H)105	49,00
552360	czarny	530x325x(H)105	54,00



552360



552353

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady

- Pojemnik nie zawiera wkładów



kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	169,00



552407

WKŁAD NA SZTUĆCE POLIPROPYLENOWY

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	6,00



871201



552490

WKŁAD NA SZTUĆCE STALOWY

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	27,00



552483

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej.

- Perforowany design dla lepszej cyrkulacji powietrza.

- Nadaje się do mycia w zmywarce.



NEW

kod	mm	PLN
552483	ø110x(H)130	12,90

do cen należy doliczyć VAT 23%



Pokrywy do tac
na stronie 580



436103



TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z MATOWYM RANTEM

- Polerowana, z matowym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pasuje do tacy chłodzącej 424186

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	92,00



807705



TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z GŁADKIM RANTEM

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	96,00

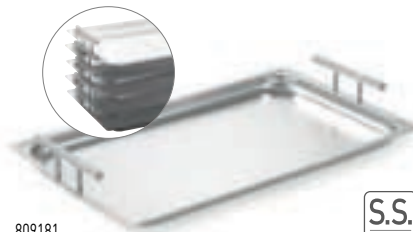


410110



TACA BANKIETOWA GN 1/1, ZE SKOŚNYM RANTEM

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	47,00



809181



TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA GN 1/1, PIĘTROWALNA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętowanymi tacami 40 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	183,00



405000



TACA DO SERWOWANIA, OWALNA

- Satynowana
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
405000	200x140	17,00
405208	265x195	23,00
405307	285x220	25,00



480106



TACA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	56,00



TACA DO SERWOWANIA OKRĄGLA

- Ozdobny wzór
- Wykonana ze stali nierdzewnej



kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	28,00
480403	ø400x(H)19	49,00



807804



TACA BANKIETOWA GN 1/1, Z OZDOBNYM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem w polysku.
- Ozdobiony rant z dekoracyjnymi wzorami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 424186).

kod	mm	PLN
807804	530x325	91,00



871829



TACA DO WITRYNY CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z profilowanym rantem.
- Pasuje do zestawów: taca chłodząca z pokrywą HENDI (kod: 424155) i witrynki chłodzące HENDI (kody: 871805 i 871812).

kod	mm	PLN
871829	395x283	44,00



PÓŁMISEK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
404003	190x140	15,00
404102	245x170	21,00
404201	300x220	25,00
404300	350x240	29,00
404409	400x260	37,00
404508	450x290	42,00
404607	500x350	53,00



TACE POLIESTRWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508657



508817



508718

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508657	200x280	30,00
508626	325x530	50,00
508619	Euronorm 370x530	49,00

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGLA

- Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	23,00
508817	ø350x(H)22	31,00
508800	ø400x(H)22	39,00
508794	ø460x(H)22	56,00
508787	ø500x(H)22	99,00

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	15,00
508725	200x265	21,00
508732	210x290	21,00



508831



TACA POLIESTROWA, OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	129,00

810507

STOJAK DO TAC SKŁADANY

- Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja.
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu.
- Z gumowymi pierścieniami antypoślizgowymi zabezpieczającymi tacę przed zsuwaniem się.



kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	219,00



TACE POLIESTRÓWE DO RESTAURACJI SAMOOBŚLUGOWYCH



876619

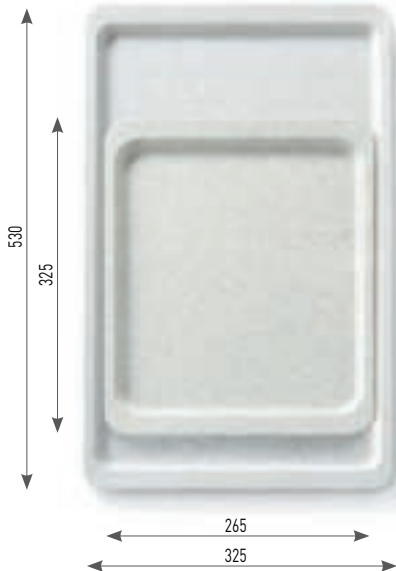
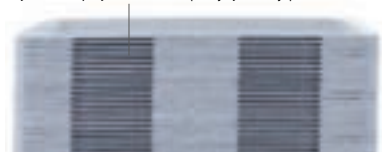


TACA POLIESTRÓWA DO RESTAURACJI SAMOOBŚLUGOWYCH

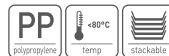
- Wykonana z laminatu poliestrowego (włókno szklane, żywica).
- Kolor jasnoszary, wzór imitujący granit.
- Możliwość piętrowania – przestrzeń między tacami ułatwia cyrkulację powietrza.
- Odporność na temperaturę: od -10 do 120°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
876602	grafitowy	325x265	24,00
876619	granitowy	530x325	32,00

Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



TACE Z POLIPROPILENU



TACA Z POLIPROPILENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878903	szary	305x415x(H)20	11,00
878910	czerwony	305x415x(H)20	11,00
878927	niebieski	305x415x(H)20	11,00
878934	zielony	305x415x(H)20	11,00
878941	brązowy	305x415x(H)20	11,00
878958	czarny	305x415x(H)20	11,00

TACA Z POLIPROPILENU FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	PLN
878804	szary	350x450x(H)20	15,00
878811	czerwony	350x450x(H)20	15,00
878828	niebieski	350x450x(H)20	15,00
878835	zielony	350x450x(H)20	15,00
878842	brązowy	350x450x(H)20	15,00
878859	czarny	350x450x(H)20	15,00



TACA Z POLIPROPILENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878712	czerwony	265x345x(H)20	9,00
878705	szary	265x345x(H)20	9,00
878729	niebieski	265x345x(H)20	9,00
878736	zielony	265x345x(H)20	9,00
878743	brązowy	265x345x(H)20	9,00
878750	czarny	265x345x(H)20	9,00



878552



TACA FAST FOOD Z POLIPROPILENU, OWALNA

- Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	PLN
878552	czarny	265x195x(H)15	6,00



TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU



878101



878125



878606

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA, CZARNA

kod	mm	PLN
878118	255x355	23,00
878101	530x325	35,00

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, CZARNA

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	19,00
878132	ø360x(H)20	22,00
878149	ø410x(H)20	25,00

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT, CZARNA

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	32,00
878408	ø360x(H)39	33,00

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507216



507933



507711

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
507216	325x530	56,00
507469	330x430	52,00
507025	460x360	52,00
507117	370x530	58,00
507018	430x610	78,00

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

kod	mm	PLN
507964	230x160	29,00
507568	200x265	26,00
507933	290x210	31,00

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	59,00
507766	ø360x(H)30	79,00
507773	ø420x(H)30	94,00

TACA DO SERWOWANIA Z LAMINATEM Z MELAMINY, ANTYPOŚLIZGOWA, Z WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508916	drewno	240x340	33,00
508862	jasne drewno	330x430	54,00
508879	drewno	330x430	54,00
508947	drewno	370x530	59,00



508862



508947

508916



TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE Z NADRUKIEM

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507971

TACA DO SERWOWANIA ANTYPOŚLIZGOWA, Z NADRUKIEM

kod	mm	PLN
507971	ø380x(H)15	49,00



508008



508015



508022

TACA DO SERWOWANIA Z NADRUKIEM, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
508008	330x430	49,00
508015	330x430	49,00
508022	330x430	49,00





201633

RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
 - Kontroler z klawiaturą dotykową.
 - Antena wbudowana do kontrolera zapewniająca brak zakłóceń sygnału przez inne urządzenia.
 - 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
 - Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie - wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
 - Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
 - Zasięg: 500 m.
 - Maks. liczba pagerów programowanych na 1 centralę: 998.
- W zestawie: centrala, 10 pagerów, stacja dokująca z zasilaczem.
- Pagery również sprzedawane oddzielnie - 10 szt. (kod: 201640).

kod	mm	PLN
201633	210x130x(H)40	1199,00

Alarm:

 dźwiękowy

 świetlny

 wibracyjny

ABS
plastic

PAGERY RESTAURACYJNE - ZESTAW 10 SZT.

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika [programowalne numery od 001 do 998].
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie - wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Wymiary pagera: 65x65x15 mm.
- W zestawie: 10 pagerów, stacja ładowania, przewód USB typu C.
- Pagery współpracują jedynie z kontrolerem Restauracyjnego systemu przywoławczego HENDI - sprzedawany oddzielnie (kod: 201633).

kod	mm	szt./opak.
201640	80x80x(H)100	89,90/899,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

601



MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia

AMER★BOX®

HDPE
polietylen

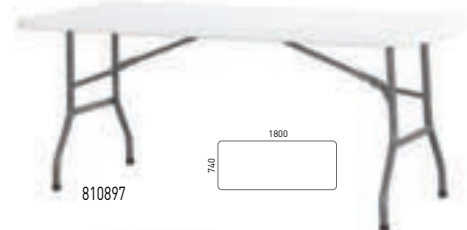


STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
810927	1520x700x(H)740	299,00
810910	1830x750x(H)740	389,00

AMER★BOX®



STÓŁ CATERINGOWY

- Do użytku w barach, restauracjach oraz podczas cateringu
- Blat wykonany z polietylenu HDPE
- Rama wykonana z profili metalowych malowanych proszkowo
- Możliwość złożenia
- Łatwy transport i przechowywanie
- Łatwy do czyszczenia - powierzchnie odporne na zabrudzenia
- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810347	870x870x(H)740	229,00
810897	1800x740x(H)740	379,00



WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos
- Do samodzielnego montażu
- Maksymalne obciążenie: 500kg

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	1099,00





810958

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
810958	ø800x(H)1100	249,00



810934

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	259,00



813157

813164

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850

kod	kolor	mm	PLN
813157	biały	ø850x(H)1150	89,00
813164	czarny	ø850x(H)1150	89,00



813829

813836

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM Ø70-85 CM OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø700-850

kod	kolor	mm	PLN
813829	biały	ø850x(H)1150	89,00
813836	czarny	ø850x(H)1150	89,00

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

kod	kolor	-	mm	PLN
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	119,00
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	119,00
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	129,00
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	129,00
814420	biały	810910	1830x760x(H)730	139,00
814437	czarny	810910	1830x760x(H)730	139,00



814437

814420



810941



STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	649,00
810941	ø1800x(H)740	959,00



814451

814468

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	odpowiedni do	mm	PLN
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	189,00
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	189,00



811191



ŁAWKA CATERINGOWA

- Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	249,00

KRZESŁO CATERINGOWE BIAŁE

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	99,00

KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	159,00



810965



810989



S.S.
stainless steel

810378

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ W KOLORZE SREBRNYM

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą czarną taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków
- Taśma: długość ok. 2,7 m, szerokość 5 cm

kod	-	mm	PLN
810378	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	259,00
810422	słupek	ø64x(H)935	164,00
810484	podstawa	ø360x(H)65	139,00



LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

kod	-	długość (mm)	PLN
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	89,00
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	89,00

810453

810460





BARUP

B A R W A R E

Odkryj świat profesjonalnych akcesoriów barmańskich.

Dzielimy się naszą wiedzą, prezentując innowacyjne i profesjonalnie zaprojektowane produkty do kompleksowego wyposażenia barów.

Nasze wzornictwo będące wynikiem najlepszych praktyk barmańskich to profesjonalna odpowiedź na potrzeby ciągle zmieniającego się, kreatywnego świata przygotowania drinków i koktajli.

Funkcjonalność i nowoczesny design naszych shakerów, muddlerów, łyżek barowych, wyciskarek do cytrusów doskonale wpisuje się w potrzeby każdego barmana.

Marka BAR UP to akcesoria przyciągające wzrok i równocześnie wprowadzające na wyższy poziom sztukę kreowania zaskakujących drinków, koktajli alkoholowych jaki i bezalkoholowych.

BAR UP! BE INSPIRED!



OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI

NEW

NEW

BARUP
BARWARE



596746



596388



596371



OTWIERACZ DO BUTELEK

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	10,00



OTWIERACZ DO BUTELEK

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596388	180x40x(H)2	14,00



OTWIERACZ DO BUTELEK

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596371	180x40x(H)2	25,00



Zobacz film



643914



OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY Z POJEMNIKIEM

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik utrwala opróżnianie
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	39,00



596883

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY

kod	PLN
596883	14,00



595572



DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

- Do łatwego wycinania otworów o $\phi 6,5$ mm w kapslach i puszkach
- Słomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
- Minimalizuje wyciek przewróconych napojów
- Nadaje się do słomek biodegradowalnych $\phi 6$ mm

kod	mm	PLN
595572	$\phi 45 \times (H) 80$	39,00

BAR





596807



OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
596807	(L)140	13,00



597200



OTWIERACZ KELNERSKI

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
597200	(L)110	14,00



Obcinarka do folii

597323



OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Patentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	39,00

BARUP
BARWARE



597507



KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
597507	(L)170	30,00



594018



OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
594018	110x25	10,00



Z dodatkowym wyciągiem do długich korków



Zobacz film

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków



kod	mm	PLN
597316	(L)120	26,00



NEW

594025

KORKOCIĄG FRANCUSKI

- Uchwyt wykonany z wytrzymałego chromowanego stopu cynku.
- Spirala ze stali węglowej niklowanej. Gwarantowana wysoka wytrzymałość i brak ryzyka wyginania się czy złamania.
- Spirala na ostrej iglicy ma szerszej rozmieszczone zwoje niż w standardowych korkociągach - łatwiejsze wyciągnięcie korka, bez kruszenia i wyłamania go.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
594025	105x85x(H)10	19,00



DOZOWNIKI I NALEWAKI

BARUP
BARWARE

NALEWAK Z KLAPKĄ

18/8

stainless steel

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem
- Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599334	6	ø30x120	5,17/31,00

599334



599372

NALEWAK - 6 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599372	6	5,00/30,00



599488

599464

599471



593363

NALEWAK DŁUGI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z odpowietrznikiem
- Z korkiem z tworzywa

S.S.

stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
593363	12	9,92/119,00



590140

NALEWAK

18/8

stainless steel



food contact

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599488	szybki przepływ	6	6,00/36,00
599464	wolny przepływ	6	6,00/36,00
599471	z klapką	6	6,00/36,00

NALEWAK STALOWY DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

kod	PLN
590140	6,50



18/8

stainless steel

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	27,00

599327



599402 599419 599426 599433

NALEWAK - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599402	niebieski	4	4,50/18,00
599419	czerwony	4	6,00/24,00
599426	przezroczysty	4	6,00/24,00
599433	żółty	4	4,50/18,00



599440 599457

NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	6	2,00/12,00
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	6	1,50/9,00



Mocowanie do półki

Mocowanie do ściany



STOJAK NA BUTELKI

- Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598719	mocowany do półki	59,00
598818	mocowany do ściany	59,00



598009 598207 598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

kod	poj. [ml]	PLN
598009	25	24,00
598207	35	24,00
598405	50	24,00



599006 599105 599204

NALEWAK Z 3 KULKAMI

kod	-	PLN
599006	25 ml	12,00
599105	35 ml	12,00
599204	50 ml	12,00





552049

KOREK ZACISKOWY DO BUTELEK

- Zapobiega wyciekom i rozlaniu napoju
- Hermetyczne zamknięcie przedłuża trwałość produktu w już otwartej butelce
- Wykonany z nylonu z dźwignią z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Zintegrowany silikonowy pierścień szczelnie zamykający butelkę po naciśnięciu dźwigni
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do 20 mm
- Zestaw zawiera 3 korki w kolorach: zielony, biały i czerwony

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
552049	3	ø36x81	7,00/21,00



595589



KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek.
- Z silikonową uszczelką.

kod	PLN
595589	17,00



595558

KOREK

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA w czarnym kolorze
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595558	6	ø31x31	2,00/12,00



595565

KOREK Z NAKRĘTKĄ

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
595565	6	2,67/16,00



557600



DYSPENSER BARMĄSKI Z WYMIENNYMI KOŃCÓWKAMI

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

kod	litry	mm	PLN
557600	0.8	ø90x(H)300	25,00





588420

588598

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	169,00
588598	0.95	ø95x(H)320	189,00 NEW



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N₂O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabołów w syfonach HENDI może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	PLN
588208	10	16,00
588215	24	36,00
586907	50	75,00



588574

SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø100x(H)320	299,00



588406

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO₂

- Dozowanie: 1 nabój 8 g CO₂ na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	PLN
588406	10	14,00



POJEMNIKI BARMAŃSKIE NA DODATKI DO DRINKÓW

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z tworzyw sztucznych najwyższej jakości
- Obudowa z HIPS oraz przezroczysta pokrywka z ABS chroniąca żywność przed zanieczyszczeniem i owadami
- Każdy pojemnik można łatwo wyjąć z uchwytu, np. w celu uzupełnienia zapasu produktu
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce



BARUP
BARWARE



552018



552025



552131



552032

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 3 WKŁADY

- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552018	480x150 x(H)100	69,00

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 4 WKŁADY

- 4 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552025	480x150 x(H)100	74,00

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 5 WKŁADÓW

- 5 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw

kod	mm	PLN
552131	480x150 x(H)100	99,00

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 6 WKŁADÓW

- 6 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552032	480x150 x(H)100	79,00

BAR



552100

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z najwyższej jakości tworzyw
- Obudowa ze stali nierdzewnej oraz przezroczysta pokrywka z polipropylenu chronią żywność przed zanieczyszczeniem lub owadami
- Pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw, każdy można łatwo wyjąć z obudowy
- Pojemniki można myć w zmywarce

kod		mm	PLN
552100	5 kontenerów	375x140x(H)90	115,00



596890

PRZYBORNIK BARMAŃSKI - 3 PRZEGRÓDY

- Do użytku w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z polistyrenu
- Duża komora na serwetki o wymiarach 135x135 mm
- 2 mniejsze komory o wymiarach 24x115 mm na słomki, mieszadła itp.

kod	mm	PLN
596890	193x143x(H)136	20,00



596760

ABS
plastic

PRZYBORNIK BARMAŃSKI - 6 PRZEGRÓD

- 6 przegródek na serwetki, słomki, mieszadła itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm
- Wykonany z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	41,00



826348

826485



DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

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

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	18,00
826478	czarny	250x150	10	19,00
826355	biały	300x200	10	30,00
826485	czarny	300x200	10	25,00



596777

ABS
plastic

KRUSTOWNICA 3-POZIOMOWA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio opisane: sok limonkowy, sól, cukier
- Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu
- Wykonana z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	34,00

**NEW****NEW****NEW****NEW**

596685



596524



596531



596753



596456



596463

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

kod	mm	PLN
596685	158x75	9,00

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596524	160x76	31,00

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596531	160x76	21,00

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596753	82x28x(H)165	18,00

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596456	160x75x(H)15	25,00

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Z czarną powłoką malowaną proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596463	160x75x(H)15	21,00

BAR



596449

**NEW****SITKO BARMAŃSKIE TRÓJKĄTNE**

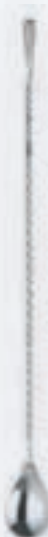
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Demontowana sprężyna ułatwiająca czyszczenie.
- Sprężyna może służyć za „spring whisk” (trzepaczka) w metodzie „dry shake”.
- Na uchwycie umieszczony otwór do zawieszania.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596449	97x105	25,00



616

do cen należy doliczyć VAT 23%

**NEW****NEW****BARUP**
BARWARE**NEW****NEW**

596968



596555



596562



593097



596579



596586

ŁYŻKA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
596968	(L)380	14,00

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Powłoka w kolorze miedzianym z blyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596555	385x35x(H)	39,00

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596562	385x35	27,00

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
593097	27x27x(H)266	14,00

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

- Powłoka w kolorze miedzianym z blyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596579	280x35	27,00

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596586	280x35	27,00



**BAR UP**
BARWARE**NEW****S.S.**
stainless steel

635612

638118

638132

638170

638163

SITO – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI204 malowanej proszkowo.
- Dodatkowe ucho pozwala oprzeć sito o garnek czy naczynie lub powiesić je na haczyku.
- Wymiary:
 - sito czarne: ø74 mm, (L)215mm, (H)25 mm,
 - sito srebrne: ø105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
 - sito miedziane: ø144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Długość uchwyty:
 - sito czarne: 115 mm,
 - sito srebrne: 120 mm,
 - sito miedziane: 165 mm.
- Wielkość oczek:
 - sito czarne: 1x1 mm,
 - sito srebrne: 1x1 mm,
 - sito miedziane: 1,5x1,5 mm.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	szt./opak.
635612	16,00/48,00

SITO BARMAŃSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638118	ø65x220	8,00

SITO BARMAŃSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638132	ø65x220	9,00
638149	ø75x220	10,00

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638170	ø75x220	13,00

**SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE BAR UP**

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638163	ø75x220	7,00

BAR





BARUP
BARWARE



596944



596739



596951

ABS
plastic

MOŹDZIERZ

- Wykonany z czarnego ABS
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.
- Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka)

kod		mm	PLN
596739	profilowany, kratka	ø34x207	13,00
596944	gładki	ø34x207	11,00
596951	profilowany, gwiazdka	ø34x207	11,00



521410

SZUFELKA BARMĄŃSKA

kod	mm	PLN
521410	220x80	18,00

AL
aluminium

521434

SZUFELKA BARMĄŃSKA Z OTWORAMI

kod	mm	PLN
521434	220x80	22,00

AL
aluminium

SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	6,50/13,00

S.S.
stainless steel



523520

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

619



593004



596425



596432



596401



593318



596418

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
593004	0.75	ø80x(H)240	57,00

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596425	ø85x(H)240	79,00

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596432	ø85x(H)240	69,00

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
596401	0.8	ø90x(H)303	55,00

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
593318	ø90	122,00

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596418	ø90	55,00



596982



596975

KUFEL MIEDZIANY

kod	litry	mm	PLN
596982	0.4	ø85x(H)105	20,00
596975	0.5	ø97x(H)100	31,00





593035

593042

593066

596395

596678

N6666

NEW



SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

kod	litry	mm	PLN
593035	0.75	ø90x(H)255	43,00

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	-	litry	PLN
593066	szklanica	0.45	10,00
593042	kubek stalowy	0.8	21,00

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	litry	PLN
596678	0.8	25,00

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0.55	26,00

SHAKER BOSTOŃSKI

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596395	ø90	55,00

NEW



700259

TORBA BARMAŃSKA

- Wykonana z grubej bawełny o splecie płóciennym. Krawędzie torby są dodatkowo obszyte dla wzmocnienia i eleganckiego wykończenia.
- Okucia wykonane ze stali nierdzewnej w kolorze starego złota.
- Paski wykonane ze skóry naturalnej (zamsz).
- Odpinany bawełniany czarny pasek naramienny o regulowanej długości.
- Logo BarUp haftowane.
- Zapięcie torby za pomocą stalowych klamer oraz skórzanych pasków.
- Po rozłożeniu, w środku znajdują się:
 - 8 kieszonek (np. na łyżki barmańskie, pesety),
 - 8 elastycznych otwartych przegródek (np. na jiggery),
 - 3 klapy zamykane na rzepy,
 - przegroda na shaker/szklanicę zamykana na zamek, o wymiarach 37x15 cm.
- Wymiary wewnętrznej części (z zamkniętymi klapami): 37x33,5 cm

kod	mm	PLN
700259	210x370x(H)70	169,00



25 ml
596920

25 ml
593332

25 ml
596654



25 ml
596722



25 ml
596715



25 ml
596548



25 ml
596647

NEW

S.S.
stainless steel

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596920	ø43x(H)110	11,00

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Posiada pierścień - dla lepszego chwytu.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
593332	ø43x(H)110	55,00

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- W eleganckim czarnym kolorze
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596654	ø45x(H)110	14,90

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej, z matowym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	16,00

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/35 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Miarka dwustronna: 25/35 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	16,00

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596548	ø42x(H)86	31,00

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką malowaną proszkowo, z matowym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596630	ø40x(H)75	14,00
596647	ø45x(H)86	14,00

BAR





596616

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Końcówka muddlera wykonana z polipropylenu (PP).
- Tuba wykonana z grubej tekstury.
- Shaker bostoński Tin-on-Tin: 2 kubki z obciążeniem, o pojemnościach 500 ml i 800 ml.
- Klasyczny jigger o pojemnościach 50 ml i 25 ml.
- Sitko barmańskie Hawthorne z profilowanym uchwytem oraz demontowaną sprężyną (łatwawia czyszczenie, można jej też używać jako „spring whisk”). Idealnie pasuje do shakera, doskonale odcedza drobne kawałki lodu, owoców i ziół.
- Muddler (moździerz barmański): z ząbkowaną powierzchnią, do szybkiego rozgniatania kawałków owoców i ziół.
- Spiralna łyżka barmańska o długości 27 cm i pojemności 5 ml z muddlerem (końcówka w kształcie dysku): do szybkiego mieszania drinków z lodem bez rozwałdiania ich, do wlewania napojów gazowanych bez spieniania oraz tworzenia warstwowych koktajli. Dysk – muddler może również służyć do rozgniatania owoców i ziół.
- Zestaw umieszczony w kartonowej tubie z elegancką grafiką.
- Wszystkie elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596616	ø120x(H)320	139,00



596623

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej AISI 201 z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Końcówka muddlera wykonana z polipropylenu (PP).
- Tuba wykonana z grubej tekstury.
- Shaker bostoński Tin-on-Tin: 2 kubki z obciążeniem, o pojemnościach 500 ml i 800 ml.
- Klasyczny jigger o pojemnościach 50 ml i 25 ml.
- Sitko barmańskie Hawthorne z profilowanym uchwytem i demontowaną sprężyną (łatwawia czyszczenie, można jej też używać jako „spring whisk”) – idealnie dopasowane do shakera, doskonale odcedza drobne kawałki lodu, owoców i ziół.
- Muddler (moździerz barmański): z ząbkowaną powierzchnią, do szybkiego rozgniatania kawałków owoców i ziół.
- Spiralna łyżka barmańska o długości 27 cm i pojemności 5 ml z muddlerem (końcówka w kształcie dysku): do szybkiego mieszania drinków z lodem bez rozwałdiania ich, do wlewania napojów gazowanych bez spieniania oraz tworzenia warstwowych koktajli. Dysk – muddler może również służyć do rozgniatania owoców i ziół.
- Zestaw umieszczony w kartonowej tubie z elegancką grafiką.
- Elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596623	ø120x(H)320	159,00





471500

**MISA DO SZAMPANA**

kod	litry	mm	PLN
471500	13.5	ø370x(H)230	239,00



471524

**MISA DO SZAMPANA**

kod	litry	mm	PLN
471524	9.5	ø350x(H)230	89,00

BARUP
BARWARE

593165

**MISA DO SZAMPANA**

- Wykonana z przezroczystego plastiku
- Przezroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	152,00



593158

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Przezroczyste
- Wykonane z przezroczystego plastiku
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	119,00



593103

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Z uchwytnymi
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3.5	ø210x(H)210	49,00

BAR



593202

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z okrągłymi uchwytnymi
- Duży rozmiar - nadaje się do przechowywania różnego rodzaju butelek
- Pojemność: 3,3 l
- Pasuje do stojaka: 593905

kod	litry	mm	PLN
593202	3.3	ø220x(H)190	28,00





STOJAK NA WIADRO

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 4-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)740	249,00



593608



BARUP
BARWARE

593905



STOJAK NA WIADRO

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Końcówki stelaża zabezpieczone gumą aby zapobiec niszczeniu blatu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	69,00



593806

Używać bez kostek lodu



TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	61,00



Doskonałe właściwości izolacyjne



593813

TERMOS DO WINA

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki, o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta ok. 1,5°C/h – utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593813	ø142x(H)210	59,00



594742

POJEMNIK DO LODU

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	59,00
594759	10	ø292x(H)220	139,00



594704

POJEMNIK DO LODU O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	279,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

625



679012

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością
- 2 formy w zestawie

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	32,00

BARUP
BARWARE

679043

**FORMA DO KOSTEK LODU MINI**

- Do przygotowania 15 małych kostek lodu ($\pm 3 \times 3 \times 3$ cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	28,00



679036

**FORMA DO KOSTEK LODU XL**

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu ($\pm 5 \times 5 \times 5$ cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	29,00



Zobacz film



679029

**FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI**

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu ($\pm \phi 4,5$ cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	45,00



679050

**FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA**

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679050	125x190x(H)60	72,00



679067

**FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA**

- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	39,00

FORMA DO KOSTEK LODU

- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	PLN
679005	335x180	59,00



679005

Z podstawką usztywniającą





Zobacz film

274255



GRANITOR

- Zbiornik 12-litrowy z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od -10°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274255	12	230	740	470x520x(H)810	5999,00



BARUP
KAWA

274224



GRANITOR 2x12 L

- 2 zbiorniki 12-litrowe z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od -10°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274224	24	230	740	470x520x(H)810	7999,00



DYSPENSER DO SOKÓW 2x12 L

- 2 zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania soków, każdy o pojemności 12 litrów
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
425206	24	230	370	430x430x(H)640	3299,00



Zobacz film

425206





289952



KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słodu w warunkach domowych
- Tryb pracy automatycznej - pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 25°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziałka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania - ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	litry	V	W	mm	PLN
289952	40	230	2500	ø400x(H)630	1439,00
289969	60	230	3000	ø400x(H)780	1799,00



289976



CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 10 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 10
- Wysokość: zwojów 100 mm, całkowita wysokość chłodnicy 360 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 8,8 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,25 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa [289952, 289969]

kod	mm	PLN
289976	ø255x(H)360	199,00



289983



CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 16 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 16
- Wysokość: zwojów 290 mm, całkowita wysokość chłodnicy 485 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 13 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,85 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa [289952, 289969]

kod	mm	PLN
289983	ø255x(H)485	249,00





Zobacz film

DYSTRYBUTOR DO PIWA

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Niekapiący kran wysokiej jakości



kod	litry	mm	PLN
598955	3	ø100x(H)815	325,00
598962	5	ø100x(H)1150	409,00

598962

598955



SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA – ZESTAW 6 SZT.

- Biała, wykonana z plastiku



kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	4,50/27,00

565360



516751



WIADRO DO PIWA

- Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwyty

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	55,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

629



POMPKA PRÓŻNIOWA DO WINA

- Przeznaczone do każdego rodzaju win (niemusujące i musujące) i do wszelkich butelek na wino (standardowych – 750 ml i większych – 1000 ml).
- Pompka i korki wykonane z tworzyw ABS i TPE.
- Pompka pozwala szybko odessać powietrze z butelki – zapewnienie optymalnego poziomu próżni i hermetycznego uszczelnienia, pozwalające zachować walory smakowe i aromatu wina aż do maks. 7 dni (pod warunkiem przechowywania w lodówce).
- 2 korki w zestawie.
- Korki zaopatrzone w przycisk do odbezpieczenia próżni – łatwe wyciąganie korka.
- Pompka i korki nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
595541	140x65x(H)50	39,00

ABS
plastic



NEW

595541

BARUP
BARWARE

596517



NEW

WIESZAK NA KIELISZKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu pod półką.
- 1 rząd przeznaczony do umieszczenia kieliszków.
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
596517	408x115x(H)30	25,00



696064

NEW

ABS LDPE PP
plastic polyethylene polypropylene

MYJKA RĘCZNA DO SZKŁA

- Przeznaczona do samodzielnego montażu i umieszczenia w zlewie.
- Pasuje do szklanek o średnicy 50-140 mm i maks. wysokości 240 mm, w tym kufla do piwa typu niemiecki Stein (z uchem) czy angielskich szklanek pintowych.
- Obudowa wykonana z ABS, włosie szczotek z polipropylenu.
- Środkowa szczotka w komorze demontowalna.
- Wyposażona w teleskopowy system płukania wewnątrz jednego z pojemników – posiada dysze do płukania szklanek, czyli równocześnie działające natryski wewnątrz i na zewnątrz szklanki.
- Bezpośrednie podłączenie do źródła zimnej wody – skuteczne mycie szklanek w zimnej wodzie (poniżej 30°C).
- Posiada kanał przelewowy – pomocny w razie nadmiaru wody sięgającego ponad szczotki.
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki-przysawki wykonane z PVC, zapewniające stabilność.
- Zgodna ze standardami HACCP.
- Nie są wymagane żadne procedury utrzymania/serwisowania poza podstawowym utrzymaniem higieny.
- W zestawie wąż 3/8" o długości 70 cm doprowadzający wodę.

kod	mm	PLN
696064	370x200x(H)360	449,00

BAR



596500



NEW

WIESZAK NA KIELISZKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu na ścianie.
- 3 rzędy przeznaczony do umieszczenia kieliszków.
- W zestawie śruby i kołki.

kod	mm	PLN
596500	350x293x(H)50	129,00

630

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



BARUP
BARWARE



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	46,00



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	49,00



552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	69,00

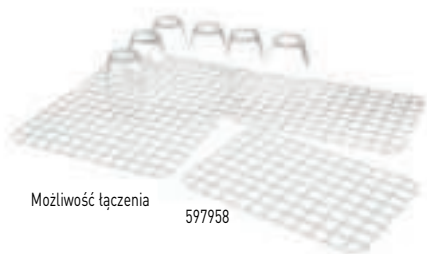


597972

597989

MATA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
597989	300x150x(H)9	22,00
597965	610x85x(H)15	34,00
597972	453x305x(H)15	49,00



Możliwość łączenia

597958

KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597958	5	313x209	11,00/55,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

631

BARUP
STAINLESS STEEL



Zobacz film

695906



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Dźwignia z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	279,00

BAR



NEW



WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Wielofunkcyjny: do cytryn, limonek, mandarynek i niewielkich pomarańczy.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczne uchwyty dla łatwego przeciskania.
- Duże uchwyty umożliwiające duży nacisk - łatwe i dokładne wyciskanie.
- Mocny, wytrzymały zawias - nie wygina się i nie tami.
- Średnica otworu na cytrusy: $\varnothing 7,5$ mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596470	215x70x(H)55	99,00

NEW



WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Wykonany z grubego stopu aluminium malowanego proszkowo.
- Konstrukcja z dwoma tłoczeniami (na mniejsze i większe cytrusy): $\varnothing 55$ mm i $\varnothing 70$ mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
592076	225x80x(H)55	69,00

592069

592052

592045



WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	36,00
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	49,00
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	56,00



WARINGABS
plasticPA
polyamidePC
polycarbonis

 outdoor
NEW

WJX90XE

SOKOWIRÓWKA Z WYRZUTEM PULPY, HEAVY-DUTY

- Przeznaczona do dowolnych owoców i warzyw - posiada szeroki otwór wrzutowy o średnicy 8 cm, odpowiedni do dużych produktów.
- Obudowa wykonana z metalu malowanego proszkowo, kosz filtrujący, zbiornik na sok i tarcza tnąca wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obrotowy, niekapiący kurek zapewniający czystość stanowiska podczas pracy.
- Duży, 11-litrowy zbiornik na resztki (pulpe) i wyrzut pulpy umożliwiają nieprzerwaną pracę.

- Wysokość kurka pozwala na umieszczenie bezpośrednio pod nim dzbanka o pojemności 1,4 l.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Prędkość obrotowa: 3600 obr./min.
- W zestawie: wygodny w użyciu, ergonomiczny popychacz oraz szczotka do czyszczenia.

kod	V	mm	PLN
WJX90XE	230	273x457x(H)508	6839,00

BAR





221105

SOKOWIRÓWKA

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Z dużym, 7-litrowym pojemnikiem na resztki
- Wysoka wydajność - do około 120 kg owoców lub warzyw na godzinę
- Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej
- Otwór tacy załadowniczej i popychacz z tworzywa ABS, pojemnik na pulpe i pokrywa z polipropylenu

- Średnica wew. otworu załadowniczego: 80 mm
- Prędkość tarczy trącej: 3000 obr./min
- Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłączonej przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym
- Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw

kod	V	W	mm	PLN
221105	230	700	246x480x(H)531	3199,00



BLENDERY BARMAŃSKIE

- Odpowiedni do: blendowania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothie, a nawet kruszonego lodu.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Kielich o pojemności 2,5 l, wykonany z wytrzymałego transparentnego poliwęglanu, odpornego na temperaturę od -40°C do 90°C.
- Pokrywa wykonana z poliwęglanu.



- Demontowane ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 420, z tytanową powłoką.
- Funkcja blendowania pulsacyjnego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniem elektrycznym.
- System Safety Lock: zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia bez zamontowanego kielicha.



230688



230695



Zobacz film

Ostona akustyczna znacznie redukuje dźwięk

Podstawa antypoślizgowa

BLENDER BARMAŃSKI Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu.
- Manualna, bezstopniowa regulacja prędkości za pomocą pokrętła.
- Silnik ze zmienną prędkością: 16 000 obr./min-24 800 obr./min (bez zawartości).
- Dodatkowa funkcja zabezpieczająca: blender pracuje tylko po prawidłowym zamknięciu pokrywy.

kod	V	W	mm	PLN
230688	230	1680	250x300x(H)540	1399,00

BLENDER BARMAŃSKI ELEKTRONICZNY Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu.
- Elektroniczny dotykowy panel sterowania LED.
- 3 poziomy prędkości: LOW ok. 8350 obr./min, MEDIUM ok. 13 500 obr./min, HIGH ok. 24 800 obr./min (bez zawartości).
- 3 ustawienia timera: 30, 45, 90 sekund.
- Dodatkowa funkcja zabezpieczająca: blender pracuje tylko po prawidłowym zamknięciu pokrywy.

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	250x300x(H)546	1539,00

BAR





ABS
plastic

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

NEW



230718

Bardzo mocny,
może nawet
kruszyć lód

W komplecie z odpornym
na pęknięcia dzbankiem
2,5l, popychaczem
i mocną pokrywką



238097

BLENDER BARMAŃSKI

- Manualna, 10-stopniowa regulacja prędkości za pomocą pokrętki.
- Silnik ze zmienną prędkością: 16 000 obr./min-24,800 obr./min (bez zawartości).
- W zestawie: popychacz wykonany z polipropylenu przeznaczony do gęstszych i większych składników.

kod	V	W	mm	PLN
230718	230	1680	270x250x(H)550	859,00

BLENDER BARMAŃSKI ELEKTRONICZNY

- Elektroniczny dotykowy panel sterowania LED.
- 3 poziomy prędkości: LOW ok. 8350 obr./min, MEDIUM ok. 13 500 obr./min, HIGH ok. 24 800 obr./min (bez zawartości).
- 3 ustawienia timera: 30, 45, 90 sekund.
- W zestawie: popychacz wykonany z polipropylenu przeznaczony do gęstszych i większych składników.

kod	V	W	mm	PLN
238097	230	1680	220x240x(H)535	899,00

ABS
plastic

BPA
free

S.S.
stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688 /230213/230602/230664, wykonany z kopoliestru tritan niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa i mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	469,00

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688/230213/230602/230664, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Bez dociskacza

kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	449,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



BLENDERY BARMAŃSKIE TORQ 2.0

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- W zestawie kielich wykonany z kopoliestru, wolny od BPA, o pojemności 1,4 l, z pokrywą.
- Funkcja PULSE chwilowo zwiększająca prędkość obrotową, co pozwala np. wstępnie zmielić bardzo twarde produkty.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

- Otwór w górnej pokrywie umożliwiający dodawanie składników podczas pracy.
- Prędkość obrotowa: maks. 24 500 obr./min (HIGH) lub maks. 20 000 obr./min (LOW).
- Wydajność: 50-74 cykli na dobę.
- Cykl pracy: 1 minuta włączony/3 minuty wyłączony (praca w cyklu zapobiega przegrzaniu).

WARING



NEW



TBB145E



TBB160E

BLENDER BARMAŃSKI TORQ 2.0

kod	V	W	mm	PLN
TBB145E	230	1500	191x212x(H)450	2699,00

BLENDER BARMAŃSKI TORQ 2.0 ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

- Elektroniczny panel sterowania z funkcją timera do 60 sekund.

kod	V	W	mm	PLN
TBB160E	230	1500	194x213x(H)450	2749,00



BLENDER BARMAŃSKI BLADE

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- W zestawie wyjmowany kielich wykonany z kopoliestru, wolny od BPA, o pojemności 1,4 l, z pokrywą.
- Funkcja PULSE chwilowo zwiększająca prędkość obrotową, co pozwala np. wstępnie zmielić bardzo twarde produkty.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Otwór w górniej pokrywie umożliwiający dodawanie składników podczas pracy.
- Silnik o mocy 1 KM.
- Wydajność: 25-49 cykli na dobe.
- Cykl pracy: 1 minuta włączony/3 minuty wyłączony (praca w cyklu zapobiega przegrzaniu).

WARING

S.S.
stainless steel

PC
polycarbonate

indoor

NEW



BB340E

BLENDER BARMAŃSKI BLADE

- Prędkość obrotowa: maks. 22 000 obr./min (HIGH) lub min. 20 000 obr./min (LOW).
- Dotykowy panel sterowania z funkcjami: ON/OFF, LOW, HIGH, STOP, PULSE, timer.
- Timer: 99 sekund.

kod	V	W	mm	PLN
BB340E	230	820	194x213x(H)406	2349,00



BLENDERY BARMAŃSKIE XTREME, X-PREP

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- Funkcja PULSE chwilowo zwiększająca prędkość obrotową, co pozwala np. wstępnie zmielić bardzo twarde produkty.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

- Otwór w górnej pokrywie umożliwiający dodawanie składników podczas pracy.
- Wydajność: ponad 75 cykli na dobę.
- Cykl pracy: 1 minuta włączony/3 minuty wyłączony (praca w cyklu zapobiega przegrzaniu).

WARING

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

indoor

NEW



MX1000TXEE

BLENDER BARMAŃSKI XTREME

- W zestawie kielich wykonany z kopoliestru, wolny od BPA, o pojemności 2 litrów.
- Prędkość obrotowa: maks. 30 000 obr./min (HIGH) lub maks. 26 000 obr./min (LOW).

kod	V	W	mm	PLN
MX1000TXEE	230	1500	220x235x(H)460	3879,00



MX1100TXSEE

BLENDER BARMAŃSKI XTREME Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- W zestawie kielich wykonany z poliwęglanu.
- Panel sterowania z klawiaturą membranową.
- Prędkość obrotowa: maks. 29 000 obr./min (HIGH) lub maks. 24 000 obr./min (LOW).
- Wyposażony w timer: 30 sek.
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu w zestawie.

kod	V	W	mm	PLN
MX1100TXSEE	230	1560	216x235x(H)470	5069,00

NEW

DZBANEK RAPTOR DO BLENDERÓW BARMAŃSKICH WARING

- Wymienny dzbanek do blenderów barmańskich Waring o kodach: MX1000TXEE, MX1200TXEE, MX1500TXSEE.

kod	PLN
CAC95I	1099,00



CAC95I

NEW

OBUDOWA WYCISZAJĄCA DO BLENDERÓW BARMAŃSKICH WARING

- Przeznaczony do blenderów barmańskich Waring o kodach: MX1000TXEE, MX1200TXEE, MX1500TXSEE.

kod	PLN
SE1500	1219,00



SE1500



WARING**NEW**

MX1500TXSEE

BLENDER BARMAŃSKI XTREME Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- W zestawie kielich wykonany z kopoliestru, wolny od BPA, o pojemności 2 litrów.
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu w zestawie.
- Panel sterowania z wyświetlaczem LCD, możliwość zapisania 4 programów pracy.
- Regulacja prędkości w zakresie 15%-100%, co 1% - od 3000 obr./min do 30 000 obr./min.

kod	V	W	mm	PLN
MX1500TXSEE	230	1500	223x241x(H)540	5799,00



MX1200TXEE

BLENDER BARMAŃSKI X-PREP

- W zestawie kielich wykonany z kopoliestru, wolny od BPA, o pojemności 2 litrów.
- Funkcja PULSE aż do 30 000 obr./min.
- Płynna regulacja prędkości za pomocą pokrętła.
- Prędkość obrotowa w zakresie: maks. 1500-20 000 obr./min.

kod	V	W	mm	PLN
MX1200TXEE	230	1560	216x235x(H)470	4759,00



**WARING****NEW**

JX40CE

**WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW, Z OSŁONĄ**

- Przeznaczona do każdego rodzaju cytrusów: od niewielkich cytryn, po duże grejfruty – w zestawie dodatkowa nakładka do wyciskania małych cytrusów.
- Obudowa wykonana z poliwęglanu.
- Pojemnik zbierający sok i „dzióbek” wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wydajny silnik o prędkości obrotowej 1800 obr./min oraz duży „dzióbek” umożliwiają produkcję dużych ilości soku.
- Wyposażona w łatwo demontowaną osłonę przeciwko zachłapaniu.
- Nóżki z poliwęglanu redukujące drgania i hałas podczas pracy.
- Wszystkie demontowane elementy nadają się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
JX40CE	230	375	254x254x(H)495	4449,00

NEW

221228

**WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW**

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, aluminium, PC (poliwęglan).
 - 3 końcówki do cytrusów w zestawie: mała, średnia, duża (średnia jest główną).
 - Możliwość pracy ciągłej do 10 minut.
 - „Dzióbek” jest umieszczony na wysokości 250 mm – możliwość umieszczenia wysokich szklanek lub dzbanka bezpośrednio pod nim.
 - Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
 - Klasa wodoszczelności: IPX1.
- UWAGA: Nie zawiera tacki ociekowej.

kod	V	W	mm	PLN
221228	230	180	213x207x(H)417	899,00



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych





221204



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok - ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznicę za pomocą przycisku on/off
- Ostona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	PLN
221204	230	180	308x218x(H)463	789,00



Zobacz film



221099



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Ostona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	280x200x(H)470	1539,00



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

643





design by
Robert Bronwasser



Mocny silnik o dwóch prędkościach: 15 000 i 19 000 obr./min



221600

221617

221624

221631

221648

221655

2 zestawy wymiennych mieszadeł poliwęglanowych [2 sztuki każda]



2 kubki: wykonane ze stali nierdzewnej [pojemność: 0,95 l] i poliwęglanu [pojemność: 0,9 l]

221631

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
 - 2 kubki: ze stali nierdzewnej [poj. 0,95 l] oraz z poliwęglanu [poj. 0,9 l]
 - 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu [po 2 szt.]
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	699,00
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	699,00
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	699,00
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	699,00
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	699,00
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	699,00

BAR



IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



221617



221600



221624



961124



961117



961131

KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWEGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	39,00

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	79,00

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	39,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



S.S.
stainless steel



695708



Zobacz film



KRUSZARKA DO LODU MANUALNA

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie topatka na lód
- Wymijomy pojemnik

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	135,00

ABS
plastic

PP
polipropylen

S.S.
stainless steel



271520

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa ze szczerkowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka zatładowca do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przejrzysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	80	170x260x(H)460	429,00



Zobacz film

Czujnik Bezpieczeństwa.
Uniemożliwia uruchomienie w sytuacji otwartej przestrzeni przetwórczej.

Poziomy lamacz.
Ostrza nierdzewne ustawione na poziomych płatach napędowych - szybko i efektywnie przetwarzania nawet do 120 kg/h.



271599

Wysoko umieszczona dysza wyładowcza. Umożliwia kruszenie do naczyń o dużych pojemnościach.

Amortyzatory podstawy. Niwelują drgania, zapobiegają samoistnemu przemieszczaniu urządzenia.

Długa żywotność jednostki napędowej. Wentylator wykorzystuje energię obrotu osi kruszącej przy jednoczesnym schładzaniu motoru.

18/8

stainless steel

KRUSZARKA DO LODU

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość noża: 850 obr./min
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm
- Obudowa silnika z odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Współczynnik szczelności: IPX 1

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	194x329x(H)523	1699,00

BAR



- Nowość! Kostkarka do lodu firmy Arctic - niezwykle efektywne urządzenie działające bez konieczności podłączenia do wody.
- Kostkarka w ciągu 24 h może wyprodukować aż 12 kg lodu pobierając wodę z integralnego zbiornika.
- Nowa kostkarka Arctic to urządzenie typu AGILE, co oznacza, że można ją łatwo przenosić i ustawiać w dowolnym miejscu.
- Obsługa kostkarki jest niezwykle prosta: wskaźniki świetlne ostrzegają o niskim poziomie wody oraz maksymalnym poziomie wypełnienia pojemnika lodem.
- Kostki lodu z urządzenia Arctic mają specjalny kształt hamujący topliwosć, dzięki czemu skutecznie i dłużej chłodzą przygotowywane przy ich użyciu napoje i koktajle.
- Do wytwarzania niskich temperatur w kostkarce Arctic zastosowano chłodzenie statyczne uzyskane za pomocą kompresora, a czynnikiem chłodniczym jest R600a.
- Do wykonania urządzenia użyto stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- W zestawie znajduje się szufelka do lodu, która ułatwia korzystanie z urządzenia.



arctic
DESIGN • INNOVATION • PERFORMANCE

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

NEW

KOSTKARKA DO LODU

- Wykonana ze stali nierdzewnej i ABS.
- Produkuje częściowo niewypełnione kostki lodu.
- Chłodzenie statyczne za pomocą kompresora.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody oraz maks. wypełnienia pojemnika na lód.
- Czas trwania cyklu: ± 8-13 min.
- Pojemność pojemnika na lód: 0,7 kg.
- Zdolność produkcyjna: 12 kg/24 h.
- Szufelka do lodu w zestawie.
- Czynniki chłodniczy: R600a.

kod	V	W	mm	PLN
271292	230	100	242x358x(H)328	699,00



271292

WARING

18/0
stainless steel

PP
polypropylene

NEW

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430.
- W zestawie miska (zasobnik) wykonana z polipropylenu, o pojemności 2,4 l oraz lejek.
- Możliwość regulowania wysokości wylotu tak, aby pokruszony lód wysypywał się do naczynia o wysokości do 23 cm.
- Wydajność: do 30 kg lodu na godzinę, przystosowana do pracy ciągłej.
- Sterowanie za pomocą 1 przycisku - prosta obsługa.

kod	V	W	mm	PLN
IC20	230	115	190x250x(H)440	4399,00



IC20

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

647



ABS
plastic

18/0
stainless steel



271568



Możliwe
3 rozmiary
kostek lodu



271551



Możliwe
3 rozmiary
kostek lodu



KOSTKARKA DO LODU

- Model nabladowy, idealny do barów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pokrywa z czarnego tworzywa ABS
- Wydajność: 12 kg/24 h, wytwarza 9 kostek na cykl
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, produkcja metodą zalewową
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: 3,2 kg, ok. 100 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	320x400x(H)575	999,00

KOSTKARKA DO LODU

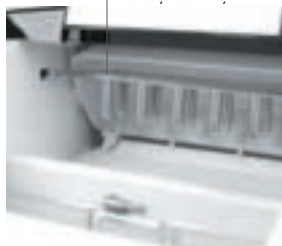
- Model stolowy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemnik zasobu: 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R290
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 150 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	390x455x(H)699	1470,00

Zasobnik na lód



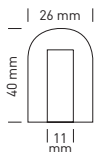
Produkcja kostek metodą zalewową



Chłodzenie kompresora [271551]



Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271773

KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 7 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290



kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	398x546x(H)682	3092,00
271780	~50 kg/dzień	230	293	398x546x(H)682	3594,00

271797

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290



kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)867	9432,00

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w tafle



KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie topatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	300	448x400x(H)798	3259,00

271575



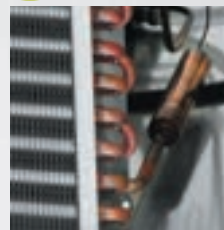
KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do

- odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę



**WYJĄTKOWY
HYBRYDOWY
SYSTEM
- OSZCZĘDNOŚĆ
ENERGII**



INTERCOOLING

- innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia



kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	3999,00	4999,00	5999,00	6999,00	11999,00





271353

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarzanie lodu metodą natryskową.
- Kostki lodu w kształcie Gourmet, przezroczyste – rozpuszczają się wolniej niż inne rodzaje lodu dzięki mniejszej zawartości pęcherzyków powietrza.
- Chłodzona powietrzem – chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepiętnia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 6 kg.
- Zdolność produkcyjna: 22 kg/24 h.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	V	W	mm	PLN
271353	220	260	380x520x(H)637	3699,00



271360

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarzanie lodu metodą natryskową.
- Kostki lodu w kształcie Gourmet, przezroczyste – rozpuszczają się wolniej niż inne rodzaje lodu dzięki mniejszej zawartości pęcherzyków powietrza.
- Chłodzona powietrzem – chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepiętnia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 42 kg.
- Zdolność produkcyjna: 90 kg/24 h.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	V	W	mm	PLN
271360	220	900	730x600x(H)1136	8999,00

NEW







209073



EXPRES DO KAWY COFFEEMATIC, AUTOMATYCZNY

- Do użytku w restauracjach, kawiarniach, barach, hotelach lub biurach
- Stalowa obudowa
- Demontowalny stalowy zaparzaczk
- Ceramiczne, płaskie żarna
- 10-cio calowy, intuicyjny wyświetlacz dotykowy
- Menu w wielu językach – w tym w języku polskim
- Możliwość ustawienia do 30 programów
- Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym kaw z mlekiem (cappuccino, latte macchiato, itp.), kawy mrożonej
- Dzienna wydajność: do 300 filiżanek
- Zbiornik wody 4 l – możliwość podłączenia do zewnętrznego systemu wodociągowego
- Osobny dozownik na gorącą wodę
- System grzania dwoma bojlerami
- Podwójne pompy
- 2 zbiorniki na kawę o pojemności ok. 1,2 kg ziaren każdy
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego zbiornika z mlekiem, również umieszczonego w oddzielnej lodówce na mleko
- Automatyczny system samoczyszczenia i ptukania
- Waga: 45 kg
- Ciśnienie wody: 0,8-6 bar

kod	V	W	mm	PLN
209073	230	2500-2900	340x540x(H)830	18999,00



209080



LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWACZEM DO FILIŻANEK

- 2 podgrzewane półki do filiżanek i rama wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Pojemnik na mleko wykonany z SAN o pojemności 3,5 l
- Przeszkłone drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Obudowa lodówki wykonana z ABS z panelami ze szkła hartowanego
- 4 stabilne aluminiowe nóżki o wysokości 60mm
- Wejście na rurkę ssącą do mleka z boku urządzenia, do bezpośredniego połączenia z każdym automatycznym ekspresem.
- Oświetlenie LED w 7 kolorach
- 3 niezależne włączniki: dla oświetlenia LED, dla chłodziarki, dla podgrzewacza
- Czynnik chłodniczy R600A przyjazny środowisku
- Chłodzenie statyczne
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Wymiary półek: 260x380 cm

kod	V	W	mm	PLN
209080	230	168	313x442x(H)613	4999,00





Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę



Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej



Zobacz film

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

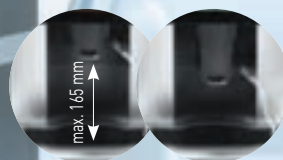
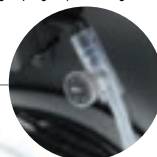
- Nowoczesny i w pełni automatyczny ekspres do kawy przeznaczony do małej i średniej wielkości kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, kantyn, firm cateringowych i innych miejsc, w których liczy się szybkie przyrządzenie pysznej kawy
- Dzięki prostemu i czytelnemu panelowi wyboru kawy ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Sterowanie cyfrowe, duży 7-calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
 - moc kawy od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie 8-14 g
 - pojemność kawy poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
 - temperatura kawy poprzez regulację temperatury wody zaparzającej
 - wstępne zaparzenie „pre-brew” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
 - pojemność gorącej wody do przygotowania innych gorących napojów, np. herbat, czekolady

Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg

Możliwość korzystania z kawy zmielonej



Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka



Wylewka z możliwością regulacji wysokości aż do 165 mm

208540

- temperatura gorącej wody, co jest ważne w przypadku zaparzania np. herbat zielonych wymagających temperatury obniżonej
- czas wydawania gorącego mleka, np. do przygotowania kakao
- czas wydawania gorącego spienionego mleka, np. do przygotowania pysznego cappuccino
- czas jednoczesnego wydawania naparu kawy i mleka
- System podwójnego bloku grzania wraz z 2 pompami umożliwia jednocześnie wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do 2 filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawną i szybką obsługę
- Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka poszerza możliwości serwowania najbardziej wymyślnych napojów
- Możliwość przygotowania aż 2 filiżanek jednocześnie zwiększa

wydajność urządzenia

- Ruchoma wylewka do filiżanek o maks. wysokości aż do 165 mm
- Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 125 espresso bez dosypywania ziaren
- Duży pojemnik na świeżą wodę o pojemności 6 l zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
- Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia jego ciągłą pracę bez konieczności dolewania wody do pojemnika
- Pompa wibracyjna o ciśnieniu zaparzania 19 barów
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji, w zależności od rodzaju kawy
- Pojemnik na skropliny: 2 l
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 21 kg

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	2700	390x511x(H)582	9199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

655





reddot design award



Zobacz film



208984



208953

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na użytą wodę: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	srebrny	230	1400	302x450x(H)370	4399,00

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)590	5649,00





208991

EXPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY XXL

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek ze stali nierdzewnej z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 100-160 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 1,8 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyyczny program myjący
- Ciśnienie pompy wibracyjnej: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,8 m

kod	V	W	mm	PLN
208991	230	1400	391x506x(H)581	6899,00

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko,
gorące spienione
mleko

Gorąca
woda

943434



ŁODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	czarny	230	50	213x275x(H)343	709,00

EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 85 mm



Zobacz film



kod	208915	208922	208939	208946
typ	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny
ilość grup	1	1	2	2
kolor	biały	czarny	biały	czarny
wymiary	530x555x(H)515 mm	530x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	2	2
maks. wysokość filiżanki	85 mm	85 mm	140 mm	140 mm
manometr ciśnienia wody w bojlerze	-	-	TAK	TAK
manometr ciśnienia pompy podczas parzenia	-	-	TAK	TAK
moc/napięcie	2900 W/230 V	2900 W/230 V	3700 W/400 V	3700 W/400 V
waga	48 kg	48 kg	62 kg	62 kg
PLN	8499,00	8499,00	10899,00	10899,00



EKSPRESY DO KAWY VERONA

- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne (207499, 207642) i półautomatyczne (207598)
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie (207499)
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (207499)

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ



kod	207598	207642	207499
model	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
typ	półautomatyczny	automatyczny	automatyczny
ilość grup	1	1	2
wymiary	375x530x(H)485 mm	375x530x(H)485 mm	475x563x(H)530 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	1
pojemność bojlera	3 l	3	
maks. wysokość filiżanki	80 mm	80 mm	140 mm
funkcje	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Wbudowana pompa wibracyjna Mechaniczna kontrola temperatury wody	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Mechaniczna kontrola temperatury wody	Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
moc/napięcie	1800 W/230 V	1800 W/230 V	2700 W/230 V
waga	30,5 kg	30,5 kg	53 kg
PLN	5999,00	6899,00	10299,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

659





207659



207581

EXPRES DO KAWY ROMEO PRO 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPĄ ROTACYJNĄ

- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakości świeżo przygotowaną kawę
- W pełni wyposażony ekspres pozwala na serwowanie szerokiej gamy nowoczesnych napojów na bazie espresso
- W kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej mieści się boiler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnianiem wody w boilerze oraz wbudowaną pompą wibracyjną
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga netto: 33,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
207659	230	1950	375x530x(H)485	7999,00

EXPRES DO KAWY JULIA, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Niezawodny i wydajny kolbowy ekspres stworzony specjalnie tak aby móc przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością
- Wbudowany mechanizm gwarantujący stworzenie delikatnego i zrównoważonego naparu za każdym razem
- Możliwość niezależnego sterowania poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- Profesjonalny ekspres kolbowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
- Pojemność boileru: 11 l
- Ilość grup: 2
- Ilość dysz do wrzątku: 1
- Ilość dysz do pary wodnej: 2
- Waga netto: 59 kg

kod	V	W	mm	PLN
207581	230	3700	665x563x(H)530	11399,00



231296



Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **726**

976654

MŁYNEK DO KAWY, ELEKTRYCZNY, Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwala utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatyyczny zapis ilości zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	2599,00



207451



Specjalny zawór wentylacyjny
- zapobiega zasysaniu
zapachów z zewnątrz
- przedłuża okres trwałości
kawy

992500

KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	59,00



998953

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	0,23/69,00



208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208632	ø58x(H)35	89,00



208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	89,00



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	79,00



208670

MATA POD TAMPER POJEDYŃCZA

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	125x140x(H)30	39,00



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	49,00



208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	69,00



208724

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka z nylonu
- Łyżka do odmierzania środka czyszczącego
- Kotłierz chroniący uchwyt przed zalaniem

kod	mm	szt./opak.
208724	(L)225	18,00/36,00



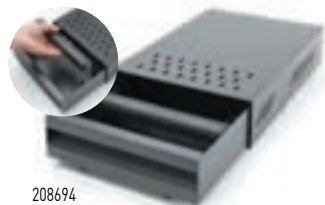
208618

ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	150,00





208694

SZUFLADA Z ODBIJKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	319,00



208335



ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208342	265x162x(H)100	89,00
208335	176x162x(H)100	69,00



208380



ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	149,00



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C , dokładność: $\pm 2\%$
- Sonda ze stali nierdzewnej, ostona z klipssem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	$-10/110^{\circ}\text{C}$	$\varnothing 44 \times (\text{H}) 140$	27,00



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	$\varnothing 90 \times (\text{H}) 112$	86,00



451045



DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	$\varnothing 84 \times (\text{H}) 130$	79,00



NEW

DZBANEK DO MLEKA Z MIARKĄ

kod	litry	mm	PLN
451052	0.55	$130 \times 77 \times (\text{H}) 115$	39,00



451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	$\varnothing 76 \times (\text{H}) 93$	29,00
451519	0.6	$\varnothing 90 \times (\text{H}) 112$	39,00
451526	0.9	$\varnothing 102 \times (\text{H}) 125$	49,00
451533	1.5	$\varnothing 112 \times (\text{H}) 161$	69,00





Zobacz film

S.S.
stainless steel



208304

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): 5 min
- Temperatura pracy: od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l i 25 filtrów (90/250)

kod	V	W	mm	PLN
208304	230	2100	195x370x(H)430	1199,00

PP
polipropylen

S.S.
stainless steel



208533



ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x380x(H)425	709,00



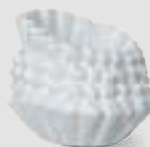
445907

DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

kod	litry	mm	PLN
445907	1.8	ø160x(H)185	59,00

PP
polipropylen



208656

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. HENDI, Bravoril, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: ø250 mm
- Średnica dna filtra: ø110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
208656	1000	ø250x(H)70	139,00



Wewnętrzny wskaźnik
maksymalnego
poziomu wody



Zobacz film



Zewnętrzny wskaźnik
poziomu wody



Zobacz film



209998

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatykne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	179,00



209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatykne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	109,00



624302



CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	176,00



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym



209936

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automagiczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Waga: 1,12 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	119,00



209943

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Do przygotowywania napojów o wskazanych warunkach parzenia, np. zielonej herbaty, białej herbaty, yerba mate
- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- UWAGA: Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	169,00





425336



NEW



TERMOS CATERINGOWY

- Obudowa i warstwa wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej, z izolacją PU (pianka poliuretanowa).
- Odpowiedni do gorącej i zimnej wody.
- Odporność termiczna w zakresie: od -10 do 100°C.
- Dziubek z kranem do wygodnego nalewania.
- Pojemność: 10 l.

UWAGA: W przypadku zimnych napojów kostki lodu powinny być bardzo wolno wrzucane do pojemnika.

kod	litry	mm	PLN
425336	9	ø226	179,00

240700



WARNIK

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	25	230	2500	447x441x(H)485	449,00

240601



WARNIK

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	25	230	2500	447x441x(H)485	399,00

WARNIK PRZEPLŹYWOWY DO WODY



- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej z pokrywką i uchwytemi z polipropylenu
- Podwójne ścianki pozwalające obniżyć zużycie energii i zapobiegające nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy, co zmniejsza ryzyko oparzeń
- Automagiczne napełnianie się kotle po podłączeniu do sieci wodociągowej
- Wyposażony w 2 czujniki poziomu wody
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem do sterowania i kontroli temperatury grzania
- Temperatura grzania od 30°C do 100°C
- Funkcja utrzymywania ciepła i automatyczne wyłączenie

- Czujnik zapobiegający przepiętniu kotle wodą
- Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem, zainstalowany na wysokości umożliwiającej umieszczenie pod nim garnka
- Pokrywka wyposażona w zakreślaną blokadę i nienagrzewające się uchwyty
- W zestawie wymowowana tacza ociekowa
- Dostępny w 2 wielkościach:
 - 240717 – maks. poj. 8,5 l, wydajność 23 l/h
 - 240724 – maks. poj. 17,5 l, wydajność 33 l/h



240717



240724

kod	litry	V	W	mm	PLN
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	1549,00
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	1749,00

Podłączenie do sieci wodociągowej



Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem



Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem



do cen należy doliczyć VAT 23%



WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH



- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatem przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock”
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- W zestawie tacka ociekowa
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

20%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII



Zobacz film



211168



211175

Taca ociekowa
w zestawie

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211168	9	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	399,00
211175	18	230	2250	360x380x(H)598	37 ±5	499,00

Podwójne ścianki zmniejszające
zużycie energii do 20%



Zabudowana grzałka
zwiększa żywotność
urządzenia



Ergonomiczne nienagrzewające
się uchwyty oraz rączka
pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock”



WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH



- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody na herbatę.
- Automagiczne przetaczanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania.
- Pojedyncze ścianki ze szczołkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock”.
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach.
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej).
- Włącznik/wyłącznik zasilania.
- Lampki kontrolne oznaczające funkcję grzania lub wykrycie awarii.
- Temperatura może być ustawiona w zakresie: od 30°C do 100°C.
- Przygotowuje ± 65 kubków napoju w 40 minut.
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady.



Zobacz film



211137



211144



211151

kod	poj. użyt. [l]	V	W	mm	czas zagotowania wody [min]	PLN
211137	10	230	1300	340x315x(H)430	40 ±5	299,00
211144	20	230	2250	415x382x(H)480	42 ±5	399,00
211151	30	230	2600	415x382x(H)620	65 ±2	599,00
211298	taca ociekowa					40,00



Taca ociekowa
jako opcja

211298

Max poziom wody wewnątrz



Niekapiący
kran i wskaźnik
poziomu napoju



Ergonomiczne nienagrzewające
się uchwyty oraz rączka
pokrywy z polipropylenu
System zamykania Twist-Lock



WARNIKI – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwasser. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie przyciąga wzrok na każdym bufecie.
- Dostępne 2 wersjach: z satynowanej stali lub ze stali w kolorze czarnym, z matowym wykończeniem.
- Jednościenny korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Stylowe uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Szklany wskaźnik poziomu wody.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, łatwa w czyszczeniu.
- Wskaźnik termostatu.



- Wskaźnik maks. poziomu płynu umieszczony wewnątrz urządzenia.
- Możliwość ustawienia temperatury w zakresie: od 30°C do 100°C.
- Maks. wysokość szklanki: 100mm.
- Przycisk reset – do zastosowania w przypadku przegrzania.
- Lampka ostrzegawcza przed przegrzaniem lub koniecznością odkamieniania.
- Wyłącznie do gotowania wody lub podgrzewania wina – nieprzystosowane do innych płynów, takich jak mleko czy gorąca czekolada.



211410

WARNIK – DESIGN BY BRONWASSER

- Obudowa wykonana z satynowanej stali nierdzewnej.

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody [min]	PLN
211410	9	230	950	303x360 x(H)450	58	459,00
211427	16	230	1650	352x397 x(H)500	63	509,00



211458

WARNIK – DESIGN BY BRONWASSER

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, w kolorze czarnym z matowym wykończeniem.

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody [min]	PLN
211458	9	230	950	309x333 x(H)450	58	529,00
211465	16	230	1650	356x400 x(H)510	63	659,00

Unikalny, niekapiący kran ze zintegrowaną podziałką



Taca ociekowa jest magnetyczna



Po podgrzaniu warnik utrzymuje napój w temperaturze podania



ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze

- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia



208007



209882

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania:
 - 209882 - 9 litrów ± 23 min
 - 209899 - 18 litrów ± 52 min
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, jednowarstwowe ścianki
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowa- nia wody (min)	PLN
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	489,00
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	649,00
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	709,00

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowa- nia wody (min)	PLN
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	399,00
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	589,00
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	669,00



ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają utratę ciepła
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Spawane ręczki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami

- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej



211205



211403

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	20	579,00
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	32	699,00
211304	15	230	1500	386x393x(H)641	50	799,00

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania czekolady

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	22	499,00
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	50	699,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

675

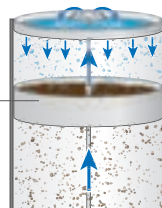


ZAPARACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywki i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony liczbą filiżanek
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70°C (±5°C)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- W zestawie tacka ociekowa



20%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII



INNOWACYJNY
SYSTEM ZAPARZANIA:
woda powoli spływa po
liniach kroplujących,
dzięki temu kawa ma
lepszemu smak i aromat



211366

kod	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211366	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	815,00

Podwójne ścianki - do 20%
mniejsze zużycie energii



Wymontowany filtr ze
stali nierdzewnej do
grubo mielonej kawy



Pokrywka filtra
z otworami

Łatwo wymontowana
tacka ociekowa





15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7XGN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Błat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810668	445x615x(H)945	889,00

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15x GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810613	440x610x(H)1710	529,00

WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810651	515x680x(H)1710	609,00

15x GN 1/1**15x 600x400**

813270

813287

**WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW
15X GN 1/1**

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	789,00

**WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH
15X 600X400**

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	849,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



150kg

30x GN 1/1



810576

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30xGN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skątne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810576	740x550x(H)1730	1639,00

S.S.
stainless steel

user assembly

150kg

15x GN 1/1



810606



Wsuniecie wózków
jeden w drugi ułatwia
ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15xGN 1/1, KOMPAKTOWY

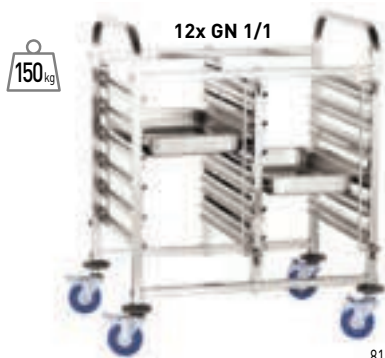
- Wsuniecie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skątne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810606	445x610x(H)1710	599,00

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12xGN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 150 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	740x550x(H)940	1029,00



810569

**NEW
MODEL**



816691

S.S.
stainless steel

**NEW
MODEL**



810224

S.S.
stainless steel

WÓZEK KELNERSKI DWUPÓLKOWY - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniu H=10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem
- Wymiar całkowity półki: 700x500 mm
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 650x450 mm
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 600 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Poziomy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm
- 4 skrętne kółka \varnothing 100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)850	991,00

WÓZEK 3-PÓLKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniu H=10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem
- Wymiar całkowity półki: 700x500 mm
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 650x450 mm
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 312 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Poziomy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm
- 4 skrętne kółka \varnothing 100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)850	1094,00





810101

WÓZEK 3-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochonnym
- Odległość między półkami: 295 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrzętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o \varnothing 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	905x585x(H)945	329,00



811320

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym, matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochonnym
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrzętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 270 mm

kod	mm	PLN
811320	905x585x(H)945	919,00



810002



WÓZEK 2-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrzętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o \varnothing 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	905x585x(H)945	279,00

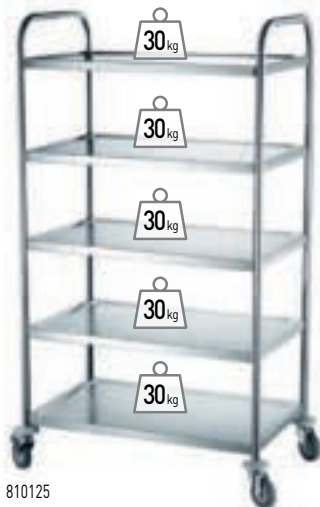


810118

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożnikami
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o \varnothing 125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 37 kg
- Do samodzielnej montażu

kod	mm	PLN
810118	905x585x(H)1245	699,00



810125

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o \varnothing 125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	905x585x(H)1545	799,00



WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Odległość między półkami: 340 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	299,00



810200



MAX.

98 l



AMER★BOX



877920

szufelka

przezroczysta
pokrywa

4 kółka skrzętne

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzenia ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż
- Duży pojemnik (877920) mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Mniejszy pojemnik (877913) mieści aż 85 kg cukru lub 56 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrzętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

kod	litry	mm	PLN
877913	81	333x743x(H)711	639,00
877920	98	394x755x(H)735	699,00

MAX.

110 l



877883

kratka ociekowa

2 kółka skrzętne
z hamulcem

kranik

szufelka

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU, 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub łusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania i plamy
- Przesuwana, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrzętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem [duże ø20 mm, małe ø10 mm]
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	1999,00





WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie - gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykłe trwała konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbitciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm



LDPE
polietylen



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych

do 50 talerzy w jednym stosie

2 przednie kółka z hamulcem

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	2299,00

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny
talerze
ø225-330 mm



6 kolumn
talerze
ø140-225 mm

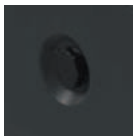


4 kolumny - talerze
ø115 mm
2 kolumny - talerze
ø140-175 mm
2 kolumny
- ø175-225 mm



5 kolumn
- talerze ø115 mm
3 kolumny
- talerze
ø175-225 mm





Zawór odpowietrzający



Drzwi uszczelka



AMER★BOX



877814



877821



2 kółka skrętne z hamulcem

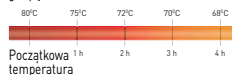
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2X GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
 - GN (H) 20 mm: 12 szt.
 - GN (H) 65 mm: 6 szt.
 - GN (H) 100 mm: 4 szt.
 - GN (H) 150 mm: 3 szt.
 - GN (H) 200 mm: 2 szt.

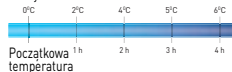
kod	mm wew.	mm	PLN
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	1259,00

Utrzymanie temperatury

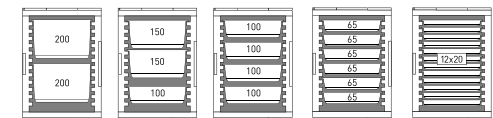
gorący



zimny



Przykładowe konfiguracje



pas mocujący w zestawie

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	599,00



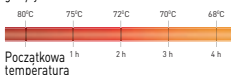
TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę

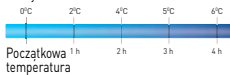
kod	litry	mm	PLN
877869	9.4	230x420x(H)470	649,00
877876	18	230x420x(H)620	739,00

Utrzymanie temperatury

gorący



zimny



AMER★BOX

4 klamry
zamykające



miejsce na etykietę



877869



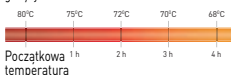
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

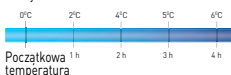
kod	mm wew.	mm	PLN
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	789,00

Utrzymanie temperatury

gorący



zimny



4 klamry
zamykające

zawór
odpowietrzający



możliwość
piętrowania

Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4

1x GN 2/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6

6x GN 1/6

1x GN 1/2

1x GN 1/3

2x GN 1/3

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

687



5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5xGN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 przewodnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	599,00

Idealnie pasuje na jedną europaletę
- 4 pudła na jedną warstwę

Przykładowe konfiguracje



ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	99,00
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	169,00



ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymanie temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszysz się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	125,00
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	74,00





POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 8×GN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 przewodnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między przewodnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	899,00



707999

Przykładowe konfiguracje



ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie styszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

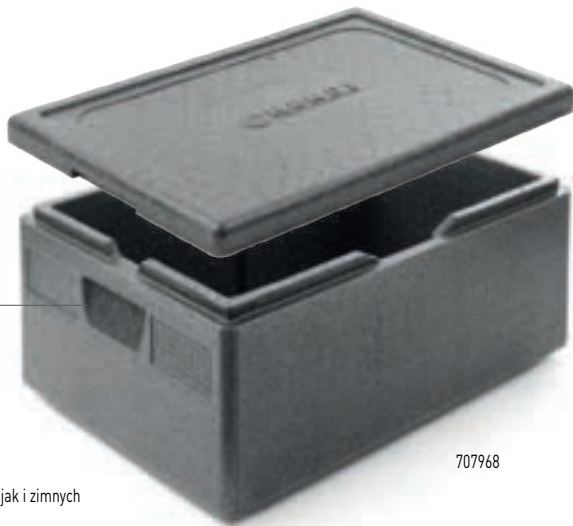
kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	72,00
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	119,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



Posiada
ergonomiczne
uchwyty transportowe



707968



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przeniesienia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od -20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	95,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	259,00
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	229,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	169,00



707814



ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1 pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	129,00



Ramy umożliwiają
wyrównanie górnych
krawędzi pojemników
GN o różnej wysokości



707012



RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707012	600x400x(H)85	69,00
707029	600x400x(H)180	99,00

690

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





707982



Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od -20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	279,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



691



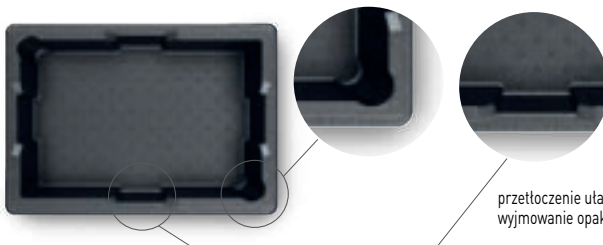
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi



707043

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	115,00
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	124,00



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi



707067



707074

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	69,00
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	79,00



podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180° służy jako pokrywa



707067 + 707074





707975



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniu w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	159,00
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	159,00
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	169,00
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	179,00



ø500



595

165

707142

3x pizza ø50 cm



ø400



480

165

707098

3x pizza ø40 cm



ø320

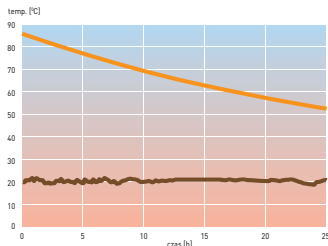


410

165

707975

5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
 — temp. początkowa 85°C
 — temp. otoczenia 20°C



480

260

707135

5x pizza ø40 cm



707746

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCIELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służącą do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z pocielanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
 - 707548 do pojemnika 707746 i 707425
 - 707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707746	40	540x340x(H)230	600x400x(H)283	104,00
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	109,00
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	149,00
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	164,00



707586



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCIELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z pocielanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707586	20	500x300x(H)213	54,00
707579	13	400x300x(H)173	39,00
707593	47	600x400x(H)296	89,00



6 zatrzasków – idealne do transportu płynnych posiłków.



Elastyczny materiał chroni pojemnik i podłogę przed uszkodzeniem

TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Utrzymuje temperaturę nawet do 6 godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowanej
- Wnętrze i wnętrze pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowany na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obroż co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania wyłącznie termosów o tej samej średnicy

kod	litry	mm	PLN
707470	10	ø300x(H)265	459,00
707487	15	ø300x(H)330	559,00
707494	22	ø330x(H)370	619,00
707531	25	ø350x(H)385	629,00
707517	36	ø380x(H)440	639,00
707524	50	ø430x(H)440	649,00

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Zawór powietrza





Zobacz film

6 zatrząsków – idealne do transportu płynnych posiłków.

Te same średnice ułatwiają układanie i transportowanie



710203



Przestrzeń między ścianami wypełniona jest specjalnym materiałem izolacyjnym, który utrzymuje gorącą lub zimną temperaturę żywności nawet przez 6-8 godzin



Zobacz film

710227

710234

710326



710128

710135

Kran ze stali nierdzewnej

710333





710203



710227

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 430 o grubości 0,8 mm, satynowanej
- Wnętrze termosu i pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,8 mm
- Wnętrze termosu ze stali polerowanej na wysoki połysk, wnętrze pokrywy satynowane
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany

- dziewięcioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz dużym wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Gruba silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na śruby co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania różnych modeli do 35 l

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	379,00
710111	15	ø330x(H)280	419,00
710203	20	ø330x(H)360	544,00
710210	25	ø330x(H)430	579,00
710302	35	ø330x(H)570	599,00
710319	50	ø480x(H)380	799,00

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - Z KRANEM, PROFI LINE

- Kran ze stali nierdzewnej, z wylewką na wysokości około 45 mm

kod	litry	mm	PLN
710135	15	ø330x(H)280	499,00
710128	10	ø330x(H)220	469,00
710227	20	ø330x(H)360	544,00
710234	25	ø330x(H)430	524,00
710326	35	ø330x(H)570	1179,00
710333	50	ø480x(H)380	1269,00

Ergonomiczne uchwyty.



Zawór powietrza



Podwójna pokrywa zabezpieczona plombą i wyposażona w 6 zatrzasków



Elastyczny materiał chroni pojemnik i podłogę przed uszkodzeniem





150 kg



812266

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530x355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	1049,00
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	18,00

150 kg



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	999,00
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	16,00

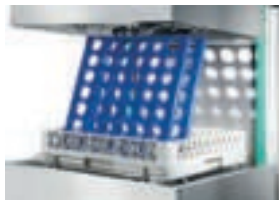
Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych

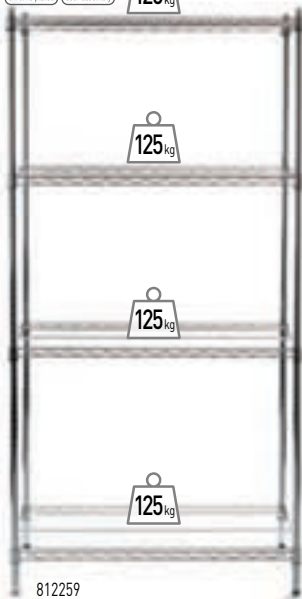


Pojemniki GN 1/1 pasują bezpośrednio między wsporniki aluminiowe



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



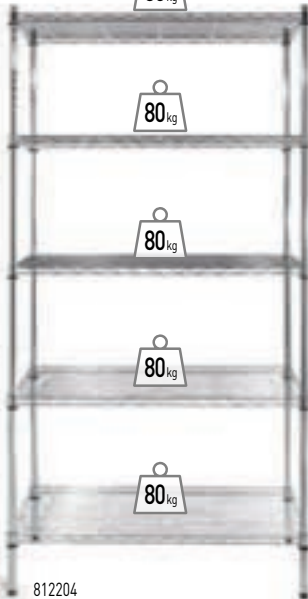


812259

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	349,00



812204

REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Trwały mebel magazynowy
- Wykonany ze stali chromowanej lub stali malowanej proszkowo na czarno
- 5 regulowanych półek [kratka]
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	299,00
812204	chromo-	910x455x(H)1830	276,00

wany

Instrukcja montażu



WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany - łatwy transport i magazynowanie
- 4 kółka, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
810514	730x480x(H)825	279,00



Składany, łatwy transport



810514

do cen należy doliczyć VAT 23%



699



ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Dozowniki: detergentu i nabysszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu wysokość wejścia 360 mm**
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nożeki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
 - gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabysszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- elektryczny dozownik detergentu i nabysszczacza
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- pompa spustowa
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



max H
335 mm

Zmywarka do naczyń 50x50, elektroniczna



Podstawa
patrz strona 703

**Stół wyładowczy
do zmywarek –
skręcany**
patrz strona 760

Bateria prysznicowa
patrz strona 712

**Stół załadowczy
do zmywarek
ze zlewem – skręcany**
patrz strona 760

Kosze do zmywarek
patrz strona 718

**Wózek na kosze
do zmywarek**
patrz strona 720

Kontener okrągły
patrz strona 742

**DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE**



ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe
ze stali nierdzewnej



U dołu oddzielne ramiona myjące
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie [V]	dozownik nabyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			4499,00
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		4799,00
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	4749,00
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	4799,00
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	6159,00
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			5149,00
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			5199,00
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		5379,00
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		5299,00
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	5599,00
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	5799,00
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	6099,00
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	7399,00

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura wody myjącej	°C	62		62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) lub 6/3 (230 V)	6/6
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) lub 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostat bojlera	°C	105		105	
Termostat wanny	°C	99		99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Termometr wody w bojlerze		elektroniczny		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabyśczacza		TAK		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Pompa spustowa		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)	6,6
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44	
Napięcie	V	230		400 lub 230	400
Waga	kg	39		57	55
FUNKCJE					
Program do mycia szkła		TAK		TAK	
Program samooczyszczenia zmywarki		TAK		TAK	
System „SOFT START” ²⁾		TAK		TAK	
System THERMO-PROTECTOR ³⁾		TAK		TAK	
System autodiagnostyczny ⁴⁾		TAK		TAK, 8-punktowy	
System ECO				TAK	
BUDOWA					
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		±10	
PODSTAWA		222980		231050	
wymiary	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		555,00		624,00	



ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości oraz serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- **Dozowniki detergentu i nabłyszczacza oraz pompa spustowa na wyposażeniu standardowym**
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny do 105 °C/99 °C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Możliwa naróżna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Waga: 131,5 kg
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 240 s
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej w przypadku, gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z balcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- dozownik nabłyszczacza i detergentu
- pompa spustowa
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



max H
400 mm

**Zmywarka kapturowa
do naczyń,
elektroniczna**

**Stół wyładawczy
do zmywarek – skręcany**
patrz strona 760



Kosze do zmywarek
patrz strona 718

**Wózek na kosze
do zmywarki**
patrz strona 720

**DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE**

Bateria prysnicowa
patrz strona 712

**Stół załadowniczy
do zmywarek
ze zlewem
- skręcany**
patrz strona 760

Kontener okrągły
patrz strona 742



ZMYWARKI KAPTUROWE 50X50



230312



max H
400 mm



231340



U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			10999,00
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		11699,00
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	13249,00



ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395	talerzy 400
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C		62
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C		85
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW		68/6
Termostat bojlera	°C		105
Termostat wanny	°C		99
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry	
Dozownik nabszczaczka		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z balcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy	
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie		4 szt.	
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary		mm 750x880x(H)1390/1830	
Moc podłączeniowa		kW 8,6	
Moc pompy myjącej		KM 1,5	
Współczynnik szczelności pompy		kW IP 44	
Napięcie		V 400	
Waga		kg 111	131,5
FUNKCJE			
Program samooczyszczenia zmywarki		TAK	
System „SOFT START” 2)		TAK	
System THERMO-PROTECTOR 3)		TAK	
System autodiagnostyczny 4)		TAK, 8-punktowy	
System ECO		TAK	
Drzwi z mikrowyłacznikiem pracy przy uniesionym kapturze		TAK	
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK	
Regulowane w pionie nóżki		mm	od 100 do 150 mm

¹⁾ Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

²⁾ System „SOFT START” - uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

³⁾ System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający ptukananiu zimną wodą - gwarantuje rozpoczęcie ptukanania przy temp. 85 °C

⁴⁾ System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

**ZMYWARKA DO GARŃÓW I TAC 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE,
Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ**



236574

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
 - 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
 - Temperatura wyparzania: 82°C
 - Temperatura mycia: 60°C
 - Dotykowy, elektroniczny panel
 - Automacyjny system czyszczenia
 - Współczynnik szczelności pompy: IP 44
 - Duży kosz 500x600 mm
 - Obudowa 2-warstwowa ze stali nierdzewnej AISI 304
 - Ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
 - Waga: 57 kg
- WYPOSAŻENIE:
 - dozownik detergentu
 - dozownik nabyłszczacza
 - elektroniczny termometr bojlera
 - elektroniczny termometr wanny
 - pompa myjąca o mocy 1,2 kW
 - pompa odpływowa
 - kosz na talerze 500x500(H)105 mm
 - kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
 - kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm

kod	V	W	mm	pojemność/ moc wanny	pojemność/ moc wanny	PLN
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	17599,00

ZMYWARKI STEROWANE ELEKTRONICZNE SAMMIC



sammic

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI304.
- 3-stopniowy system filtracji: powierzchniowy, zbiornikowy i ekstrakcyjny - zapewnia utrzymanie wody myjącej w optymalnych warunkach oraz stałą wydajność zmywania.
- 4 filtry powierzchniowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczna konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami zapobiega gromadzeniu się brudu i ułatwia czyszczenie.
- Elektroniczny panel z intuicyjnym, kolorowym wyświetlaczem LCD i stopniem ochrony IP65.
- Wbudowana pompa spustowa oraz pompa wspomagająca płukanie.
- Możliwość wybrania programu dedykowanego do mycia danego rodzaju naczyń - 6 programów.
- Program samoczyszczenia zmywarki oraz program opróżniania zmywarki.
- Funkcja Soft Strat do delikatnych naczyń, jak szklanki czy

- kieliszki - stopniowe uruchamianie pompy myjącej.
 - Funkcja THERMAL LOCK: płukanie naczyń w idealnej temperaturze do dezynfekcji (87 stopni).
 - Funkcja Wash Plus+ - możliwość zwiększenia czasu zmywania o dodatkowe 30 sekund.
 - System oszczędzania energii obniża temperaturę bojlera po dłuższym czasie spoczynku.
 - Temperatura wody myjącej: od 40°C do 65°C.
 - Temperatura wody płuczącej: od 65°C do 87°C.
 - Termostat bezpieczeństwa bojlera i wanny: 85°C / 110°C.
 - W zestawie trzy kosze: uniwersalny, na talerze - z bolcami oraz mały kosz na sztućce 100x100mm.
 - Dostarczane z węże doprowadzającym wodę 3/4" oraz z węzłem spustowym 30mm.
- UWAGA: wymagany montaż dostarczane bez wtyczki.



NEW

1303107

ZMYWARKA DO SZKŁA 40X40 UX-40B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 40x40.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane z tworzywa sztucznego, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 300mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczyń: 300mm.
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową drzwi.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach.
- 4 możliwe czasy do ustawienia: 90, 120, 150, 180 minut; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 40, 30, 24, 20.
- Pojemność/moc bojlera: 4,5 l/2,8 kW; Pojemność/moc wanny: 9 l/ 1,2kW.
- Moc pompy płuczącej: 250W (0,3KM).
- Zużycie wody na jeden cykl: 1,9 l.
- Nóżki regulowane do 1cm.

kod	V	W	mm	PLN
1303107	400	3050	470x540x(H)710	11999,00



NEW

1303227



ZMYWARKA 50X50 UX-50B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 50x50.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane ze stali nierdzewnej, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 380mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczyń: 380mm.
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową drzwi.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach.
- 5 możliwych czasów do ustawienia: 90, 110, 120, 180, 240 minut; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 40, 33, 30, 20, 15.
- Pojemność/moc bojlera: 8 l/5 kW; Pojemność/moc wanny: 15 l/ 1,8kW.
- Moc pompy płuczącej: 750W (1KM).
- Zużycie wody na jeden cykl: 2,5 l.
- Nóżki regulowane do 1cm.

kod	V	W	mm	PLN
1303227	400	5750	580x635x(H)835	14999,00



- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI304.
- 3-stopniowy system filtracji: powierzchniowy, zbiornikowy i ekstrakcyjny - zapewnia utrzymanie wody myjącej w optymalnych warunkach oraz stałą wydajność zmywania.
- 4 filtry powierzchniowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczna konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami zapobiega gromadzeniu się brudu i ułatwia czyszczenie.
- Elektroniczny panel z intuicyjnym, kolorowym wyświetlaczem LCD i stopniem ochrony IP65.
- Wbudowana pompa spustowa oraz pompa wspomagająca płukanie.
- Możliwość wybrania programu dedykowanego do mycia danego rodzaju naczyń - 6 programów.
- Program samoczyszczenia zmywarki oraz program opróżniania zmywarki.
- Funkcja Soft Strat do delikatnych naczyń, jak szklanki czy

- kieliszki - stopniowe uruchamianie pompy myjącej.
 - Funkcja THERMAL LOCK: płukanie naczyń w idealnej temperaturze do dezynfekcji (87 stopni).
 - Funkcja Wash Plus+ - możliwość zwiększenia czasu zmywania o dodatkowe 30 sekund.
 - System oszczędzania energii obniża temperaturę bojlera po dłuższym czasie spoczynku.
 - Temperatura wody myjącej: od 40°C do 65°C.
 - Temperatura wody płuczącej: od 65°C do 87°C.
 - Termostat bezpieczeństwa bojlera i wanny: 85°C / 110°C.
 - W zestawie trzy kosze: uniwersalny, na talerze - z bolcami oraz mały kosz na sztućce 100x100mm.
 - Dostarczane z węże odprowadzającym wodę 3/4" oraz z węzłem spustowym 30mm.
- UWAGA: wymagany montaż dostarczane bez wtyczki.



NEW



ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50 UX-100B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 50x50.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane ze stali nierdzewnej, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 430 mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 440 mm.
- Specjalny mechanizm podnoszenia kaptura bez wysiłku.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy uniesionym kapturze.
- 5 możliwych czasów do ustawienia: 60, 90, 100, 150, 210 minut; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 60, 40, 36, 24, 17.
- Pojemność / moc bojlera: 8 U / 7,5 kW; Pojemność / moc wanny: 25 U / 2,5kW
- Moc pompy płuczącej: 750W (1KM).
- Zużycie wody na jeden cykl: 2,8 l.
- Nóżki regulowane w zakresie: 140-190 mm.
- Wysokość przy uniesionym kapturze: 2000 mm.

1303325

kod	V	W	mm	PLN
1303325	400	8250	650x825x(H)1525	23299,00



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 30$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	915,00



810163

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 30$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	PLN
810170	1109,00



810170

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość przysznica: 120 cm
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 32$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	559,00



810255



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	329,00



235973

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	269,00





970515

**BATERIA Z PRYSZNICEM**

- Bateria jednocierowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Ostona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skręcenia
- Wężyki przyłączeniowe: $\phi 1/2''$
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: $\phi 30$ mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	949,00



810330

WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 - 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 - 7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	559,00



810293

BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Tradycyjne przyłącze ściennie osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa
- Ostona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skręcenia
- Wysokość baterii: 1010 mm

kod	PLN
810293	1079,00



810279

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednocierowa, wylewka obrotowa
- Ostona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skręcenia
- Wymagany otwór w stole: $\phi 32,5$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	1299,00



810262

BATERIA PRYSZNICOWA

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Ostona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skręcenia
- Wymagany otwór w stole: $\phi 27$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	PLN
810262	849,00



970508

BATERIA ZLEWOMYWAKOWA SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: \varnothing 30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	309,00



970522

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Długi uchwyt do regulacji temperatury
- Wymagany otwór w stole: \varnothing 35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	359,00

BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniu
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznicza z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: \varnothing 27 mm

kod	PLN
970300	759,00



970300

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeniach i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary



810323

- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5-7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewującym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	219,00





975718

SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia: ø50 mm
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktywy rozmiar

kod	-	litry	mm	PLN
975718	300 l/godz.	30	650x346x(H)308	1173,00
975725	600 l/godz.	60	728x416x(H)398	1520,00
979945	1800 l/godz.	180	903x548x(H)629	2336,00

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	240x210x(H)265	499,00



221808



810316



UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Całość ze stali nierdzewnej
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Wymiary komory: ø350x(H)123 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	968,00

18/10
stainless steel



Umywalka uruchamiana kolanem

810309

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Wymiary panelu przedniego: 285x(H)185 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø52 mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła o poj. 0,5 l

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	754,00





809952



WIESZAK STALOWY NA RĘCZNIK

- Przeznaczony jako uzupełnienie wyposażenia wszelkiego rodzaju stanowisk pracy gdzie jest duże zapotrzebowanie na ręczniki papierowe
- Wygodne i szybkie pobieranie papieru dzięki ząbkowanemu ogranicznikowi
- Stelaż oraz ogranicznik ze stali nierdzewnej AISI 304
- Watek na rolkę papieru z żółtego polipropylenu
- Maksymalny rozmiar rolki: do Ø350x(H)300 mm
- Waga netto: 1,1 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809952	400x250x(H)280	419,00



809921



NAŚCIENNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali AISI 304
- Zamek, dźwignia i pompka z tworzywa sztucznego POM
- Transparentna szybka z tworzywa ABS do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- Pojemność: 1,2 l
- Pojedyncza doza mydła: 1,6 ml
- Waga netto: 1,4 kg
- Dotaczony zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809921	110x105x(H)320	509,00



663950



POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA”

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	48,00



691083



WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie
- 4 koła, w tym 2 skrzętne

kod	mm	PLN
691083	900x650x(H)850	399,00

POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Urządzenia o niewielkich rozmiarach idealne do zastosowania zarówno w dużych, jak i małych hotelach czy restauracjach
- W pełni automatyczny proces suszenia, polerowania i usuwania śladów po wodzie osadzających się na sztućcach po myciu - oszczędność czasu pracy personelu
- Okrągły kształt bębna oraz zaokrąglona rynna na sztućce ułatwiają płynne przemieszczanie się sztućców w całym cyklu bez powstawaniu zatorów

 **sammic**

- Korpus i zbiornik polerujący wykonane ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Lampa bakterioobójcza UVC, sterylizująca zarówno sztućce, jak i środek polerujący



1370043

SUSZARKO-POLERKA DO SZTUĆCÓW NA 3000 SZTUĆCÓW – STOŁOWA, Z LAMPĄ UVC

- Wydajność urządzenia: do 3000 szt./h
- Wydajny silnik o mocy 683 W
- Lampa bakterioobójcza UVC
- Standardowa ilość środka polerującego niezbędna do prawidłowej pracy urządzenia: 3 kg
- Waga netto: 43 kg
- Granulat do polerek do sztućców [976562] do nabycia oddzielnie

kod	V	W	mm	PLN
1370043	230	683	484x664x(H)410	18899,00



1370048

SUSZARKO-POLERKA NA 8000 SZTUĆCÓW – WOLNOSTOJĄCA, Z LAMPĄ UVC I CHŁODZENIEM SILNIKA, TRÓJFAZOWA

- Wydajność urządzenia: do 8000 szt./h
- Wydajny silnik o mocy 1208 W
- Lampa bakterioobójcza UVC
- Standardowa ilość środka polerującego niezbędna do prawidłowej pracy urządzenia: 5 kg
- Waga netto: 130 kg
- Granulat do polerek do sztućców [976562] do nabycia oddzielnie

kod	V	W	mm	PLN
1370048	230	1208	633x791x(H)778	31799,00

BIODEGRADOWALNY GRANULAT DO POLEREK DO SZTUĆCÓW

- Granulat wytwarzany z kolb kukurydzianych - bezpieczny dla środowiska
- Pochłania wodę, usuwa ze sztućców osady wapienne
- Regularnie stosowany zapobiega utlenianiu się srebrnych i matowieniu stalowych sztućców
- Wysokiej jakości, wolny od pyłu
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych

kod	waga [kg]	PLN
976562	3	79,00

976562



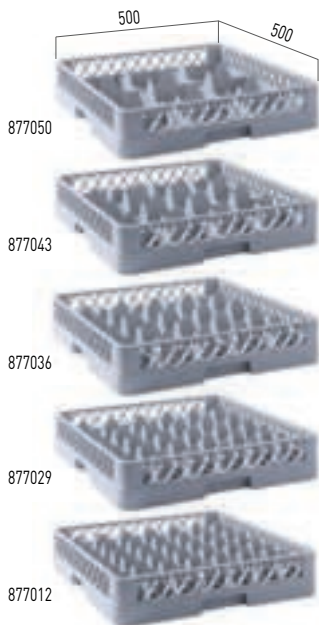
do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

717



KOSZKI DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA PROFIL LINE

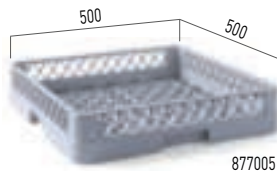


KOSZ DO SZKŁA 500x500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877050	9/150x150 mm	500x500x(H)104	71,00
877043	16/113x113 mm	500x500x(H)104	86,00
877036	25/90x90 mm	500x500x(H)104	85,00
877029	36/75x75 mm	500x500x(H)104	85,00
877012	49/63x63 mm	500x500x(H)104	86,00

NADSTAWKA DO KOSZA 500x500 MM

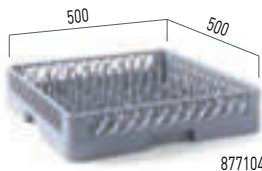
kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877302	-	500x500x(H)45	29,00
877548	9/150x150 mm	500x500x(H)45	44,00
877531	16/113x113 mm	500x500x(H)45	44,00
877524	25/90x90 mm	500x500x(H)45	43,00
877517	36/75x75 mm	500x500x(H)45	43,00
877500	49/63x63 mm	500x500x(H)45	44,00



KOSZ UNIERSALNY DO ZMYWARKI 500x500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

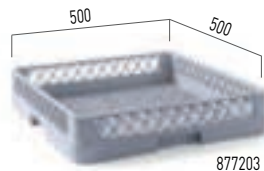
kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	59,00



KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500x500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

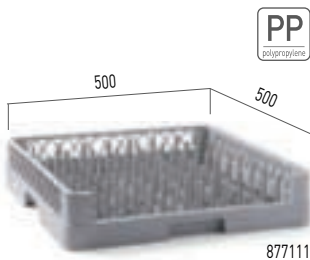
kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	59,00



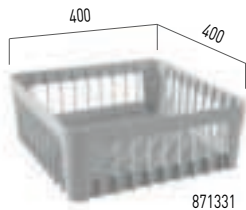
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500x500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

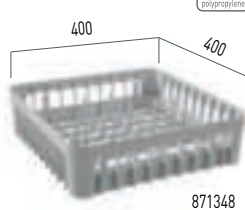
kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	59,00



877111



871331



871348

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Stupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	59,00

KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI, 400x400 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod		mm	PLN
871331	-	400x400x(H)150	61,00
871348	stupki podtrzymujące	400x400x(H)110	61,00



871324



871300



871102



WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	18,00

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	7,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	39,00



552001



560044



POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	48,00

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókna polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø600x(H)230	2,00/20,00





877197

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500x500 MM DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrotne z hamulcami i 2 stale
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	499,00

877173



WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

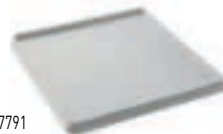
- 4 koła: 2 skrotne z hamulcami i 2 stale

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	299,00

877180

POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI

kod	mm	PLN
877180	500x500	57,00

AMER★BOX®


877791

POKRYWKA DO KOSZY 500x500 MM

- Zabezpiecza kosze z umyтыми naczyniami przed niepożądanym działaniem czynników zewnętrznych
- Zwiększa higienę przechowywania naczyń, minimalizując ryzyko osiadania kurzu i zanieczyszczeń
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
877791	500x500x(H)35	59,00



WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK, 7 x 500x500 MM

- Ułatwia utrzymanie porządku w obszarze roboczym wokół zmywarki
- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, skręcana
- Na kosze do zmywarek o wymiarze 500x500 mm
- 7 par prowadnic rozmieszczonych co 200 mm
- Blokady na obu końcach prowadnic zapobiegają wypadaniu koszy z wózka podczas transportu
- 4 skrotne kółka jezdne, w tym 2 dwa wyposażone w hamulce oraz gumowe odbojniki zapewniają bezpieczne przemieszczanie wózka
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
810583	615x560x(H)1700	999,00



810583

AMER★BOX®


877807

WÓZEK NA KOSZE UNIWEKRSALNE CAMRACK 500X500 MM

- Przeznaczony do transportu uniwersalnych koszy Camrack® 500x500 mm
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pęknięcie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom

kod	mm	PLN
877807	500x500x(H)180	299,00



281208

ILOŚĆ JAJ

30



281253

ILOŚĆ JAJ

10



S.S.
starless steel



Zobacz film

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stolówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 10 jaj (281253) lub 30 jaj (281208)
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm

- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jaja osadzona na tożyskach, wykonana ze stali pokrytej proszkowo farbą poliesterową
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod		V	W	mm	PLN
281253	na 10 jaj	230	32	422x228x(H)188	629,00
281208	na 30 jaj	230	78	358x512x(H)255	1199,00



281246



Zobacz film

PMMA
piennglas

S.S.
starless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 14

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk
- Dezynfekacja za pomocą bakterioobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut
- Mieści noże o maksymalnej wielkości: długość uchwyty - max 150 mm, długość ostrza - max 350 mm, grubość uchwyty - min 15 mm



281215

S.S.
starless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekacja za pomocą bakterioobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	889,00

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	1099,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

721

EXTREME

PROFESSIONAL



231388

EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracji do okresowego i bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji
- Należy słutać
- pH 14

kod		litry	PLN
231388	kanister	10	219,00

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	25,00



975039



Zobacz film



EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szcrotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga splukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00



979761



EXTREME

PROFESSIONAL



EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracji do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zmiękcza i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namoczenia
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	kanister 10 l	105,00
975046	kanister 20 l	299,00

EXTREME SHINE PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABLYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem.
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszczcza
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania. pH 1

kod	-	PLN
975015	kanister 10 l	146,00
975022	kanister 5 l	96,00



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Specjalnie opracowany detergent do użytku w profesjonalnych zmywarkach do naczyń
- Idealny do mycia wyposażenia i przyborów kuchennych i piekarniczych, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztuce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa pozostałości białka, tłuszczu, skrobi i olejów
- Delikatny dla powierzchni ze stali nierdzewnej i aluminium
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium

kod	-	PLN
699317	20 l	349,00



975145

EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszcze, przebarwienia
- Pozostawia naturalny połysk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność), posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

kod	-	PLN
975145	5 l	39,00



975008

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIANIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojlera, wyparzynki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek: kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni
- Należy sputać

kod	-	PLN
975008	1 l	23,00

EXTREME WASH AND CLEAN SET ZESTAW PROFESJONALNYCH PREPARATÓW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	209,00



979792



EXTREME

PROFESSIONAL



976678

976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skryształizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	32,00
976678	1	48,00



231296

EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

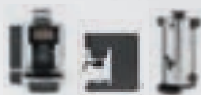
- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skryształizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod		litry	PLN
231296	butelka	1	24,00

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstających w wylawkach, filtrach i łyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyszczy także termosy, warki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających
- W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	PLN
976654	10 (1 blister)	11,00
976630	25	30,00
976647	400 (40 blisterów)	199,00



976630



976685

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrza ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy

kod	waga [kg]	PLN
976685	0,75	48,00



976692

EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMENIACZ – 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 tabletek	2,50/75,00

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIEŃ I OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach, w których osadza się kamień

kod	-	PLN
979754	opakowanie 0,5 kg	39,00



979754



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

kociołki do zupy i podgrzewacze
elektryczne HENDI UNIQ
strona 560-561

ZMYWARKI I HIGIENA



EXTREME

PROFESSIONAL

EXTREME NATURAL GRILL CLEANER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PODGRZEWACZY ROLKOWYCH

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i przemśle spożywczym
- Idealny dla: barów i szybkiej obsługi, stacji benzynowych, food trucków, sklepów spożywczych, bistro
- Łatwe i szybkie usuwanie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, w tym osadów z tłuszczu
- Do usuwania tłustych zabrudzeń, ale nie przypalonych
- Nieinwazyjne czyszczenie i odtłuszczenie – bez ryzyka uszkodzenia lub odbarwienia powłoki nieprzyswierającej na podgrzewaczach rolkowych
- Bezzapachowy, nietoksyczny – bezpieczeństwo stosowania w małych pomieszczeniach
- Skład w 100% naturalny
- Nie zawiera VOC (lotnych związków organicznych) oraz rozpuszczalników węglowodorowych
- Posiada certyfikat NSF A8 potwierdzający bezpieczeństwo użytku na sprzęcie do obróbki termicznej żywności
- Prosty sposób użycia: wystarczy spryskać powierzchnię i przetrzeć ściereczką
- Po użyciu należy sputkać wodą
- Nie wymaga pozostawienia do nasiąknięcia – szybko wnika w zabrudzenia

kod	litry	PLN
976814	1	69,00



Zobacz film

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	25,00



100%
NATURAL



976814



976807





238073

NEW

FILTR DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkerek i tuskarek podłatowych.
- Wkład filtrujący wraz z głowicą do kostkerek i tuskarek:
 - (1) usuwa zanieczyszczenia stałe powyżej 20 mikronów – poprawia klarowność wody,
 - (2) usuwa chlor i jego pochodne – poprawia smak i zapach wody,
 - (3) neutralizuje węglan wapnia – zapobiega osadzeniu się kamienia na powierzchniach, które mają kontakt z wodą.
- Filtr można przymocować do ściany lub swobodnie ustawić na podłożu po podłączeniu do wody.
- Trójdrożny zawór ułatwiający wyptukanie i odpowietrzenie układu filtrującego.
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l.
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar.
- Maksymalny przepływ: 1 l/min.
- Maksymalna twardość wody: 500 ppm.
- Zakres temperatury pracy: 2-38°C.
- Podłączenie do wody 3/4".
- Wkłady do zakupu również osobno: kod 238080.

kod	PLN
238073	569,00



238080

NEW

WKŁAD FILTRUJĄCY DO FILTRA DO KOSTKAREK 3.0

- Wymienny wkład do głowicy filtra.
- Wkład filtrujący:
 - (1) usuwa zanieczyszczenia stałe powyżej 20 mikronów – poprawia klarowność wody,
 - (2) usuwa chlor i jego pochodne – poprawia smak i zapach wody,
 - (3) neutralizuje węglan wapnia – zapobiega osadzeniu się kamienia na powierzchniach, które mają kontakt z wodą.
- Wydajność: do 12 miesięcy lub 30 000 l.
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar.
- Maksymalny przepływ: 1 l/min.
- Maksymalna twardość wody: 500 ppm.
- Zakres temperatury pracy: 2-38°C.
- Pasuje do filtra do kostkerek 3.0 HENDI (kod: 238073).

kod	PLN
238080	89,00



FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkerek i tuskarek podłatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	mm	PLN
947012	180x90x(H)340	459,00



947012

NEW

238035

FILTR ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego.
- Wydajność maksymalna przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm: 1,5 l/min.
- Zaopatrzone w wkład wstępny (prefiltr) z węglem aktywnym oraz w sedymentacyjny wkład końcowy.
- Wkłady do zakupienia również osobno: wstępny [kod: 238066] oraz końcowy [kod: 238059].

kod	V	W	mm	PLN
238035	230	108	360x130x(H)465	2199,00

NEW

238028

FILTR ODWRÓCONEJ OSMOZY 2.0

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm: 2,9 l/min.
- Zaopatrzone w wkład wstępny (prefiltr) z węglem aktywnym.
- Wkład wstępny do zakupienia również osobno [kod: 238042].

kod	V	W	mm	PLN
238028	230	108	420x150x(H)445	5999,00

NEW**NEW**

238059

WKŁAD WSTĘPNY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Wkład węglowo-sedymentacyjny - podłączenie 3/4".
- Redukuje poziom zanieczyszczeń mechanicznych i wolnego chloru zawartych w wodzie wejściowej - chroni membranę osmotyczną.
- Medium - węgiel aktywny i wkład sznurkowy.
- Żywotność około 6 miesięcy (11 000 l) w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.

kod	PLN
238066	39,00

WKŁAD KOŃCOWY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Sedymentacyjny wkład filtrujący - umożliwia podłączenie węża z gwintem wewnętrznym 3/4".
- Medium - wkład sznurkowy polipropylenowy.
- Żywotność: około 6 miesięcy (11 000 l), w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.
- Przeznaczony do filtra odwróconej osmozy 1.0 HENDI (kod: 238035).

kod	PLN
238059	29,00

NEW

238042

WKŁAD WSTĘPNY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 2.0

- Wkład zawiera węgiel aktywny w postaci bloku.
- Skutecznie usuwa zanieczyszczenia mechaniczne o rozmiarze powyżej 5 mikrometrów.
- Usuwa chlor i jego trujące pochodne, poprawia smak i zapach wody.
- Żywotność około 6 miesięcy (11 000 l) w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.
- Podłączenie na szybkozłącze 1/4".

kod	PLN
238042	49,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

731



FILTRY DO WODY HENDI

NEW



ZYSKAJ Z FILTRAMI DO WODY HENDI

- Miękką wodą bez zanieczyszczeń
- Redukcja ilości chloru
- Ochrona bakteriostatyczna
- Woda bez osadów wapiennych, o doskonałym smaku i zapachu
- Eliminacja rdzewienia podzespołów urządzeń

DOWODY NA PRZEWAŻĘ FILTRÓW HENDI



Szybka instalacja



Wbudowana głowica z możliwym ustawieniem obejścia (bypass): 0-70%



Wkład węglowy w formie pierścienia - skuteczna filtracja



Zestaw startowy do montażu - bez konieczności użycia dodatkowych narzędzi



Możliwość jednoczesnego użycia jednego filtra do kilku urządzeń



Zintegrowane głowice - optymalne zachowanie higieny



- Szczególnie polecany do użytku z: piecami konwekcyjno-parowymi, ekspresami do kawy, kostkarkami, maszynami vendingowymi, zmywarkami podblatowymi.
- Technologia uzdatniania wody:
 - usuwanie jonów wapnia i magnezu odpowiedzialnych za twardość wody (usuwanie kamienia – osadów wapiennych),
 - dekarbonizacja, czyli usuwanie węglanów wapnia i magnezu.
- Działanie:
 - eliminowanie niechcianych zapachów i smaków z wody, redukcja ilości chloru, zmniejszenie twardości, działanie bakteriostatyczne – uzyskanie lepszego smaku wody/napojów/ potraw oraz ochrona sprzętu gastronomicznego.
- Całość składa się z:
 - filtra węglowego zatrzymującego duże cząsteczki, chlor, składniki organiczne i inne substancje mające negatywny wpływ na smak i zapach wody,
 - filtra żywicznego redukującego twardość węglanową,
 - filtra węglowego zatrzymującego drobne cząsteczki,
 - filtra oddzielającego zawiesinę.
- Wbudowana głowica z możliwym ustawieniem obejścia (bypass): 0-70 % (nie ma konieczności kupowania głowicy osobno).
- Zdolność produkcyjna: filtr należy wymienić po 365 dniach od momentu instalacji dla zachowania bezpieczeństwa bakteriologicznego / lub po przekroczeniu maks. wartości wydajności.

Filtry HENDI pasują do urządzeń wszystkich producentów



Zmywarki



Pieco
konwekcyjno-parowe



Ekspresy do kawy



Kostkarki





Mikrometryczna filtracja wstępna – filtr węglowy usuwa chlor, cząsteczki oraz substancje organiczne

Górna strefa rozpraszania wody – usprawnia rozproszoną dystrybucję wody

Filtr żywiczny – redukcja twardości węglanowej, dekarbonizacja

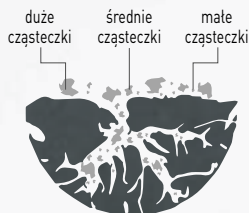
Filtr węglowy – zatrzymanie drobnych cząsteczek, usuwanie jonów wapnia i magnezu, tzw. kamienia

Filtracja końcowa – oddzielenie zawiesiny

POTENCJAŁ FILTRACYJNY

Duża liczba porów (szczelin, kanalików) wkładu węglowego, zatrzymuje osady organiczne, związki chemiczne itd. DLATEGO 1 g wkładu węglowego HENDI to powierzchnia filtracyjna o wielkości boiska piłkarskiego!

Węgiel aktywny



- Maks. wydajność: zależna od twardości węglanowej wody i ustawionego obciążenia.
- Maks. przepływu wody – w zależności od modelu:
 - 1 l/min (kod: 237892),
 - 2 l/min (kod: 237885),
 - 3 l/min (kod: 237878),
 - 4 l/min (kod: 237793),
 - 5 l/min (kod: 237861).
- Zakres temperatury wody na wejściu: 5-35°C.

- Filtr należy napętnić zimną wodą.
- Ciśnienie robocze: 2-6 barów.
- Przyłącza: 3/8" M.
- Instalacja i praca wyłącznie w pozycji pionowej.
- Do instalacji oraz prawidłowego działania filtra polecamy zakupić:
 - Zestaw montażowy do filtrów HENDI (kod: 237908),
 - Elektroniczny licznik przepływu wody do filtrów HENDI (kod: 237915).





DOBIERZ ODPOWIEDNI FILTR HENDI

NEW



kod	237892	237885	237878	237793	237861
nazwa	Filtr do wody XS	Filtr do wody S	Filtr do wody M	Filtr do wody L	Filtr do wody XL
PLN	169,00	269,00	389,00	579,00	809,00
technologia	usuwanie jonów wapnia i magnezu, dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2-6 barów 5-35°C				
przepływ znamionowy	1 l/min	2 l/min	3 l/min	4 l/min	5 l/min
wymiary	ø87x(H)302 mm	ø87x(H)562 mm	ø135x(H)384 mm	ø173x(H)395 mm	ø173x(H)463 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	M 3/8"				
położenie robocze użytkowanie	pionowe				
10° dH - 10% By-pass	787	1 798	3 370	5 056	6 742
10° dH - 30% By-pass	1 010	2 310	4 334	6 500	8 668
10° dH - 40% By-pass	1 180	2 700	5 050	7 585	10 100
10° dH - 0% By-pass	708	1 618	3 034	4 551	6 067



237915

NEW



ELEKTRONICZNY LICZNIK PRZEPŁYWU WODY DO FILTRÓW HENDI

- Po wprowadzeniu maks. pojemności filtra (0-9900 l) licznik oblicza na podstawie objętości strumienia przepływu pozostałą wydajność wkładu filtracyjnego.
- Licznik odmierza pozostały czas działania filtra (możliwe ustawienie: 0-720 dni).
- Może być również wyświetlany aktualny przepływ wody w l/min.
- 3 rodzaje alarmów (sygnaty dźwiękowe):
 - alarm przypominający: kiedy pozostała wydajność wkładu jest mniejsza niż 113 l lub pozostało mniej niż 7 dni czasu eksploatacji,
 - alarm ostrzegawczy: kiedy wydajność wkładu sięgnie 0 l lub czas eksploatacji wkładu filtracyjnego 0 dni,
 - alarm niskiego stanu baterii (konieczność wymiany).
- Pozycja montażowa pozioma.
- Zasilany bateriami: 2 baterie AAA dołączone do zestawu.
- Pasujące złączki: 3/8" M (żeńskie lub męskie).

kod	mm	PLN
237915	110x53x(H)70	249,00



237908

NEW



- Wężyk do wody wykonany z tworzywa LDPE, o długości 3000 mm (do samodzielnego pocięcia).
- Zestaw przeznaczony jest do filtrów HENDI S, M, L oraz Vending o kodach: 237793, 237861, 237878, 237885, 237892.
- Zestaw zawiera:
 - wężyk do wody,
 - wężyk odpowietrzający,
 - 2 złączki,
 - 5 zaworów.

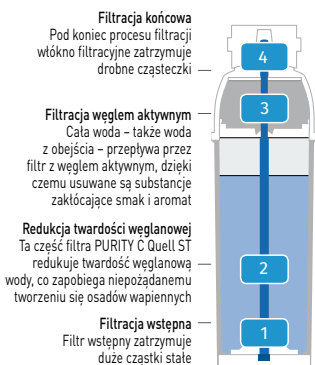
kod	mm	PLN
237908	ø18	169,00



FILTRY DO WODY



kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	licznik przepływu
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	209,00	149,00	149,00	379,00



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	229,00	319,00	449,00	689,00	999,00

technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	8,6 barów 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h [0,25 bar]	60 l/h [0,25 bar]	60 l/h [0,25 bar]	100 l/h [0,5 bar]	100 l/h [0,5 bar]
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108 x[H]268 mm	117x104 x[H]419 mm	125x119 x[H]466 mm	144x144 x[H]557 mm	184x184 x[H]557 mm
ciężar [suchy/mokry]	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza [wejście/wyjście]	G 3/8"				
położenie robocze użytkowanie	poziome i pionowe możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiekcżającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

głowica filtra PURITY C 0-70% z regulacją obciążenia				
wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obciążenia 40%)	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piecel(przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obciążenia 10%)	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obciążeniem				
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obciążeniem				
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l





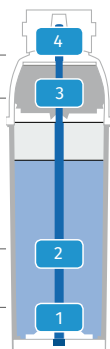
kod	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
PLN	249,00	379,00

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglańowej
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglańową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	699,00	1049,00

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza [wejście/wyjście]	G 3/8"	
położenie robocze użytkowanie	poziome i pionowe możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody ° dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

UZDATNIACZE WODY

- Stosowanie uzdatniaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wypłukiwane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładaniu się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia

- doskonale uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5°C do 38°C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38°C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442

UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	195x360x(H)510	949,00



230459

UZDATNIACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	206x380x(H)480	1249,00

UZDATNIACZE DO WODY

- Uzdatanianie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złożo jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękcacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie

- wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejedonągą
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmięczania wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostek lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bary



UZDATNIACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji uzdatniacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra [20°F/30°F/40°F]	litry	mm	PLN
231210	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	379,00
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	449,00
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	519,00

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	49,00



231265



LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI



270080

LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetlówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do tapania owadów

kod	V	W	mm	szt./opak.
270080	230	30	544x285x(H)92	399,00
270028	230	2x15	świetlówka zamienna - zestaw 2 szt.	159,00

LAMPY OWADOBÓJCZE



270097

LAMPA OWADOBÓJCZA, 300 M²

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)265	279,00



270172

270165

270158



ZMYWARKI I HIGIENA



Uchwyt
tańcuszkowy



Wyjmowana tacka

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	379x103x(H)265	199,00
270165	230	40	515x104x(H)315	229,00
270172	230	45	655x90x(H)360	249,00

740

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ, 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówki i taśmy klejącej
- W zestawie taśma klejąca (390x270 mm)

kod	V	W	mm	szt./opak.
270196	230	36	540x80x(H)281	269,00
270233	taśma klejąca 10 szt.		390x270	12,90/129,00
270240	świetlówka zamienna			74,00



270196



LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEN

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wymijowana tacka umożliwiają łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	szt./opak.
270066	100 m ²	230	40	510x135x(H)305	330,00
270141	150 m ²	230	45	680x140x(H)305	429,00
935286	świetlówka zamienna do 270066				34,50/69,00
	- zestaw 2 szt.				



270066



Uchwyt łańcuszkowy



Wymijowana tacka

ŚWIETŁÓWKI DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	29,00
934166	270172 - 270141	230	20	602x24x(H)24	29,00



934159





691045

**POKRYWA DO KONTENERA
OKRĄGLEGO**

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø580	87,00
691410	do 691403	ø500	76,00



691052

**POKRYWA Z OTWOREM
DO KONTENERA OKRĄGLEGO**

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø580x(H)80	145,00
691427	do 691403	ø500x(H)100	119,00



691069

**POKRYWA UCHYLNA
DO KONTENERA OKRĄGLEGO**

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	194,00
691434	do 691403	ø500x(H)190	125,00



691076

**WÓZEK DO KONTENERA
OKRĄGLEGO**

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø580x(H)130	199,00
691441	do 691403	ø500x(H)130	142,00



691038

KONTENER OKRĄGLY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø580x(H)700	359,00
691403	80	ø500x(H)620	294,00





AMER★BOX®

PP
polipropylen



691151

**POJEMNIK NA ODPADY
Z PEDALEM**

kod	litry	mm	PLN
691151	68	504x412x(H)673	272,00
691168	87	504x412x(H)820	446,00



Nożny przycisk
zaciskowy
otwierający worek

S.S.
stainless steel

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
- 2 kółka z hamulcami
- Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli ok. 70/80 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	672,00



691021

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

743



KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock” blokujący kłapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	59,00
691335	20	ø300x(H)440	129,00
691342	30	ø300x(H)650	169,00



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	172,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	329,00

18/8
stainless steel



POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	355,00



440216



18/8
stainless steel



POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	537,00



440223



do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

745



Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej

Łatwy, samodzielny i szybki montaż

Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



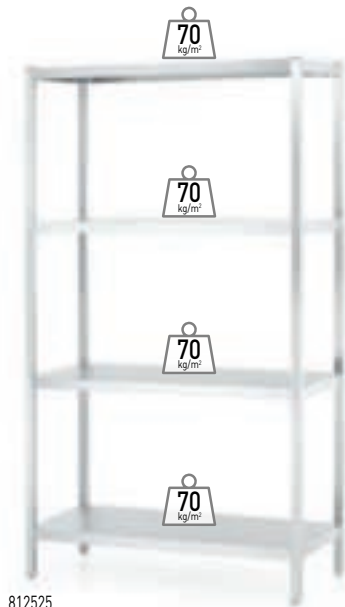
KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU



812525



813041

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓLKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	796,00
812518	800x400x(H)1800	980,00
812525	1000x400x(H)1800	1092,00
812532	1000x500x(H)1800	1204,00
812556	1000x600x(H)1800	1143,00
812549	1200x500x(H)1800	1148,00
812563	1200x600x(H)1800	1418,00

REGAŁ SKRĘCANY 5-PÓŁKOWY, PAKOWANY W KARTON, NOGI SKŁADANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430
- Skręcana, wytrzymała konstrukcja
- 4 pełne, nieprzystawne półki
- Stabilne nogi z profilu 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/-5 mm

kod	mm	PLN
813041	900x450x(H)1800	1325,00



STOŁY SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wyguszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm



- Skręcana konstrukcja umożliwiającą złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/-5 mm



811276



811511

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI - SKRĘCANY, KITCHEN LINE

- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816196	800x600x(H)850	611,00
811276	1000x600x(H)850	684,00
811283	1200x600x(H)850	735,00
811290	1400x600x(H)850	790,00

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	PLN
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816189	800x600x(H)850	785,00
811511	1000x600x(H)850	815,00
811528	1200x600x(H)850	920,00
811535	1400x600x(H)850	1037,00
811542	1600x600x(H)850	1141,00
811559	1800x600x(H)850	1203,00

Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygusza mebel

Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

815830	800x700x(H)850	1009,00
810705	1000x700x(H)850	1081,00
810712	1200x700x(H)850	1121,00
810729	1400x700x(H)850	1163,00
810736	1600x700x(H)850	1193,00
810743	1800x700x(H)850	1264,00



STOŁY SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm

- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/-5 mm



811245



811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811238	800x600x(H)850	553,00
811245	1000x600x(H)850	679,00
811252	1200x600x(H)850	792,00
811269	1400x600x(H)850	812,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812679	1000x700x(H)850	745,00
812686	1200x700x(H)850	795,00
812693	1400x700x(H)850	888,00

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji - od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	728,00
811467	1000x600x(H)850	815,00
811474	1200x600x(H)850	920,00
811481	1400x600x(H)850	1037,00
811498	1600x600x(H)850	1141,00
811504	1800x600x(H)850	1203,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	1009,00
812723	1000x700x(H)850	1081,00
812730	1200x700x(H)850	1121,00
812747	1400x700x(H)850	1163,00
812754	1600x700x(H)850	1193,00
812761	1800x700x(H)850	1264,00



STÓŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczeniowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm

- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przysięciny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811573



811870

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	979,00
811573	1000x600x(H)850	po prawej	1316,00
812648	1000x600x(H)850	po lewej	1316,00

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	1112,00
812884	1000x700x(H)850	po prawej	1418,00

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓLKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm

- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	1071,00
811863	800x600x(H)850	po prawej	1224,00
812495	800x600x(H)850	po lewej	1224,00
811870	1000x600x(H)850	po prawej	1306,00
812631	1000x600x(H)850	po lewej	1306,00

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	po prawej	1418,00
812945	1000x700x(H)850	po lewej	1418,00

Przetłoczenie blatu
10 mm zapobiega
wylewaniu się wody



STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczzone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszcelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm



- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przyścienny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811580



811887

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	1479,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	1703,00

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	1490,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	1806,00



811818



UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x295x(H)145	378,00

STOŁY BUDGET LINE – SKRĘCANE

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy od spodu wzmocniony profilem wzdłużnym
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie stołu



- Praktyczny mebel z dostępem do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Produkt przeznaczony do ciężkich prac w kuchni lub jako podstawa do niewielkich urządzeń
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/-5 mm



811276



811511

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817056	600x600x(H)850	530,00
817063	800x600x(H)850	564,00
817070	1000x600x(H)850	597,00
817087	1200x600x(H)850	628,00

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817094	600x600x(H)850	642,00
817100	800x600x(H)850	693,00
817162	1000x600x(H)850	750,00
817179	1200x600x(H)850	805,00



811245



811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817186	600x600x(H)850	560,00
817193	800x600x(H)850	594,00
817209	1000x600x(H)850	628,00
817216	1200x600x(H)850	658,00

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817223	600x600x(H)850	669,00
817261	800x600x(H)850	724,00
817278	1000x600x(H)850	780,00
817285	1200x600x(H)850	836,00



STÓŁY ZE ZLEWEM BUDGET LINE – SKRĘCANE

- Wytrzymała konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm.
- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali, spawana bezszczelinowo w blat.
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm.
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm.
- Nogi wykonane z profilu 40x40 mm.
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla.
- Produkt przeznaczony do pracy w kuchni.
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m².
- Regulowane stopki: +25/-5 mm.

430
stainless steel



816790



817025

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816752	600x600x(H)850	pośrodku	918,00
816769	800x600x(H)850	po prawej	964,00
816776	800x600x(H)850	po lewej	964,00
816783	1000x600x(H)850	po prawej	1010,00
816790	1000x600x(H)850	po lewej	1010,00

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816806	600x600x(H)850	pośrodku	1010,00
816998	800x600x(H)850	po prawej	1102,00
817001	800x600x(H)850	po lewej	1102,00
817018	1000x600x(H)850	po prawej	1188,00
817025	1000x600x(H)850	po lewej	1188,00



817049



817032

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
817049	1000x600x(H)850	1280,00

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM I PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
817032	1000x600x(H)850	1463,00

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI, BEZ PÓŁKI - SPAWANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora spawana bezszczerlinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tyłne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół



815007

430
stainless steel

STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI - SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność.
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Wysokość nóżek: 160 mm, regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół.
- Półka wyjmowana, nieprzestawna.

430
stainless steel



811658

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI, BEZ PÓŁKI - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
815007	1000x600x(H)850	1710,00

SZAFKA WISZĄCA - SPAWANA, Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Drzwi przesuwne zapobiegają uderzeniu się w głowę
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego, ułatwiające otwieranie i utrzymanie w czystości
- Gładka powierzchnia zewnętrzna łatwa w utrzymaniu czystości
- Nośność półek: 70 kg/m², przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie zawieszka do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	1071,00
811207	1000x300x(H)600	1204,00
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	1163,00
814185	1000x400x(H)600	1306,00
811214	1200x400x(H)600	1316,00

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI - SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	1551,00
811658	1000x600x(H)850	1714,00
811665	1200x600x(H)850	1887,00
811672	1400x600x(H)850	2061,00
811689	1600x600x(H)850	2214,00



811207

STÓŁY ZE ZLEWAMI, SZAFKI – SPAWANE

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzujące się wysoką odpornością na kwasy i środki chemiczne.
- Każda komora zlewu spawana bezszczelinowo w blat.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: Ø50 mm.
- Średnica otworu na baterię: Ø30 mm.
- Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu: 70 kg/m².

- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający ścianę przed zabrudzeniem.
- Uchwyty drzwi szafki wykonane z tworzywa sztucznego.
- Korpus szafki odsunięty od ściany o 100 mm i nie posiada tylnej ścianki aby zapewnić dostęp do wody i kanalizacji.
- Wysokość nóżek: 160 mm, nóżki regulowane - 25 mm w górę i 5 mm w dół.



813492



813690

STÓŁ ZE ZLEWEM - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	1648,00
813522	600x600x(H)850	1768,00

1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

813539	500x700x(H)850	1720,00
813546	600x700x(H)850	1841,00

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	2591,00

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00



979761

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

755



304	430
stainless steel	stainless steel



813423



816707

STÓŁ Z BASENEM PROFI LINE Z MASKOWNICĄ – SPAWANY

- Komora basenu spawana, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniającej wysoką odporność na kwasy spożywcze i środki chemiczne
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: \varnothing 50 mm
- Rant przysięenny 40 mm zapobiega wylewaniu się wody z tyłu basenu
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Maskownica czółowa zakrywająca basen – ze stali AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Otwór na baterię: \varnothing 30 mm

kod	mm	wielkość basenu (mm)	PLN
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	1024,00
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	1109,00
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	1248,00

JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	1715,00
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	1864,00

JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	1411,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	1497,00

DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	1984,00

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BUDGET LINE BEZ MASKOWNICY – SPAWANY

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora basenu z AISI 304
- Szkielet i korpus z AISI 430
- Wysokość komory: 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: \varnothing 50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta”
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: \varnothing 30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych oston zewnętrznych

kod	mm	PLN
816707	800x600x(H)850	1071,00
816714	1000x600x(H)850	1193,00





304
stainless steel

430
stainless steel

user assembly



811009



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BEZ MASKOWNICY BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

- Komora basenu w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wysokość komory 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta”
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiaiąca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych oston zewnętrznych
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu (klucz w zestawie)

kod	mm	PLN
811009	800x600x(H)850	1117,00
811023	1000x600x(H)850	1240,00



979761

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

757



811719

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m².
- Rant przyścienny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie.
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
811719	800x300x(H)600	233,00
811788	1000x300x(H)600	274,00
811795	1200x300x(H)600	282,00
811801	1400x300x(H)600	301,00



811726

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Tylny rant zabezpieczający towar przed spadaniem.
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półek ułatwiająca mycie.
- Maks. równierne obciążenie półek: 25 kg/m².
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
GLEBOKOŚĆ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	500,00
811726	1000x300x(H)600	560,00
811733	1200x300x(H)600	571,00
811740	1400x300x(H)600	611,00
GLEBOKOŚĆ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	679,00

430
stainless steel



812044

PODSTAWA POD GARNKI

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Solidna spawana konstrukcja gwarantuje stabilność i dużą wytrzymałość podstawy.
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki: +25/-5 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 100 kg/m².

kod	mm	PLN
812044	550x550x(H)450	536,00

430
stainless steel



816486

PÓŁKA WISZĄCA NA KONSOLACH, Z DWIEMA KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m².
- Rant przyścienny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
816486	800x300x(H)250	248,00
816493	1000x300x(H)250	274,00
816509	1200x300x(H)250	296,00
816516	1400x300x(H)250	323,00

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMAMI

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 wymiowane półki, nieregulowane.
- 2 półki nieruchome (dolna i środkowa półka)
- Przybliżone maksymalne obciążenie na półkę – 70 kg/m².
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół.



811108



812402

SZAFKA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMAMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 8 przesuwanych drzwi z pionowym uchwytem, wszystkie na tożyskach rolkowych

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	3825,00
811108	1000x600x(H)1800	4560,00

SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMAMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 4 drzwi przesuwane z pionowym uchwytem, wszystkie na tożyskach rolkowych.

kod	mm	PLN
812402	800x700x(H)1800	3662,00

OKAP PRZYŚCIENNY , SKOŃNY

- Niezbędny w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń znad urządzeń grzewczych
- Wykonany w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki
- Z oświetleniem LED lub bez w zależności od modelu
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku



229286

kod	-	mm	PLN
229286	bez oświetlenia	1000x700x(H)450	1918,00
229293	bez oświetlenia	1200x700x(H)450	1989,00
229309	z oświetleniem LED	1000x700x(H)450	2039,00
229316	z oświetleniem LED	1200x700x(H)450	2132,00





237656

STÓŁ WYLADOWCZY DO ZMYWAREK, BEZ RANTU – SKRĘCANY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Blat wzmocniony od spodu
- Przetłoczenia na dłuższych krawędziach blatu stabilnie utrzymują kosz do zmywarek, stanowią prowadnice ułatwiające przesuwanie kosza po stole
- Zaprojektowany do koszy do zmywarek 500x500 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Zaczep w prosty sposób łączy blat ze zmywarką kapturową, ułatwiając bezproblemowe przenoszenie koszy z naczyniami (przy zamówieniu należy podać model zmywarki)
- Uniwersalny model – stół może być zamontowany z przodu, z lewej lub z prawej strony zmywarki (wystarczy go odwrócić)
- Regulowane stopki: +25/-5 mm pozwalają na pochylenie blatu w kierunku zmywarki – takie ustawienie stołu powoduje, że woda spływa z blatu stołu z powrotem do zmywarki
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m²
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
237656	1100x600x(H)850	1199,00

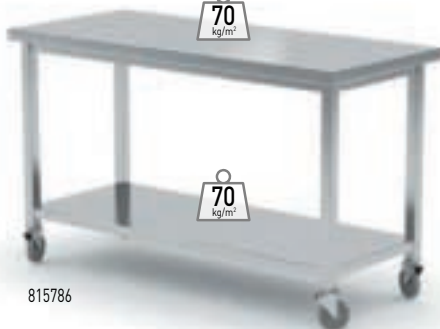


811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø52 mm
- Przy blacie prowadnice ułatwiające przesuwanie koszy po blacie
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	typ	mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	1864,00
811924	prawy	1000x600x(H)850	1864,00



815786



STÓŁ JEZDNY, Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Blat wypełniony od dołu wodoodporną laminowaną płytą wygłuszającą.
- Półka zamontowana na wysokości 200 mm, nieregulowana.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- 4 skrętne kółka o średnicy 125 mm, z których dwa są wyposażone w hamulec.

kod	mm	PLN
815786	1000x700x(H)850	1222,00
815793	1200x600x(H)850	1233,00

EXTREME

PROFESSIONAL



EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczerkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga splukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00



979761





GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
 - całkowicie zdejmowanym palnikom
 - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO₂
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



149508

GRILL GREEN FIRE 2-PALNIKOWY

- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11.6	740x612 x(H)825	3499,00
149508	Emaliowana patelnia żelwna i ruszt GN 1/1	11.6	740x615 x(H)825	3069,00



149591

GRILL GREEN FIRE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żelwna i 2 ruszty GN 1/1
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17.4	1078x612x(H)825	5467,00



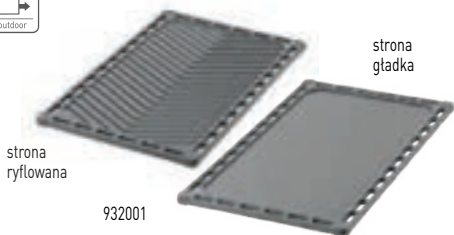
149614

GRILL GREEN FIRE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Ochrona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612 x(H)825	6059,00





strona
ryflowana

932001

strona
gładka



932018

PŁYTA GRILLOWA ŻELIWNA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	249,00

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	219,00



939949

939956

RUSZT I PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Ruszt chromowany GN 1/1
- Płytkę ochronną ze stali nierdzewnej, umieszczoną nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
939949	ruszt	325x530	99,00
939956	plytka ochronna na palnik	650x530	121,00



170045



170328

170120



SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 24 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170045	24	(L)210	1,08/26,00

SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170120	6	(L)250	3,50/21,00
170328	6	(L)350	5,00/30,00





152706

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	-	waga [kg]	PLN
152706	pudełko	3	32,00



152805

152904

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	-	waga [kg]	PLN
152904	worek	9	69,00
152805	pudełko	5	59,00

GRILLE GAZOWE GRILL-MASTER PRO

- Dostępny w 2 wersjach: wolnostojąca lub nabladowa.
- 2 niezależne palniki gazowe z zapalnikami piezoelektrycznym.
- 2 osłony palników wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 ruszty ze stali chromowanej, o wymiarach 470x320 mm.
- Duża tacka ociekowa, pomaga również w utrzymaniu ciepła.
- Miedziane zawory z systemem automatycznego odłączania przepływu gazu – system uruchamia się po zgaszeniu płomienia.
- W zestawie wąż gazowy z reduktorem.
- Odpowiedni do użytku na gaz propan i butan.

NEW

18/10
stainless steel

Cr
chrome plated

outdoor

GRILL-MASTER PRO BLACK GRILL GAZOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 pokrytej czarną emalią.
- Front i 4 nogi wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201, malowanej proszkowo na czarno.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148822	11.6	790x560x(H)900	1599,00



148822



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

765

GRILL MASTER



154601



154618



PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154601	5.8	340x540x(H)300	859,00

PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154618	11.6	650x540x(H)300	1299,00

W zestawie
emaliowana patelnia

154700



154717



GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154700	5.8	340x540x(H)840	1079,00

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154717	11.6	650x540x(H)840	1799,00





GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna ostona palnika
- Konstrukcja i ostona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154878	11.6	650x540x(H)840	1099,00
144923	pokrowiec z folii PEVA	720x560x(H)360	69,00



GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	2969,00



PATELNIEMALIOWANA

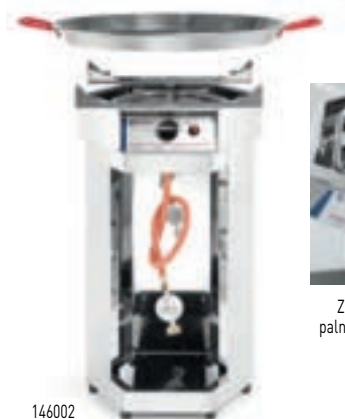
- Wymiary wew.: 590x480 mm

kod	mm	PLN
154656	700x520x(H)55	349,00



GRILLE GAZOWE FIESTA

18/0
stainless steel



146002



Zdemontowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zaptón i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemontowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4,8	600x600x(H)870	3499,00

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zaptón i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemontowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7a	800x800x(H)900	3599,00



622407

PATELNIĄ DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	56,00
622308		ø460x(H)40	82,00
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	179,00
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	399,00

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	59,00



556696





700044

GRILL GAZOWY TAMPA CZARNY, 10 KW

- Idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plazy
- Zespół palnika wykonany ze stali nierdzewnej, demontowalny
- Duża wydajność, niskie zużycie energii elektrycznej
- Odporność na wiatr dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników
- Specjalny zbiornik na wytapiający się tłuszcz
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elektroniczny zapłon
- Doskonałe parametry pieczenia
- Zoptymalizowana dystrybucja ciepła - wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywiera ono do ruszta i nie ma potrzeby natłuszczania kratki przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia ruszta do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	kW[HS]	mm	PLN
700044	10	1260x580x(H)900	9982,00



GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Ostrońcane palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia ruszta do grillowania: 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7.5	1120x410x(H)900	2474,00



148105

do cen należy doliczyć VAT 23%

769



**NEW**

148624

XANTOS GRILL GAZOWY

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stabilne, demontowalne 4 nogi - wygodny transport grilla.
- Szczelna obudowa - ochrona palników przed wiatrem, większa wydajność urządzenia i utrzymywanie wysokiej temperatury.
- Samoczynne oczyszczanie się rusztu z większości zabrudzeń dzięki wysokiej temperaturze.
- 2 niezależne palniki z elektrycznym zapłonem i czujnikiem temperatury.
- Powierzchnia do grillowania: 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm każdy).
- Wąż gazowy i regulator ciśnienia w zestawie.
- Zasilany gazem płynnym.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148624	9.5	760x720x(H)900	2399,00

**NEW**

148631

XANTOS BLACK GRILL GAZOWY

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stabilne, demontowalne 4 nogi - wygodny transport grilla.
- Szczelna obudowa - ochrona palników przed wiatrem, większa wydajność urządzenia i utrzymywanie wysokiej temperatury.
- Samoczynne oczyszczanie się rusztu z większości zabrudzeń dzięki wysokiej temperaturze.
- 2 niezależne palniki z elektrycznym zapłonem i czujnikiem temperatury.
- Powierzchnia do grillowania: 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm każdy).
- Wąż gazowy i regulator ciśnienia w zestawie.
- Zasilany gazem płynnym.
- Główna obudowa palników emalowana na czarno.
- Panel frontowy i nogi malowane proszkowo na czarno.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148631	9.5	770x710x(H)870	2099,00



REKAWICE

- Rękawice ochronne HENDI są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenej dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne HENDI stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej



1432X

- Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzielanie i czwarta odporność na przekucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).



REKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ - 2 SZT.

- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	44,50/89,00



556634

REKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ, SKÓRZANE - 2 SZT.

- Odporność na wysoką temperaturę do 250°C przez 10 sekund.
- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Bardzo długie, aby chronić przedramię.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556689	2	(L)460	75,00/150,00



556689

REKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA CIEPŁO, SKÓRZANE - 2 SZT.

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556658	2	(L)460	49,50/99,00



556658



11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.



GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Możliwość demontażu nóg



GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

- 2 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	789,00

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

- 3 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	1219,00

WĘGIEL DRZEWNY MARABU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szerokie zastosowanie - możliwość przygotowania wielu rodzajów dań
- Uzyskany dzięki karbonizacji twardego drewna (proces przebiegający w temperaturze od 400 do 700°C w warunkach beztlenowych)
- Wytwarzany z krzewu marabu - chwastu rosnącego na Kubie - co prowadzi do poprawy warunków rolnych na wyspie i wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju
- Produkt całkowicie naturalny
- Niesamowity smak i aromat potraw
- Wysoka wydajność przy minimalnym stopniu iskrzenia i niewielkiej ilości pozostającego popiołu
- Wydłużony czas spalania w porównaniu z innymi gatunkami drewna - ekonomiczne zużycie materiału opałowego
- UWAGA: ze względu na zastosowanie naturalnego surowca waga produktu jest zależna od wilgotności drewna

kod	waga [kg]	PLN
199541	10	129,00



199541



DREWIENKA WĘDZARNICZE

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
- Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
- Niepowtarzalny aromat
- Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
- Do wyboru, podobnie jak w przypadku pyłów i zrbków wędzarniczych jest użyte drewno dębowe, bukowe, bardziej egzotyczne - z drzew oliwnych, cytrusowych czy z migdałowców oraz drewno pozyskane z beczek po sezonowanych trunkach - czerwonego wina, whisky i koniaku
- Potóżcie je bezpośrednio na węgiel Marabu lub inny - drzewny, a już po chwili poczujecie niepowtarzalny aromat, wydobywający się z paleniska.



BRZOSKWINIA



BUK



CYTRUS



DĄB



MIGDAŁY

kod	199503	199459	199480	199466	199497
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
PLN	89,00	89,00	89,00	89,00	89,00



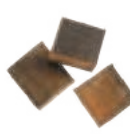
DREWNO OLIWNE



CZERWONE WINO



KONIAK



WHISKY

kod	199473	199510	199534	199527
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
PLN	89,00	89,00	89,00	89,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





525524



525531

525555

SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW 3 SZT.

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525524	3	(L)178	7,00/21,00
525531	3	(L)230	7,00/21,00

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525555	2	(L)290	15,50/31,00



525548

**SZCZOTKA DO GRILLA**

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	20,00



525425

525432

**SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y”**

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie петельki

kod	mm	PLN
525425	310x170	20,00
525432	520x170	32,00



525562

**SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA**

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	16,00



525418

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x200x(H)80	12,00



525517

**SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW 2 SZT.**

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525517	2	(L)290	11,00/22,00



855201

**SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH**

kod	mm	PLN
855201	100x315	61,00

774

do cen należy doliczyć VAT 23%





272428

PROMIENNIK PODCZERWIENI BOLA TARASOWY

- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania tarasów w chłodne dni
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Przeznaczony do montażu na ścianie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m²
- W lampie grzewczej wykorzystano nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Do wyboru 4 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin



kod	V	W	mm	PLN
272428	230	2500	879x85x(H)195	1089,00



LAMPA GRZEWICZA

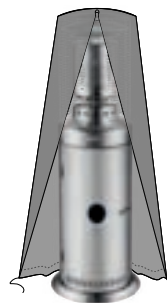
- Na gaz z butli propan-butan, maks. pojemność butli: 15 l
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach ułatwiają wymianę butli
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia i ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Waga: 14 kg

kod	kW(HS)	mm	PLN
272411	8.5	ø556x(H)1430	1599,00
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	89,00



272411

Możliwość dokupienia pokrowca



144954



LAMPA GRZEWCZA NA GAZ



272602



2 kąta przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Mieści butlę gazową 12" o pojemności 11 kg gazu
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 kąta przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Waga: 18,8 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272602	12.5	ø770x(H)2200	1199,00

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ, SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 kąta przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1580 mm
- Na gaz z butli
- Waga: 16,5 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272701	12.5	ø770x(H)1580	1299,00



Możliwość
dokupienia pokrowca



144909



LAMPA GRZEWcza GAZOWA Z PŁOMIENIEM - PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa z aluminium z czarnymi elementami bocznymi, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia się lampy
- Na gaz z butli propan-butan
- Waga: 22,6 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272404	11.2	500x500x(H)2220	1999,00
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	109,00



272404







ZBUDUJ SWÓJ WŁASNY SKLEP!

Regały HENDI to Twoja korzyść!
Z nimi zyskujesz profesjonalną, estetyczną
ekspozycję towarów z przejrzystym
podziałem na kategorie produktowe.
Skorzystaj z atrakcyjnej oferty HENDI,
skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem
Sprzedaży obsługującym Twój region i ustal
szczegóły indywidualnej współpracy.



Towar HENDI dostępny
dla Twoich klientów od ręki



Szybko rotujące
produkty



Twój rabat to Twój realny zysk!
Możliwość sprzedaży w cenach
katalogowych





REGAŁ 1
GARNKI KITCHEN LINE

Regał zawiera*:

19 produktów

32 elementy



REGAŁ 2
GARNKI BUDGET LINE

Regał zawiera*:

10 produktów

11 elementów



REGAŁ 3
POJEMNIKI GN
ZE STALI NIERDZEWNEJ

Regał zawiera*:

36 produkty

209 elementów

* Oferta pogładowa.

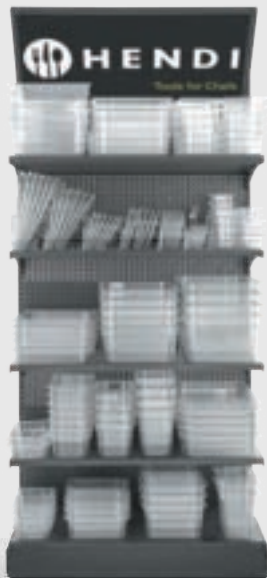
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 4
POJEMNIKI GN
Z POLIPROPYLENU HACCP

Regał zawiera*:

23 produkty
168 elementów



REGAŁ 5
POJEMNIKI GN
Z POLIWĘGLANU

Regał zawiera*:

31 produktów
148 elementów



REGAŁ 6
DESKI I NOŻE HACCP

Regał zawiera*:

63 produkty
326 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.

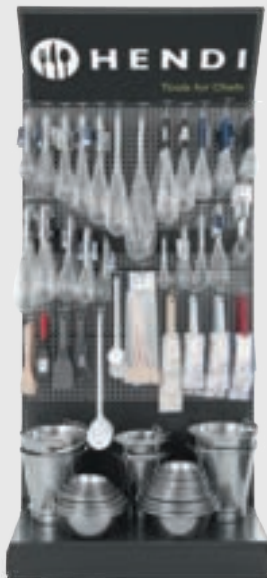




REGAŁ 7
SITA

Regał zawiera*:

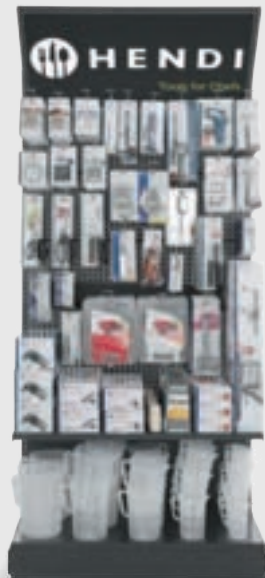
27 produktów
131 elementów



REGAŁ 8
PRZYBORY KUCHENNE 1

Regał zawiera*:

58 produktów
272 elementów



REGAŁ 9
PRZYBORY KUCHENNE 2

Regał zawiera*:

43 produkty
250 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 10
AKCESORIA CUKIERNICZE

Regał zawiera*:

39 produktów
412 elementów



REGAŁ 11
PRZYBORY KUCHENNE 3

Regał zawiera*:

58 produktów
204 elementy



REGAŁ 12
FORMY SILIKONOWE

Regał zawiera*:

12 produktów
114 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.





REGAŁ 13
PRZYBORY KUCHENNE 4

Regał zawiera*:

33 produktów

107 elementów



REGAŁ 14
PALIWO I PASTY

Regał zawiera*:

9 produktów

39 elementów



REGAŁ 15
CHEMIA

Regał zawiera*:

14 produktów

59 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 16
AKCESORIA FINGER FOOD

Regał zawiera*:

62 produkty
203 elementy



REGAŁ 17
EKSPRESY DO KAWY

Regał zawiera*:

13 produktów
85 elementów



REGAŁ 18
WARNIKI I ZAPARZACZE
DESIGN BY ROBERT
BRONWASSER

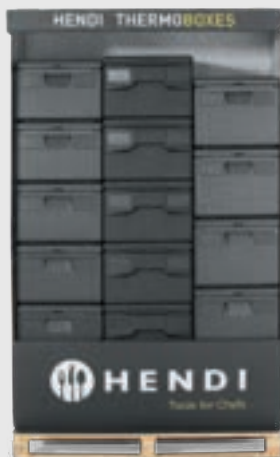
Regał zawiera*:

7 produktów
11 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.





REGAŁ 19
**POJEMNIKI
 TERMOIZOLACYJNE**

Regał zawiera*:

3 produkty
17 elementów



REGAŁ 20
WARNIKI I ZAPARZACZE

Regał zawiera*:

5 produktów
9 elementów



REGAŁ 21
**KOCIOŁKI
 I PODGRZEWACZE**

Regał zawiera*:

4 produkty
11 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
 z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 22
AKCESORIA DO PIZZY 1

Regał zawiera*:

16 produktów

65 elementów



REGAŁ 23
AKCESORIA DO PIZZY 2

Regał zawiera*:

32 produkty

156 elementów

* Oferta pogładowa.

By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.hendi.pl w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.

HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.hendi.com.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.com



LEGENDA

WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU



Produkt energooszczędny



Zgodny z normami HACCP

NEW

Nowy produkt



Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń



Do użytku wewnątrz pomieszczeń



Do użytku na zewnątrz



Można używać na kuchenkach gazowych



Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych



Można używać na kuchenkach elektrycznych



Można używać na kuchenkach ceramicznych



Można używać na kuchenkach indukcyjnych



Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych



Można używać w kuchenkach mikrofalowych



Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych



Można myć w zmywarkach



Nie można myć w zmywarkach



Można używać w piecach



Możliwość piętrowania



Może mieć kontakt z żywnością



Nie może mieć kontaktu z żywnością



Funkcja chłodząca



Do samodzielnego montażu



Odporność termiczna do 350°C



Odporność termiczna od -40° do 300°C



Aluminium



Z odlewu aluminium



Stal nierdzewna



Stal nierdzewna 18/0



Stal nierdzewna 18/8



Stal nierdzewna 18/10



Niemiecka stal X50CrMoV15



Stal węglowa



Ocynkowane



Stal chromowana



Niklowane



Polietylen



Polietylen HD



Polietylen LD



Polipropylen



Polipropylen EPP



Poliwęglan



Tworzywo ABS



Tworzywo POM



Poliamid (Nylon)



Tworzywo SAN



Tworzywo odporne na ciepło



Silikon



Plexiglas



Brak rakotwórczego bisfenolu A



Włókno szklane



Melamina



Porcelana



Antypoślizgowy



Na magnes



WWW.GASTRO.PL – zawsze kupisz najtaniej!
 SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA
 Seka Group Sp. z o.o.
 Tel.: 76 744 91 46, Tel. kom.: 509 777 184, e-mail: sklep@gastrro.pl
 Zapraszamy na naszą stronę po najlepszą ofertę!

Dystrybucja:



UNIGASTRO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HORECA
 PROJEKTY TECHNOLOGICZNE, SZKOLENIA I SERWIS URZĄDZEŃ
 ul. Strzelińska 45, 55-010 Żerniki Wrocławskie
 e-mail: sklep@unigastro.pl
 www.unigastro.pl

Dystrybucja:



GASTRO-POL
 Sprzedaż-Serwis Sprzętu Gastronomicznego
 ul. Szewska 6, 67-200 Głogów
 Tel. kom.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356
 e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl

Dystrybucja:



GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
 ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra
 Tel.: 75 75 316 92, Tel. kom.: 665 177 332
 e-mail: sklep@gastro-marinex.pl
 www.gastro-marinex.pl

Dystrybucja:



PHU GASTROLINE
 WYRÓŻNIA NAS WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE
 ul. Wincentego Pola 8
 58-500 Jelenia Góra
 Tel.: 757 55 05 10, Tel. kom.: 602 631 924

Dystrybucja:



GASTROTECHNIKA S.C.
 KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE I SPRZEDAŻ URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
 SERWIS URZĄDZEŃ, WENTYLACJA, KLIMATYZACJA, REKUPERACJA
 ul. Wyspiańskiego 1, 57-300 Kłodzko
 Tel.: 605 996 160, e-mail: gastrotechnika@gastrotechnika.pl

Dystrybucja:



SWISSPOL LTD SP. Z O.O.
 KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, ZAMÓWIENIA PUBLICZNE,
 SPRZEDAŻ, MONTAŻ, DYSTRYBUCJA, SZKOLENIA
 ul. Wilcza 27, 50-429 Wrocław, Tel.: 71 341 66 74 76, Tel. kom.: 693 542 935
 e-mail: swisspolltd@wp.pl, info@gastro-swiss.pl, www.gastro-swiss.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.
 ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
 Tel.: 41 366 55 55
 e-mail: dok@mac.pl
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

pizza forni

PIZZAFORNI.PL

PROFESJONALNE WSPARCIE W GASTRONOMII

ul. Szosa Chetmińska 138/6, 87-100 Toruń
Tel.: 796 466 206

e-mail: kontakt@pizzaforni.pl, www.pizzaforni.pl

Dystrybucja:   *Finis Dine*



WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW

LODO

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW

ul. Chrobrego 102, 87-100 Toruń
Tel.: 56 307 07 08, Tel. kom.: 661 043 043

e-mail: biuro@lodo.pl

Dystrybucja:   *Finis Dine*




HAND-SPOL HORECA GRAŻYNA TUTAK

ul. Szajnochy 3, 85-738 Bydgoszcz

Tel.: 52 345 25 64

e-mail: handspolhoreca@gmail.com

www.hand-spol.com.pl

Dystrybucja: 



TRUFI PARTNER W GASTRONOMII


BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.

DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS

ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń

Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl

Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl

Dystrybucja: 



Gastro System

since 1998

GASTROSYSTEM

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Fordońska 31, 85-719 Bydgoszcz

Tel./Fax: 52 348 91 55, Tel. kom.: 692 477 322

e-mail: biuro@gastro-system.com.pl

Dystrybucja:   *Finis Dine*



Monika Gąbka

GUSTIMO GĄBKA MONIKA

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Gać 46a, 86-302 Grudziądz

Tel. kom.: 696 032 799

e-mail: monikagabka@onet.pl

Dystrybucja:  



PROJEKTOWANIE I WYPOSAŻANIE SKŁAŁ

PW INTERMEX

ul. Ceramiczna 3, 87-100 Toruń

Dział handlowy: 502 597 604, 56 648 40 00

e-mail: handlowy@intermex.pl

www.intermex.pl

Dystrybucja:   *Finis Dine*





PAK

ul. Towarowa 15, 87-100 Toruń

Tel. kom.: 603 384 811

e-mail: ehermanowska@pak.torun.pl

https://swiatwokuchni.pl

Dystrybucja:   *Finis Dine*





AGA GASTRO

ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
 Tel.: 81 759 70 62
 Tel. kom.: 506 966 755
 e-mail: biuro@aga-gastro.pl

Dystrybucja:



GASTRO TECH LUBLIN

Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych
 ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
 Tel.: 81 759 70 62, Tel. kom.: 885 80 30 80
 e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net

Dystrybucja:



MEGAST S.C.

Aleja Warszawska 150
 20-824 Lublin
 Tel./Fax: 81 759 70 61
 e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl

Dystrybucja:



KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI

Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii
 ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin
 Tel.: 81 443 79 53, Tel. kom.: 519 187 851, Fax: 81 46 69 003
 e-mail: biuro@horeca-lublin.pl, biuro@porcelana-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl

Dystrybucja:



GASTRO 4 YOU S.C.

ul. Przemysłowa 12
 21-100 Lubartów
 Tel. kom.: 505 444 675, 600 482 856
 e-mail: biuro@gastroforyou.pl, www.gastro4you.pl

Dystrybucja:



DLAGASTRO S.C.

ul. Biernackiego 6, 20-089 Lublin
 Tel. kom.: 799 109 751
 e-mail: biuro@dlagastro.com.pl
 www.dlagastro.com.pl

Dystrybucja:



MULTI FRIGO SP. Z O.O.

Profesjonalne urządzenia gastronomiczne i chłodnicze
 ul. Bursaki 18, 20-150 Lublin
 Tel.: 81 444 10 74 do 76, Tel. kom.: 501 276 108
 e-mail: info@multifrigo.pl

Dystrybucja:



COMPLEX MONIKA KANABAJ

ul. Siodorska 59, 21-500 Biata Podlaska
 Tel. kom.: 605 232 828
 e-mail: biuro@complex-biala.pl
 www.complex-biala.pl

Dystrybucja:



SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.

ul. Chmielna 15, 65-261 Zielona Góra
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail: sas@sas24.pl
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail: gorzow@sas24.pl

Dystrybucja:



MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO

ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra
Tel.: 68 320 12 78, 697 450 056
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl

Dystrybucja:



HURTOWNIA PRZEMYSŁOWA.PL

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra
Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl
www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl

Dystrybucja:



ULTON – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Cicha 10, 66-400 Gorzów Wlkp.
Biuro – tel. 727 777 190, Handel – tel. 727 777 199, 95 725 19 97
Serwis – tel. 727 777 197
e-mail: handel@ulton.pl, www.ulton.pl

Dystrybucja:



GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK

Profesjonalny Sprzęt Gastronomiczny Sprzedaż-Serwis
ul. Jędrzychowska 70B, 65-385 Zielona Góra
Tel./Fax: 68 451 75 41, Tel. kom.: 531 575 636
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl

Dystrybucja:



ULM

Urządzenia dla gastronomii
ul. Lotników 6, 65-138 Zielona Góra
Tel.: 68 325 59 61
www.ulm.com.pl

Dystrybucja:



DORA

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH

ul. Osiedlowa 3, 66-432 Baczyna k/Gorzowa Wlkp.
Tel.: 95 718 09 08, Tel. kom.: 501 465 514, 501 465 512
e-mail: biuro@dorago.pl, www.dorago.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE



ZAKŁAD HANDLOWO-USŁUGOWY „MERTON” A. KONIECZEK
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, KLIMATYZACJE, POMPY CIEPŁA
97-540 Pławno, ul. Radomszczańska 41
Tel./Fax: 34 32 72 881, Tel. kom.: 504 238 550
e-mail: biuro@merton.com.pl, www.merton.com.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



WWW.NGASTRO.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Grupa N Adam Kuczaj
ul. Wajsówny 4/12, 95-200 Pabianice
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl
www.ngastro.pl – najtańsza oferta dostępna od ręki!

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



PRO-GASTRO MARCIN STRÓŻYŃSKI
ul. Żeligowskiego 3/5, 90-752 Łódź
Tel.: 533 108 303
e-mail: biuro@pro-gastro.pl
www.pro-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



ES-GASTRO
Kompleksowe wyposażenie dla gastronomii
al. Józefa Piłsudskiego 133R, 92-318 Łódź
Tel.: 42 214 16 92, Tel. kom.: 512 105 414, 795 602 502
e-mail: biuro@es-gastro.pl, www.es-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



PAN GASTRO
Wyposażenie dla gastronomii. Serwis urządzeń.
ul. Rolnicza 15A, 97-300 Piotrków Trybunalski
Tel. kom.: 575 757 703, 575 737 703
e-mail: kontakt@pangastro.pl, www.pangastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



GRUPA MAC S.A.
ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE



GASTROPULS.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków
Tel.: 12 636 01 11, 12 350 69 15
e-mail: sklep@gastropuls.pl
www.gastropuls.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



GASTROPROFIT.PL

ul. Wincetego Danka 8/U14, 31-229 Kraków
Tel.: 533 008 007, 533 245 566, 123 07 06 04
e-mail: sklep@gastroprofit.pl
www.gastroprofit.pl

Dystrybucja: *ThreeDine*



ESKOT

CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków
Tel./Fax: 12 257 13 41, Tel. kom.: 608 486 602
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl

Dystrybucja: *ThreeDine*



KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ

Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków
Tel.: 12 306 54 00
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl

Dystrybucja: *ThreeDine*



GRUPA IGUANA SP. Z O.O.

GASTRONOMIA CHŁODNICTWO SMEG AGD
ul. Tarnowska 153A, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 545 45 45
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl

Dystrybucja: *ThreeDine*



INVEST HORECA

ul. Bolestawa Prusa 151a, 33-300 Nowy Sącz
Tel. kom.: 512 428 222
e-mail: sklep@investhoreca.pl
www.investhoreca.pl

Dystrybucja:



INVEST HORECA BISTRO MARIUSZ GAJDOS

ul. Zawiszy Czarnego 24, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 547 11 95, Tel. kom.: 503 138 383
e-mail: biuro@culina.pl, biuro@gastronomia24.com
Biuro handlowe: ul. Grunwaldzka 243, 33-300 Nowy Sącz

Dystrybucja: *ThreeDine*



SUBIEKT SERWIS SŁAWOMIR BRÓŻEK

Wypożyczenie sklepów i gastronomii. Profesjonalny sprzęt gastronomiczny.
Serwis urządzeń gwarancyjny i pogwarancyjny
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów, Tel./Fax: 14 627 76 35
Tel. kom.: 730 090 968, e-mail: biuro@subiektserwis.pl, www.subiektserwis.pl

Dystrybucja:



GASTRO SALON

WYPOSAZENIE GASTRONOMII
ul. Pasternik 100, 31-354 Kraków
Tel. kom.: 604 183 247
e-mail: kontakt@gastrotrade.pl;; www.gastrosalon.pl

Dystrybucja: *ThreeDine*



WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.



KMGASTRO

PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW ORAZ
CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA - SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ
ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane
Tel.: 18 200 14 80

Dystrybucja:



GASTRO BOROWIEC – URZĄDZENIA I AKCESORIA GASTRONOMICZNE

Brzozówka ul. Tarnowska 29, 33-140 Lisia Góra
Tel.: 503 753 949
e-mail: biuro@gastroborowiec.pl
www.gastroborowiec.pl

Dystrybucja:



P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI I LODZIARNI
PROJEKTY - SZKOLENIA - SERWIS - 34 LATA DOSWIADCZENIA W BRANŻY
ul. K. Brodzińskiego 86 A, 32-700 Bochnia, Tel. kom.: 606 858 627
e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl, www.gastrobravo.com.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE



XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.

ul. Grzybowska 78, 00-844 Warszawa
Tel.: 22 247 85 85
e-mail: info@xxlgastro.pl
www.xxlgastro.pl

Dystrybucja:



BAGSTAR.PL – Największy sklep online z opakowaniami

i wyposażeniem HoReCa. 20 000 produktów niezbędnych
do prowadzenia Twojego biznesu.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
Tel.: 22 424 33 93, e-mail: zapytania@bagstar.pl, www.bagstar.pl

Dystrybucja:



GASTROSTAL S.C.

ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce
Tel.: 25 644 20 00
Tel. kom.: 601 167 764, 607 573 555
e-mail: gastrostal@gastrostal.pl, sklep@gastrostal.pl, www.gastrostal.pl

Dystrybucja:



HURTOWNIA SKORPION

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa
Tel.: 22 782 42 00, Tel. kom.: 509 640 003
e-mail: biuro@skorpion.info.pl, www.skorpion.info.pl

Dystrybucja:



GASTRO BEST MONIKA KURKOWSKA

ul. Kujawska 4
05-820 Piastów
Tel.: 22 428 428 9, Tel. kom.: 604 516 698
e-mail: gastrobest@wp.pl

Dystrybucja:



PROBOX – Centrum Wyposażenia Gastronomii i Sklepów

SALON EKSPOZYCYJNO-HANDLOWY pow.: 350 m²
ul. Trakt Brzeski 58, 05-077 Warszawa-Stara Mitosna
Tel.: 22 77 33 893, 22 77 33 894, Tel. kom.: 602 18 57 43, 664 99 02 81
e-mail: probox@probox.pl, www.probox.pl

Dystrybucja:



123GASTRO.PL

ul. Sochaczewska 110, 05-850 Macierzysz
Tel.: 736 123 123
e-mail: biuro@123gastro.pl
www.123gastro.pl

Dystrybucja:



BIREX-BIS SŁAWOMIR BIRECKI

ul. Żródlana 30
04-776 Warszawa
Tel.: 792 986 836, 605 661 815
e-mail: birexbis@profesjonalnakuchnia.pl

Dystrybucja:



DEMICO

al. Stowiańska 10c
01-695 Warszawa
Tel.: 22 83 222 07, Tel. kom.: 501 173 894
e-mail: demico@demico.net.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE



A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ

Opole – Centrala, ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole
Tel./Fax: 77 55 11 419, Tel. kom.: 502 793 559, e-mail: biuro@azgastro.pl
Kłodzko – Oddział, ul. Dusznicka 1, 57-300 Kłodzko
Tel. kom.: 609 189 447, e-mail: klodzko@azgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN FineDine



ELEKTRO-SERWIS SP. Z O.O.

ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola
Tel.: 774 212 800, 773 330 014
e-mail: info@elektro-serwis.com
www.elektro-serwis.com

Dystrybucja: HENDI GRAFEN FineDine



GASTROMER WIESŁAW WILHELM

Salon sprzedaży: ul. Sobieskiego 45, Opole, Tel.: 77 402 82 05
Salon sprzedaży w Częstochowie: ul. Równoległa 63, 42-200 Częstochowa,
Tel.: 691 727 334
Serwis urządzeń: ul. Odrodzenia 19, 46-280 Lasowice Małe

Dystrybucja: HENDI



FHU KAMCHEMIA ELŻBIETA DUMAŃSKA

ul. Kaczkowskiego 41, 48-300 Nysa
Tel.: 606 79 30 70
e-mail: biuro@termosy.com.pl
www.termosy.com.pl

Dystrybucja: HENDI



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN FineDine

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE



IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI Sp.k.

ROK ZAŁ. 1989

MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SP. K.

ul. Elewatorska 29a, 15-620 Białystok
Tel.: 85 662 67 67 w. 111, Tel. kom.: 500 182 528
e-mail: mig@mig.biz.pl
www.gastronet24.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN FineDine



Profesjonalne
Zaopatrzenie
Gastronomii

DAITO S.C.

ul. Ciesielska 2 lok. 28, 15-542 Białystok
Tel.: 512 148 256, 693 472 450
e-mail: biuro@dato.com.pl
www.daito.com.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN FineDine

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE – c.d.



MASA

Wypożyczenie gastronomii i masarni
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz / k. Białegostoku
Tel.: 85 667 05 75, Tel. kom.: 509 234 604
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl

Dystrybucja:   



BIALGAST

NOWY I UŻYWANY SPRZĘT GASTRONOMICZNY
ul. Pułkowa 7/24, 15-143 Białystok
Tel.: 733 313 966
e-mail: biuro@bialgast.com.pl, www.bialgast.com.pl

Dystrybucja:   



PPHU PRZEMKO




ul. Spokojna 9c
18-400 Łomża
Tel.: 86 216 90 50
e-mail: pphu-przemko@wp.pl

Dystrybucja:   



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:   

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE



BISTRO-RENT

ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 664 336 299
e-mail: biuro@bistro-rent.pl
www.bistro-rent.pl

Dystrybucja:   



HORECART – SZTUKA GASTRONOMII

Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów
Tel.: 735 222 735
e-mail: biuro@horecart.pl

Dystrybucja:  



SPEC SP. Z O.O. SP. K.

Dystrybutor sprzętu gastronomicznego
Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut
Tel. kom.: 518 241 412
e-mail: sklep@specfood.pl, www.specfoodgastro.pl

Dystrybucja:   



AMG GASTRO

Sprzedaż urządzeń gastronomicznych
Jasionka 71B, 36-002 Jasionka
Tel. kom.: 508 211 211, 504 354 233
www.amgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



NEOGAST – PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

Projektowanie – Doradztwo – Sprzedaż – Serwis
Długie, ul. Sanocka 383, 38-530 Zarszyn
Tel. kom.: 730 755 233
e-mail: biuro@neogast.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



GASTROSYSTEM

Wypożyczenie, Sprzęt, Serwis i Projekty Gastronomiczne
ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów
Tel. kom.: 500 691 815
e-mail: biuro@gastrossystem24.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



QchniaProject

QCHNIA PROJECT – OGÓLNOPOLSKI SALON OBSŁUGI INWESTORA

ul. Okulickiego 20 (Unimet Plaza 1 Piętro), 35-222 Rzeszów
Tel. kom.: 888 407 444
e-mail: biuro@qchnia-project.pl
www.qchnia-project.pl, Facebook.com/QchniaProject

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



GASTRO FOR YOU – Sprzedaż – Serwis – Projekty – Wypożyczalnia

urzędów i sprzętu dla gastronomii
ul. Mikołaja Reja 13, 35-211 Rzeszów
Tel. kom.: 530 855 155
e-mail: biuro@gastroforyou.rzeszow.pl, www.gastroforyou.rzeszow.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



OPTIMAL GASTRO SP. Z O.O.

Optymalne rozwiązania dla gastronomii
ul. Mitocińska 17, 35-232 Rzeszów
Tel. kom.: 500 527 600, 500 528 600
e-mail: biuro@optimalgastro.pl, www.optimalgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



MODERN SHOP

Kompleksowe Wyposażenie Sklepów
Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów
Tel. kom.: 509 839 369, Tel.: 17 85 85 181
e-mail: biuro@modern-shop.eu

Dystrybucja: HENDI



FURMIS

ul. Wojska Polskiego 9BA
39-300 Mielec
Tel. kom.: 602 153 074
e-mail: furmis@furmis.pl

Dystrybucja: HENDI

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE – c.d.



EM GASTRO S.C.

Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Zapolskiej 3, 35-233 Rzeszów
Tel. kom.: 691 810 810
e-mail: biuro@emgastro.pl

Dystrybucja: **HENDI**

FineDine



Centrum Regionalne
Drogi Technologicznej i
Przedsiębiorczości w
Rzeszowie

INVEST GASTRO POLSKA TOMASZ SOCHA

#Kompleksowe Wyposażenie #Projekty technologiczne #Serwis
ul. Grzegorzeczka 79e/97, 31-559 Kraków
Tel. kom.: 602 557 581
e-mail: info@investgastropolska.pl, www.investgastropolska.pl

Dystrybucja: **HENDI**

GRAFEN

FineDine



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI**

GRAFEN

FineDine

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE



Twój partner w gastronomii

PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII – SERWIS
SZKOLENIA – PREZENTACJE SPRZĘTU – WYPOŻYCZALNIA
Showroom: ul. Kameliowa 3, 81-591 Gdynia
Tel. kom.: 691 989 259, e-mail: biuro@prima-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI**

GRAFEN

FineDine



MAXIMUS JAROSŁAW MARCZEWSKI

ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk
Tel.: 58 580 50 35, Tel. kom.: 607 410 411, 667 410 411
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl
www.maximusgdansk.pl

Dystrybucja: **HENDI**

GRAFEN

FineDine



GASTIMA – SŁUPSK

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 8401 356, Tel. kom.: 603 707 105
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl

Dystrybucja: **HENDI**

GRAFEN

FineDine



A-BIS URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

Sprzedż | Serwis | Doradztwo | Produkcja Toreb Termicznych
ul. Starogardzka 42-44, 83-010 Straszyn
Tel.: 58 300 48 80, Tel. kom.: 539 407 000
e-mail: biuro@a-bis.pl, www.a-bis.pl, www.termo-torby.pl

Dystrybucja: **HENDI**

GRAFEN

FineDine

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE – c.d.

KUPIĆ



PHU BMS SP. J. Z. BIELECKI

ul. Staszica 22, 82-500 Kwidzyn
Tel. kom.: 660 688 308
e-mail: handel@bmskwidzyn.pl
www.bmskwidzyn.pl

Dystrybucja:

GASTRO-NORD

profesjonalne wyposażenie gastronomii

P.H.U. GASTRO-NORD

Projekt, Sprzedaż, Montaż, Serwis, Urządzenia grzewcze, Urządzenia chłodnicze, Wentylacja/klimatyzacja, Bufety i bary, Komory chłodnicze
ul. Gdańska 119A, 84-200 Wejherowo, Tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319
Tel.: 58 765 00 41, e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl

Dystrybucja:



ARKTYKA FROST SP. Z O.O.

Chłodnictwo, wentylacja, klimatyzacja, serwis, wyposażenie sklepów i gastronomii
ul. Długa 28c, 83-111 Dąbrówka Tczewska
Tel. kom.: 512 413 844, e-mail: sklep@arktyka.com.pl

Dystrybucja:



IBD SP. Z O.O.

Kompleksowe wyposażenie gastronomii – doradztwo, projekt, sprzedaż
ul. Warszawska 13 lok. 3, 84-300 Lębork
Tel. kom.: 728 410 757, 728 410 755
e-mail: info@ibdgroup.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE



TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

ul. Mitośna 2, 43-430 Ochaby Małe
Tel.: 333 00 11 00, Fax: 333 00 11 99
e-mail: biuro@technica.pl
www.sklep.technica.pl

Dystrybucja:



M&M GASTRO GROUP SP. Z O.O. – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE

GASTRONOMII, SERWIS URZĄDZEŃ, DORADZTWO I PROJEKTOWANIE
ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice
Tel.: 327 508 130
e-mail: ds@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja:

GDZIE



GASTROMANIA

GASTROMANIA PL

ul. Katowicka 185
43-400 Cieszyn
Tel.: 33 5000 555
e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl

Dystrybucja:



MAGNUM-PRO

ul. Bugajska 37, 42-208 Częstochowa
Tel.: 503 508 200, 519 035 196
e-mail: kontakt@magnum-pro.pl
www.magnum-pro.pl

Dystrybucja:



GASTROMIX

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Harbutowice, Śląska 2, 43-430 Skoczów
Tel.: 33 853 48 05
e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl

Dystrybucja:



ANITA SYSTEM – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII

URZĄDZENIA CHŁODNICZE NOWE I UŻYWANE
ul. Jesionowa 16, 42-151 Waleńców k/Częstochowy
Tel.: 531 533 323, 512 332 115
e-mail: biuro@anitastystem.pl, www.anitastystem.pl

Dystrybucja:



AJO & ROBIN SZAFRUGA SPÓŁKA JAWNA

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Łączna 39/121, 41-303 Dąbrowa-Górnicza
Tel.: 32 268 36 00, 608 108 823, 889 842 870
e-mail: robin@robin.pl www.robin.pl, www.ajogastro.pl

Dystrybucja:



P.H.U. EKO-SAD GRZEGORZ SADEŁO

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Mirowska 34, 42-200 Częstochowa
Tel. kom.: 606 90 33 56
e-mail: ekosad@op.pl, www.ekosad.com.pl

Dystrybucja:



COMBI CO SP. Z O.O.

ul. Daszyńskiego 198, 44-100 Gliwice
Tel.: 32 279 49 50

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:





DOMOS RYBCZYŃSCY SP. J.

ul. Rolna 8, 25-419 Kielce
Tel.: 41 368 00 50, Tel. kom.: 503 196 196
e-mail: biuro@domos.kielce.pl
www.domoskielce.pl

Dystrybucja: **HENDI**
Producent



DOSTAR S.M. SŁAWOMIR MARTYKA

ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce
Tel.: 41 260 72 26
Tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



TAST

Profesjonalne Wyposażenie Gastronomii
ul. Kolberga 4, 25-620 Kielce
Tel.: 41 368 49 14, Tel. kom.: 570 507 606
e-mail: info@tast.biz.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



RESTAURATOR SERWIS

Doradztwo | Projekty | Wyposażenie | Serwis
ul. Ks. J. Popietuszki 16/25, 01-590 Warszawa
Oddział Kielce: ul. Hauke Bosaka 11, 25-216 Kielce
Tel.: 41 361 1231, e-mail: restaurator@restaurator.pl, www.restaurator.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



EFORMULA.PL

Profesjonalne doradztwo w wyposażaniu sklepów, instytucji i magazynów
ul. Żeromskiego 46/7, 25-373 Kielce
Tel. kom.: 602 102 403
e-mail: biuro@formula.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



KAPRON SP. J. DOROTA I ZOFIA GWÓDŹ

ul. Domaszowska 75
25-320 Kielce
Tel.: 41 3425 388
e-mail: kaprondg@gmail.com

Dystrybucja: **HENDI**



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



GASTRONET

ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz
 Tel.: 87 424 10 04, Fax: 87 424 10 03
 e-mail: biuro@e-gastronet.pl
 www.e-gastronet.pl

Dystrybucja:



SET PROJEKT WYPOSAŻENIE

ul. Budowlana 2, 10-424 Olsztyn
 Tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl
 Tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl
 Tel.: 733 81 47 64, e-mail: inwestycje@setprojekt.pl

Dystrybucja:



P.H.U. GASTROCOLD PIOTR NIEWIADOMSKI

ul. Świerkowa 2, 82-300 Elbląg
 Agnieszka Niewiadomska – Tel. kom.: 736 634 083, 55 236 71 61,
 agnieszka@gastrocold.pl; Piotr Karbowski – Tel. kom.: 577 244 274,
 55 236 71 61, e-mail: biuro@gastrocold.pl

Dystrybucja:



ELQUCHNIA REMIGIUSZ JASIŃSKI

ul. Maczna 6
 82-300 Elbląg
 Tel.: 730 99 71 71, 663 99 71 71
 e-mail: biuro@elquchnia.pl

Dystrybucja:



ACTIVE COMPANY OLSZTYN SP. Z O.O.

ul. Szarych Szeregów 11, 10-079 Olsztyn
 Tel. 89 651 27 19, Tel. kom. 728 839 663
 e-mail: natalia@acolsztyń.pl
 www.acolsztyń.pl

Dystrybucja:



SERWIS PAK

ul. Lubelska 8 C
 11-700 Mragowo
 Tel.: 513 134 776, 89 741 38 86
 e-mail: serwis-pak@wp.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
 Tel.: 41 366 55 55
 e-mail: dok@mac.pl
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:





GASTROMANIAK

ul. Głogowska 260 bud. A, box 2, 60-104 Poznań
Tel.: 61 307 17 25, 570 544 444
e-mail: biuro@gastromaniak.pl
www.gastromaniak.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



GASTRO CENTRUM

ał. Poznańska 70A, 64-920 Piła
Tel.: 67 212 22 25, Tel. kom.: 693 690 291
e-mail: biuro@gastrocentrum.pl
www.gastrocentrum.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



GASTROPOLIS POLSKA SP. Z O.O.

SALON SPRZEDAŻY I SKLEP INTERNETOWY
ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań
Tel./Fax: 61 851 31 70, Tel. kom.: 519 13 00 44
e-mail: info@gastropolis.pl, www.gastropolis.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



SYSTEM SERWIS SP. Z O.O.

SPRZEDAŻ, MONTAŻ I SERWIS GASTRONOMII
ul. Hetmańska 109, 61-513 Poznań
Tel.: 61 835 28 38, Tel. kom.: 535 000 099
e-mail: poznan@systemserwis.pl, www.systemserwis.pl

Dystrybucja: HENDI



EVA-TEC

Centrum Gastronomii i Przemysłu Mięsnego
Oddział w Nysie: ul. Gen. Andersa 8, 48-300 Nysa
Tel.: 774 33 44 35
e-mail: nysa@eva-tec.pl, www.eva-tec.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



GASTROMARKET.PL

ul. Widok 13/28, 62-070 Dąbrowka
Tel.: 601 725 122
e-mail: sklep@gastromarket.pl
www.gastromarket.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN



GRUPA ZIMEX SP. Z O.O.

Rokosz 3 62-400 Stupca
Tel.: 63 277 22 45
e-mail: handel@zimex.pl
www.zimex.pl

Dystrybucja: HENDI



WA4GASTRO SP. Z O.O.

ul. Bibianki 7, 63-405 Sieroszewicze
Tel. kom.: 574 444 875, 574 4444 971

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE – c.d.



ATOM-MARKET.PL

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Dezyderego Chtapowskiego 22/49, 63-100 Śrem
Tel. kom.: 698 528 222
e-mail: sklep@atom-market.pl, www.atom-market.pl

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE



PHU KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII

ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kotobrzeg, Tel.: 94 35 320 07
e-mail: klimatex@klimatex.pl, www.klimatex.pl
KLIMATEX AGD – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY – ul. Sienkiewicza 14A,
78-100 Kotobrzeg, Tel.: 94 35 161 83, e-mail: klimatexagd@klimatex.pl

Dystrybucja:



NORTHGAST

Najlepszy kierunek dla gastronomii
ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kotobrzeg
Tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003
e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl

Dystrybucja:



ADACOR

Hurtownia Wyposażenia Gastronomii
ul. Kotobrzaska 18, 78-100 Kotobrzeg-Budzistowo
Tel.: 94 35 21 991, 518 936 065
e-mail: gastro@adacor.pl, www.adacor.pl

Dystrybucja:

SUMA SP. Z O.O. SP. K.

Profesjonalne wyposażenie, Serwis
ul. Morska 44, 75-225 Koszalin
Tel./Fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26
e-mail: biuro@sumaservice.pl

Dystrybucja:



GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW W URZĄDZENIA CHŁODNICZE

ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin
Tel. kom.: 696 442 404, 721 385 460
e-mail: biuro@gryfgastro.pl, www.gryfgastro.pl

Dystrybucja:



GASTROTRIP S.C.

SPRZEDAŻ - SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

al. Bohaterów Warszawy 11, 70-370 Szczecin

Tel.: 530 543 848, 605 619 629

e-mail: gastrotrips@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Technika dla Ciebie  **GRAFEN** WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE 



MAT GASTRO TOMASZ MATUSZEWSKI

Kompleksowe wyposażenie gastronomii, doradztwo, projektowanie

ul. Słowackiego 20b/4, 76-004 Sianów

Tel. doradztwo, sprzedaż: 696 158 829

e-mail: matuszewscy@interia.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Technika dla Ciebie  **GRAFEN** WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE 



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce

Tel.: 41 366 55 55

e-mail: dok@mac.pl

www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:  **HENDI** Technika dla Ciebie  **GRAFEN** WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE 



INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxxx		1010536	227	1050063	225	1141142	297	152904	765	188600	83
1000630	253	1010538	227	1050123	219	1180060	342	154601	766	188610	83
1000650	253	1010540	227	1050210	236	1180062	342	154618	766	188700	83
1000660	253	1010546	227	1050215	236	1180063	342	154656	767	188800	83
1002045	736	1010550	227	1050216	236	1180065	342	154700	766	189500	83
1002730	736	1010552	227	1050700	221	1180067	342	154717	766	190029	574
1002949	736	1010554	227	1050701	221	1180070	341	154878	767	193686	573
1002952	736	1010556	227	1050719	221	1180075	341	154908	767	193693	573
1010204	225-226	1010558	227	1050721	221	1180080	342	154922	333	194357	572
1010205	224	1010560	227	1050738	223	1180085	342	154939	333	194539	572
1010210	224	1010570	227	1050752	235	1180090	342	154946	333	194546	572
1010215	224	1010572	227	1050769	235	1180100	339	154953	333	195109	574
1010220	224	1010574	227	1050784	219	1180120	339	154960	333	195505	574
1010224	224	1010580	227	1050796	219	1180140	339	1555.000	92	195604	574
1010227	224	1010582	227	1050808	235	1180160	341	16	486	195789	196
1010247	224	1010584	227	1050821	235	1180190	341	170045	764	196007	122
1010252	224	1010590	227	1050832	232	1180191	341	170120	764	198124	165, 307
1010295	224	1010592	227	1050834	229	1303107	709	170328	764	198209	208
1010300	224	1012446	736	1050850	232	1303227	709	171028	128	198223	208
1010315	225	1013.000	92	1050853	229	1303325	710	171127	128	198247	206
1010318	225	1013637	736	1050900	233	1306.045	245	171301	128	198254	206
1010320	225	1015AB06C0111	496	1050922	233	1312.045	245	171318	128	199008	208
1010322	225	1016AB06C0111	496	1050940	226	134900	82	171325	128	199039	207
1010324	225	1017AB06D0111	496	1050962	226	135000	82	171349	128	199046	208
1010326	225	1020061	115	1050980	231	135200	82	171400	128	199183	166
1010328	225	1020065	115	1051000	231	135300	82	171509	128	199190	166
1010350	224	1020070	115	1140628	297	135500	82	171608	579	199213	166
1010355	224	1020075	115	1140636	297	135700	82	171615	579	199220	166
1010359	225	1023320	737	1140650	297	135800	82	171622	579	199237	166
1010361	225	1023325	737	1140651	297	1370043	717	171707	130	199244	166
1010362	225	1023328	737	1140662	297	1370048	717	171721	129	199251	166
1010363	225	1023AB06C0111	494	1140663	297	143087	442	171738	129	199268	166
1010364	224	1024AB06C0111	494	1140680	297	144909	777	171745	129	199275	166
1010366	225	1025AB06C2111	494	1140681	297	144923	767	171752	129	199282	166
1010375	224	1026AB06D0111	494	1140682	297	144954	775	171783	129	199299	166
1010380	224	1026BB06D0111	495	1140696	297	146002	768	171790	129	199305	166
1010390	224	1027AB06D0111	495	1140697	297	146804	768	171806	130	199312	166
1010403	224	1027BB06A0111	495	1140698	297	147108	306	171837	129	199329	166
1010404	224	1027DB06D1111	495	1140732	298	147207	306	171844	129	199336	166
1010405	224	102826	736	1140774	298	147276	306	171851	129	199343	166
1010406	224	102828	736	1140814	299	147801	306	171875	129	199350	166
1010408	224	1028AB06C0111	495	1140820	299	148105	769	171882	59, 129	199367	166
1010409	224	1028BB06C0111	495	1140838	299	148624	770	171899	129	199374	166
1010410	224	1028DB06C0111	495	1140848	299	148631	770	171905	130	199381	166
1010411	224	1029AB06D0111	495	1140884	299	148822	765	171929	129	199398	166
1010500	227	1029BB06A0111	495	1140890	299	149508	762	171936	129	199404	166
1010502	227	1029DB06A0111	495	1140896	299	149591	762	1721.000	93	199411	166
1010504	227	1030AB06C0111	495	1140938	299	149614	763	18316	492	199428	166
1010506	227	1033041	736-737	1140948	299	149621	762	188000	83	199435	166
1010514	227	1041AB06C0111	496	1140958	299	1500.000	92	188200	83	199442	166
1010516	227	1043AB06A0111	496	1141033	299	150603	772	188300	83	199459	166, 773
1010530	227	1044AB06C0111	496	1141053	299	150801	772	188400	83	199466	166, 773
1010532	227	1045AB06D0111	496	1141080	297	152706	765	188500	83	199473	166, 773
1010534	227	1046AM24C1111	496	1141102	298	152805	765	188510	83	199480	166, 773



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
199497	166, 773	2024AF06A1111	500	208106	674	210475	240	220795	382, 386	222935	419
199503	166, 773	2025AF06D1111	500	208205	674	210482	240	220894	383, 387	222980	703
199510	166, 773	2026AF06A1111	500	208304	664	210499	240	221099	643	222997	347
199527	166, 773	2027AF06C1111	500	208335	663	210505	240	221105	635	223468	366-367
199534	166, 773	2028AF06D1111	500	208342	663	210765	240	221198	271	224014	274
199541	169, 772	2029AF06A1111	500	208380	663	210772	240	221204	643	224052	269
199640	164	203125	332	208533	664	210789	240	221228	642	224328	269
199657	165	203149	332	208540	655	210802	243	221280	111	224335	269
199664	165	203156	332	208618	662	210819	243	221297	111	224342	269
199787	166	203163	332	208625	662	210864	244	221327	271	224359	269
199794	167	203170	332	208632	662	210918	259	221334	271	224373	274
199978	165	203521	163	208649	662	210925	259	221341	271	224380	275
199992	165	203538	163	208656	664	210932	259	221419	273	224397	269
1D010002	416	203545	163	208670	662	210949	259	221426	467	224403	104
1D010014	416	203552	583	208687	662	210956	260	221433	467	224410	104
1D010028	416	203569	583	208694	663	210963	260	221464	445	224434	373
1F010026	410	203576	583	208724	662	211106	662	221471	445	224441	372
1F010036	410	203583	583	208731	662	211137	671	221488	445	224564	415
1F010050	411	203590	583	208915	658	211144	671	221570	263	224588	415
1F010055	411	2037AF06A4111	499	208922	658	211151	671	221600	182, 644	224670	368, 371
1I010003	418	204825	563	208939	658	211168	670	221617	182, 644	224816	410
1I051025	418	204832	563	208946	658	211175	670	221624	182, 644	224823	369
1I053010	418	204900	563	208953	656	211205	675	221631	182, 644	224830	446
1I053035	418	204962	467	208984	656	211298	671	221648	182, 644	224847	446
1I054010	418	2053058	229, 232	208991	657	211304	675	221655	182, 644	224900	79
1I054035	418	2053063	229, 232	209073	653	211366	676	221686	282	225000	79
1P010005	421	2053091	229, 232	209080	653	211403	675	221693	282	225100	79
1P010015	421	2053930	229, 232	209097	665	211410	672	221761	310	225200	79
1P010025	421	2053935	229, 232	209202	329	211427	672	221808	715	225264	343
		2053940	229, 232	209301	329	211434	673	222140	271	225300	79
Zxxxx		2053960	229, 232	209424	327	211441	673	222157	272	225448	343
2000004	253	205808	330	209509	316	211458	672	222164	271	225479	168
2001417	253	205815	330	209882	674	211465	672	222225	270	225600	79
2003899	253	205822	330	209899	674	211472	673	222232	270	225700	79
2009224	253	205839	330	209905	674	211489	673	222249	270	225707	304
2009250	253	205846	330	209936	125, 667	211502	675	222256	270	225800	79
2009270	253	205853	330	209943	125, 667	212028	212	222263	270	225806	304
2009415	253	205914	195, 326	209981	125, 666	212103	211	222393	274	225882	300
2009422	253	2059417	229, 232	209998	125, 666	212127	211	222546	345	225899	301
2009423	253	2059748	226, 231	210000	255	212134	211	222553	123	225900	79
2009430	253	2059750	226, 231	210017	255	212165	210	222560	123	225929	369
201046	410	2059752	226, 231	210031	254	212172	210	222614	109	225936	302
201107	357	2059760	231	210048	254	212189	210	222638	346	225967	368
201206	357	2059762	226, 233	210086	256	2141798	299	222645	346	226000	79
201428	295	207208	329	210215	257	2149074	299	222652	108	226001	442
201435	295	207307	329	210222	257	2149531	299	222676	109	226018	443
201442	295	207369	328	210246	257	215012	331	222805	250	226063	444
201619	448	207376	328	210390	240	215029	331	222829	267	226070	444
201626	291	207451	661	210406	240	219737	368	222836	267	226087	444
201633	601	207499	659	210413	240	219744	365	222843	267	226094	301
201640	601	207581	660	210420	240	220207	307	222867	419	226200	79
2020AC04C0111	500	207598	659	210437	240	220283	409	222874	419	226223	302
2021AC04C0111	500	207642	659	210444	240	220290	409	222898	419	226230	303
2022AF06C1111	500	207659	660	210451	240	220306	355	222911	419	226247	303
2023AF06A1111	500	208007	674	210468	240	220368	416	222928	419	226261	266



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
226292	266	229835	93	233009	702	233993	463	238059	731	264126	350
226400	79	229972	283	233016	702	234730	216	238066	731	264300	350
226407	447	230107	450	233023	702	234747	216	238073	730	264331	351
226414	447	230114	264	233030	702	234754	217	238080	730	264409	351
226500	79	230121	264	233047	702	234761	217	238097	637	264407	352
226568	478	230220	702	233054	702	235829	478	238486	168	264706	352
226599	416	230237	702	233061	706	235836	478	238844	307, 451	265000	357
226600	79	230251	702	233092	321	235973	711	238868	323	265109	250
226605	416	230268	702	233108	453	236000	465	238899	451	265116	249
226643	416	230299	702	233115	453	236017	464	238905	323	265123	249
226674	410	230305	702	233122	453	236024	465	238912	323	267226	441
226759	414	230312	706	233139	453	236031	464	238967	323	267240	441
226797	411	230442	738	233146	454	236048	465	239209	316	267257	441
226810	252	230459	738	233153	454	236055	464	239230	316	267264	441
226827	447	230688	636	233238	474	236062	465	239322	315	268506	356
226834	252	230695	636	233269	475	236079	464	239346	315	268551	356
226900	79	230718	637	233283	476	236086	465	239384	313, 316	268605	356
226933	413	231050	703	233290	475	236093	464	239391	312	268612	356
226940	412	231142	711	233320	477	236109	465	239414	313	268704	356
226957	412	231210	739	233344	457	236116	464	239421	312	268711	356
226995	411	231227	739	233351	457	236130	458	239506	355	268735	356
227060	366	231234	739	233382	457	236147	458	239605	355	268742	356
227077	367	231265	739	233399	457	236154	458	239681	314	270028	740
227107	411	231296	726	233412	472	236161	461	239698	314	270066	741
22712	492	231340	706	233436	472	236178	461	239711	314	270080	740
227145	413	231388	722	233450	477	236185	462	239766	314	270097	740
227152	412	231753	702	233467	477	236192	462	239773	315	270141	741
227169	412, 414	231807	216	233610	474	236208	459	239780	315	270158	740
227206	411	231852	217	233627	474	236215	459	240403	348	270165	740
227268	415	232033	460	233634	474	236222	462	240410	348	270172	740
227350	415	232040	455	233641	475	236239	462	240441	349	270196	741
227381	300	232057	455	233658	475	236246	461	240458	349	270233	741
227589	300	232064	455	233665	475	236574	708	240502	357	270240	741
229026	325	232118	452	233672	471	237557	481	240601	668	270875	119
229033	325	232125	452	233689	470	237564	481	240700	668	270882	119
229064	324	232132	452	233696	475	237588	481	240717	669	271117	157
229200	251	232149	452	233702	471	237595	481	240724	669	271124	157
229217	251	232163	468	233719	471	237656	760	250167	317	271148	154
229224	251	232170	468	233726	318	237670	305	250174	317	271155	158
229286	759	232187	468	233733	318	237687	305	261163	354	271162	155
229293	759	232194	468	233740	319	237731	469	261187	353	271179	157
229309	759	232491	468	233757	470	237793	735	261200	354	271186	157
229316	759	232507	468	233764	455	237809	466	261309	354	271209	154
229330	448	232514	456	233788	479	237816	466	261354	354	271216	156
229347	449	232699	455	233795	479	237861	735	262214	353	271230	155
229354	449	232729	456	233825	476	237878	735	262801	353	271247	156, 663
229361	449	232736	456	233832	476	237885	735	263501	334	271254	154
229378	449	232842	460	233900	478	237892	735	263600	334	271261	157
229385	449	232903	463	233917	478	237908	735	263624	335, 443	271292	647
229392	449	232910	463	233924	478	237915	735	263655	335	271308	154
229408	449	232927	463	233931	478	237922	108	263662	335	271315	156
229415	449	232965	463	233948	463	237977	374-375	263709	335	271322	157
229484	449	232972	463	233955	463	238028	731	263808	335	271339	156
229521	382, 386	232989	463	233962	318	238035	731	263907	335	271346	155
229538	383, 387	232996	463	233986	463	238042	731	264119	350	271353	483, 651



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
271360	483, 651	280604	80	282588	248	294425	85	3030684	280	404003	595
271407	155	280621	217	282670	250	294525	85	3030685	280	404102	595
271520	646	280690	217	282687	250	294625	85	3030687	280	404201	595
271551	648	280704	80	282731	212	294725	85	3030691	280	404300	595
271568	648	280804	80	282748	214	294825	85	3030696	280	404409	595
271575	649	281004	80	282755	212	297384	292	3030717	280	404508	595
271599	646	281104	80	282762	214	297414	293	3030718	280	404607	595
271773	649	281204	80	282779	213	297421	293	3030855	280	405000	594
271780	649	281208	721	282904	81	297438	293	3030856	280	405208	594
271797	649	281215	721	283004	81	297445	293	3030AF06C1111	497	405307	594
272404	777	281246	721	283104	81	297452	293	3030DF06A1111	497	407202	321, 485
272411	775	281253	721	283204	81	297469	293	330005	287	407400	321, 485
272428	775	281260	365	283304	81	297476	293	34741	490	408308	485
272602	776	281304	80	283704	81	29899296	508	36140	492	410110	594
272701	776	281352	359, 363	286004	81			371500	506	421574	543
273838	309	281369	361, 363	287100	81	3xxxx		371600	506	424001	582
273845	308	281376	362-363	287900	81	3006AF06E1111	498	371800	506	424155	580
273852	308	281404	80	28891	492	3006BF06D1111	499	371900	506	424186	580
273869	308	281444	360, 363	289952	628	3006CF06D1111	499	372000	507	424193	580
273876	308	281504	81	289969	628	3006DF06E1111	498	372300	507	425107	589
273883	308	281604	81	289976	628	3007BF06D1111	499	372400	507	425121	589
273890	308	281704	81	289983	628	3007DF06E1111	498	372500	506	425138	589
273906	309	281710	358, 363	290025	84	3008AF06E1111	498	372600	506	425190	587
273913	309	282007	242	290125	84	3008BF06D1111	499	372700	506	425206	627
273982	319	282014	236, 242-243	290325	84	3008CF06E1111	499	373300	507	425299	586
273999	319	282021	236, 242-243	290425	84	3008DF06E1111	498	374700	507	425336	668
274040	470	282038	236, 242-243	290525	84	3011AF06E1111	498	374710	506	425343	587
274057	473	282045	236, 242-243	290725	84	3011CF06C1111	499	374800	507	425411	586
274064	473	282052	242-243	290825	84	3011DF06E1111	498			425428	586
274101	215	282069	242	290925	84	3014AF06C1111	498	4xxxx		425435	586
274125	677	282076	241-243	290934	174	3014CF06C1111	499	400012	529	425466	589
274149	677	282083	249	290965	174	3023AF06C1111	497	400029	529	425473	589
274156	215	282090	248	291325	84	3023BF06A1111	497	400036	529	425503	536
274163	215	282104	81	291525	84	3023DF06A1111	497	400043	529	425558	537
274224	627	282113	247	291625	84	3024AF06D1111	497	400050	529	425565	537
274231	175	282120	247	291725	84	3024BF06A1111	497	400067	529	425602	536
274255	627	282151	248	291825	84	3024DF06D1111	497	400074	96	425619	522
280004	80	282168	250	291925	84	3025AF06C1111	497	400081	96	425626	522
280096	216	282199	242	292025	84	3025BF06A1111	497	400098	197	425633	522
280102	216	282200	241	292115	84	3025DF06A1111	497	400203	544	425657	522
280104	80	282204	81	292125	84	3030506	268	4018AR06D1111	496	425664	522
280126	216	282229	241-243	292215	85	3030613	280	4018BR06C1111	496	425671	523
280201	216	282236	241-243	292225	85	3030618	280	4018CR06C1111	496	425688	522
280204	80	282243	241-243	292325	85	3030624	280	4020AR06C1111	496	425695	523
280218	216	282250	241-243	292425	85	3030625	280	4020CR06C1111	496	425701	536
280225	216	282267	241-243	292525	85	3030634	280	4020DR06C1111	496	425763	589
280294	216	282274	244	292625	85	3030638	280	402221	555	425770	549
280300	216	282281	250	292725	85	3030640	280	4029AR06C1111	496	425787	549
280304	80	282298	275	292825	85	3030641	280	4032389	268	425800	536
280317	216	282304	242	292925	85	3030653	280	4032401	268	425855	537
280404	80	282311	275	293025	85	3030655	280	4032403	268	425879	537
280416	216	282359	241-243	293125	85	3030657	280	403716	555	425886	537
280423	217	282404	81	294025	85	3030670	280	403747	555	425909	528
280504	80	282502	245	294125	85	3030672	280	40375	486	425916	528
280601	80	282571	248	294225	85	3030676	280	403754	555	425923	528



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
425954	528	426807	536	440223	559, 745	453001	542	470213	570	505144	116
425978	528	426814	531	440230	558	453100	542	470220	570	505168	510
425985	528	426821	531	440407	558	453209	542	470237	570	505175	510
425992	528	426890	535	440490	558	453308	542	470244	570	505182	510
426043	532	426906	536	440506	558	453407	542	470251	569	505199	511
426067	532	426920	530	440605	558	456514	544	470268	569	505205	66
426074	532	426968	534	440704	543	458198	542, 643	470275	569	505212	511
426081	532	426999	530	440711	543	460245	554	470282	569	505229	511
426098	532	427040	549	440803	558	461167	552	470305	571	505236	511
426197	532	427057	549	440858	558	461266	552	470312	571	505243	511
426210	532	427064	549	440865	558	462904	554	470411	561	505250	511
426227	532, 538	427071	538	440872	558	463000	567	470428	561	505267	511
426234	532, 538	427088	538	440902	558	463109	567	470435	561	505274	512
426241	532, 538	427095	538	441107	544	464809	567	470527	574	505311	512
426258	532, 538	427118	532	441367	548	465301	553	470619	564	505328	512
426265	532, 538	427125	532	441466	548	465318	553	470909	565	505335	512
426289	530	427132	532	441503	548	465325	553	470930	565	505342	512
426296	535	427149	532	443002	112	465332	553	471005	565	505359	512
426319	535	427156	544	444023	544	465349	553	471050	565	505366	512
426364	526	427163	544	445815	540	465356	553	471500	624	505373	512
426371	526	427170	549	445822	540	465363	552	471524	624	505380	510
426395	526	427187	538	445839	540	465370	554	472507	564	505397	510
426418	538	427231	533	445877	541	465387	552	472613	564	505403	66
426425	522	427248	533	445907	664	469545	550	475201	564	505410	510
426432	522	427415	584	446508	540	469552	550	4755	486	505427	510
426449	522	427507	584	446522	540	469569	550	475904	564	505434	510
426456	522	427514	582	446507	540	469576	550	480106	594	505441	513
426463	526	427538	584	446621	540	469583	550	480205	595	505458	513
426470	526	428245	592	446706	540	469590	550	480403	595	505465	513
426487	526	428511	544	446720	540	469606	550	480502	589	505472	513
426494	523	428528	544	448908	541	469613	550	480519	589	505489	513
426500	536	429006	535	449608	540	469620	551	49357	490	505502	67
426517	534	429013	535	449615	539	469637	551	499948	261	505533	422
426524	531	429020	535	450109	542	469644	551			505540	437
426562	531	429037	535	450208	542	469651	551	5xxxx		505557	437
426586	531	429044	535	450307	542	469668	551	5.2003.15	86	505564	437
426593	531	429051	535	450406	542	469675	551	5.2003.19	86	505571	437
426609	536	429211	535	450505	542	469682	550	5.2003.25	86	505588	437
426616	530	429228	535	451007	542	469699	550	5.2063.20	86	505618	116
426623	530	429419	485	451014	542	469705	550	5.2533.21	86	505625	116
426647	530	429440	163, 485	451021	542	469712	550	5.2933.26	86	505632	116
426654	530	429457	163, 485	451038	542	469729	550	5.3703.16	86	505649	116
426661	531	429914	589	451045	542, 663	469736	550	5.3763.20	86	505656	116
426678	531	432006	515	451052	542, 663	469743	550	5.3813.18	86	505663	116
426685	533	432105	515	451106	542	469750	550	5.4063.18	86	505670	116
426692	533	432129	515	451502	542, 663	469767	550	5.6303.15	86	505687	116
426708	536	432136	515	451519	542, 663	469774	550	5.6413.15	86	505694	116
426715	533	432143	515	451526	542, 663	469781	550	5.6603.15	86	505724	67
426722	533	434208	515	451533	542, 663	469798	550	500040	422	505731	67
426746	533	436103	594	452103	543	469804	550	500057	422	505748	67
426753	533	440001	558	452202	543	469811	550	5001AB06C1111	499	505755	67
426760	530	440100	558	452325	543	469828	550	5002AB06A1111	499	505762	67
426777	530	440117	559	452400	554	469835	550	50061	492	505779	67
426784	530	440209	558	452424	554	470190	565	505007	66	506011	116
426791	530	440216	559, 745	452714	543	470206	571	505106	66	506905	66



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
506912	66	511503	134	513828	101	521410	619	529102	577	551110	186
507018	599	511701	134	513835	100	521434	619	529201	577	551202	187
507025	599	511718	135	513842	100	521502	124	529300	577	551219	187
507117	599	511725	135	513859	99	521601	124	529409	577	551226	187
507216	599	511732	135	513866	100	521809	124	530108	136	551233	187
507469	599	511749	135	513880	101	523018	579	530207	136	551240	187
507568	599	511756	135	515006	201	523216	579	530306	136	551257	187
507711	599	512104	159, 188	515013	201	523315	579	530405	136	551264	186
507766	599	512135	159, 188	515020	201	523520	619	530504	136	551271	186
507773	599	512142	159, 188	515037	203	523629	543	530603	136	551288	187
507933	599	512159	159, 188	515044	198	523827	585	53061	487	551295	186
507964	599	512166	159, 188	515068	203	523834	585	530702	136	551325	186
507971	600	512173	159, 188	515075	203	523841	585	532003	135	551332	186
508008	600	512203	159, 188	515099	202	523902	585	532102	135	551349	186
508015	600	512210	159, 188	515105	138	523919	429	532201	135	551356	186
508022	600	512227	159, 188	515112	202	523957	585	532300	135	551363	186
508107	485	512234	159, 188	515129	202	524008	128	535103	141	551370	186
508206	485	512241	190	515136	202	525005	131	535202	141	551387	186
508503	29	512258	190	515143	202	525142	130	535219	141	551394	186
508510	29	512265	190	515150	198	525159	130	535301	141	551400	187
508527	29	512272	190	515167	201	525197	212	535400	141	551428	186
508619	596	512289	190	515228	191	525418	774	535417	141	551431	186
508626	596	512296	190	515327	191	525425	774	535424	141	551592	187
508657	596	512302	159, 188	515358	191	525432	774	535509	141	551615	186
508718	596	512340	190	515365	191	525517	774	535516	141	551691	186
508725	596	512357	190	515389	191	525524	774	535523	141	551714	186
508732	596	512364	190	515396	191	525531	774	540107	133	551790	186
508787	596	512371	190	515501	139	525548	774	540305	133	551806	160
508794	596	512388	190	516102	124	525555	774	540404	133	551813	160
508800	596	512395	190	516201	124	525562	774	540503	133	552001	719
508817	596	512401	190	516300	124	525593	425	540602	133	552018	614
508824	596	512418	190	516676	123	525630	425	540701	133	552025	614
508831	596	512425	190	516683	123	525647	426	5410000	237	552032	614
508862	599	512432	190	516690	123	525654	426	541104	133	552049	612
508879	599	512500	198	516706	123	525661	426	541203	133	552100	614
508916	599	512517	198	516713	123	525678	426	541302	133	552131	614
508947	599	512531	198	516720	123	525685	426	541500	133	552308	593
509005	134	512548	198	516737	123	525692	426	542200	133	552315	593
509104	134	512555	198	516744	123	526101	133	542507	133	552353	593
509203	134	513002	118	516751	629	526118	133	542606	133	552360	593
509302	134	513026	247	516768	123	526200	133	542705	133	552407	593
509401	134	513033	247	5170060	342	526309	133	547304	139	552483	593
509418	135	513071	118	517109	136	527108	133	547502	139	552490	593
509425	135	513538	117	517123	310	527207	133	550106	185	552681	631
509432	135	513545	117	517208	136	527306	133	550113	185	553404	189
509449	135	513552	117	517307	136	528105	133	550120	185	554142	192
509456	135	513569	117	517406	136	528204	133	550205	185	554166	193
509463	135	513705	93	517604	136	529003	577	550229	185	554173	192
509470	134	513712	93	518700	122	529010	577	550304	185	554197	192
509487	134	513729	548	520604	131, 431	529041	577	550328	185	554203	192
510001	134	513736	93	520611	131, 431	529058	576	550403	185	554210	192
510100	134	513743	93	520628	131, 431	529065	576	550427	185	554227	193
510209	134	513750	93	521205	124	529072	576	550502	185	554234	193
510308	134	513804	99	521304	124	529089	576	550526	185	554258	193
510407	134	513811	99	521403	124	529096	576	551011	186	554265	193



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
554272	193	561003	534	566053	590	580295	151	594742	625	597200	609
554364	193	561102	534	566206	591	580332	150	594759	625	597316	609
554432	193	561201	534	566527	591	580363	151	595008	544	597323	609
556603	377	561492	529	566534	576	580370	151	595206	548	597507	609
556610	377	561508	590	566572	591	580387	151	595305	548	597880	517
556627	377	561515	590	566589	591	580417	150	595541	630	597897	517
556634	771	561560	590	566596	576	580424	151	595558	612	597910	517
556641	106	561577	590	566930	590	580431	151	595565	612	597927	517
556658	771	561584	590	567104	124	580448	151	595572	608	597934	517
556665	106	561607	590	567203	124	580455	150	595589	612	597941	517
556672	106	561706	529	567302	124	580462	142	596371	608	597958	631
556689	771	561713	529	567401	124	582015	158	596388	608	597965	631
556696	768	561720	529	567500	124	582022	158	596395	621	597972	631
556719	139	561775	591	567555	139	582039	158	596401	620	597989	631
557105	184	561966	591	567562	136	582046	158	596418	620	598009	611
557112	184	561973	591	567579	136	586907	173, 613	596425	620	598047	66
557303	184	561980	591	567616	122	588017	170	596432	620	598207	611
557402	587	562000	124	567630	122	588024	170	596449	616	598405	611
557600	612	562017	124, 214	567654	122	588031	170	596456	616	598719	611
557808	162	562079	124	567814	124	588208	173, 613	596463	616	598818	611
557815	162	563007	132, 200	567821	124	588215	173, 613	596470	633	598955	629
557822	162	563106	132, 200	567838	124	588369	170	596487	137	598962	629
557853	162	563205	132, 200	567845	124	588376	170	596494	137	599006	611
557891	162	563502	578	567852	124	588406	613	596500	630	599105	611
557907	162	563557	578	567906	589	588420	171, 613	596517	630	599204	611
557914	162	563632	578	568101	484	588574	613	596524	616	599327	554, 610
557921	162	563649	578	568200	484	588598	171	596531	616	599334	610
557952	162	563700	578	568309	484	589007	171	596548	622	599372	610
557969	163	563755	578	568408	484	589106	171	596555	617	599402	611
557976	163	563908	578	568507	484	589205	171	596562	617	599419	611
557983	163	564004	578	568804	484	590140	610	596579	617	599426	611
557990	162	564103	578	569009	484	592045	633	596586	617	599433	611
558003	162	564158	578	569016	484	592052	633	596616	623	599440	611
558010	162	564202	578	569108	484	592069	633	596623	623	599457	611
558027	162	564400	578	569207	484	592076	633	596630	622	599464	610
558058	162	564455	578	569757	558	593004	620	596647	622	599471	610
558096	162	564509	521	570012	115	593035	621	596654	622	599488	610
558102	161	564516	521	570104	115	593042	621	596678	621		
558119	161	564523	521	570715	93	593066	621	596685	616	6xxxx	
558126	161, 213	564530	521	570807	547	593097	617	596715	622	6.0912	87
558133	49, 161	564547	521	570906	115	593103	624	596722	622	6.0914	87
558140	49, 161	564554	521	572016	176	593158	624	596739	619	6.0930	87
558157	49, 161	564561	529	572115	176	593165	624	596746	608	6.7403	87
558386	162	564578	529	572214	176	593202	624	596753	616	6.7433	87
559208	117	564585	529	572313	176	593318	620	596760	615	6.7501	88
559222	117	564592	529	572412	176	593332	622	596777	615	6.7503	88
559239	117	565360	629	572511	176	593363	610	596807	609	6.7601	88
559246	117	565605	529	572610	176	593368	625	596883	608	6.7603	88
559253	117	565612	529	572719	176	593806	625	596890	615	6.7606.L114	88
559260	117	565643	529	580011	142	593813	625	596920	622	6.7606.L118	88
559277	117	565650	529	580028	143	593905	625	596944	619	6.7636.L114	88
559284	117	566008	590	580226	142	594018	609	596951	619	6.7636.L118	88
559291	117	566015	590	580233	143	594025	609	596968	617	6.7701	88
559307	117	566022	590	580271	151	594032	199	596975	620	6.7703	88
560044	719	566046	590	580288	151	594704	625	596982	620	6.7706.L114	88



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
6.7706.L118	88	617229	404	618073	423	626856	35	632802	122	647554	139
6.7731	88	617236	431	618080	423	627600	32	632901	122	647561	139
6.7733	88	617304	436	618097	423	627617	32	63391	492	65	486
6.7736.L4	88	617403	436	618103	424	627624	32	635001	140	657607	129, 579
6.7736.L8	88	617410	436	618127	432	627631	32	635155	140	657621	129, 579
6.7831	88	617427	436	618134	428	627648	32	635209	140	658000	130
6.7833	88	617434	436	618141	428	627655	32	635308	140	658604	132, 200
6.7836.L114	88	617465	437	618158	428	627662	32	635407	140	658703	132, 200
6.7836.L118	88	617489	436	618165	428	627679	32	635605	140	658802	132, 200
6.7861	88	617502	437	618172	428	627686	32	635612	618	658901	132, 200
6.7863	88	617519	437	618196	425	627716	32	637104	140	659007	132, 200
6.7863.13B	87	617526	437	621103	33	627730	32	637203	140	659014	132, 200
6.7933.12B	88	617533	437	621110	33	627747	32	637302	140	659106	132, 200
6.7936.12L4	88	617540	437	621127	33	628614	34	637401	140	659205	132, 200
6.7936.12L8	88	617557	437	621134	33	628621	34	637500	140	659304	132, 200
6.8003.19B	87	617564	437	621158	33	628638	34	637609	140	659403	132, 200
6.8063.20B	87	617571	437	621202	524	628706	34	637791	199	659458	132, 200
6.8503.17B	87	617588	437	621219	524	628805	34	637807	199	659465	132, 200
6.8523.17B	87	617595	437	621226	524	629109	31	637814	199	659472	132, 200
6.8633.21B	87	617687	427	621233	524	629130	30	637821	199	659502	130
6.8633.26B	87	617694	427	621240	524	629154	30	637838	199	659601	130
6011AM06A1111	501	617700	422	621257	524	629208	31	637845	199	659700	132, 200
6012AM06A1111	501	617717	429	621264	524	629253	30	637852	199	659809	132, 200
607015	527	617724	431	621271	524	629291	36	638101	543	663642	546
607022	527	617731	422	621288	524	629307	31	638118	618	663523	546
607039	527	617748	426	621295	524	629314	37	638132	618	663530	546
607046	527	617762	426	621301	524	629321	37	638149	618	663615	547
607060	38	617779	426	621318	524	629338	37	638163	618	663622	547
616901	436	617786	426	621325	524	629345	30	638170	618	663639	547
616918	436	617793	426	621332	524	629352	31	638309	140	663646	547
616925	436	617809	427	622100	33, 768	629369	37	638507	140	663653	547
616932	436	617816	425	622308	33, 768	629376	37	638705	140	663660	547
616949	436	617823	427	622407	33, 768	629383	37	638903	140	663714	546
61697	488	617830	427	622605	33, 768	629390	31	639009	140	663790	547
616994	431	617847	427	622704	39, 525	629413	31	639016	140	663806	547
617007	103, 422	617854	427	622711	39, 525	629505	31	639023	140	663820	547
617014	103, 422	617861	425	622728	39, 525	629604	31	640104	120	663844	547
617021	429	617878	427	622735	39, 525	629802	31	640203	120	663851	547
617038	429	617885	436	622742	39, 525	629925	37	640401	120	663868	547
617069	436	617892	436	622810	39, 525	629932	37	640500	120	663875	547
617076	436	617908	436	622827	39, 525	629949	37	640609	120	663882	547
617083	436	617915	436	622834	39, 525	630006	120	640708	120	663899	547
617090	436	617922	436	622841	39, 525	630105	121	640807	120	663950	716
617106	436	617939	436	622858	39, 525	630136	121	640913	120	664001	423, 556
617113	424	617946	436	624302	125, 666	630204	121	640920	120	664018	423, 556
617120	424	617953	436	625002	38	630235	121	642504	120	664025	556
617137	424	617960	436	625057	38	630402	113	642559	121	664032	556
617144	424	617977	436	625101	38	630419	113	642566	121, 213	664049	556
617151	424	617984	436	625606	38	630808	120	642603	120	664056	557
617168	424	617991	436	625705	38, 525	630907	523	643914	608	664063	557
617175	425	618028	425	625804	38, 525	630914	523	646205	121	664070	557
617182	424	618035	423	626504	306	630938	523	646304	121	664087	557
617199	424	618042	423	626825	35	631102	552	646601	121	664100	556
617205	436	618059	423	626832	35	631201	552	647509	139	664117	556
617212	431	618066	423	626849	35	631300	552	647516	139	664124	557

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
664131	557	679050	626	693223	138	707821	689	755341	177	768730	514
664148	549	679067	626	693254	138	707845	688	755358	177	768747	514
664155	545	680018	126	693261	138	707906	690	755365	177	768754	514
664162	545	680025	126	695708	646	707944	690	755372	177	768761	434
664179	545	680032	126	695906	632	707951	690	755389	177	768778	434
664186	549	680049	126	696002	631	707968	690	755396	177	768785	435
664209	545	680056	126	696040	631	707975	693	755556	179	768792	434
664216	545	680063	126	696064	630	707982	691	755563	179	768808	435
664223	545	680070	126	699317	725	707999	689	755570	179	768815	435
664278	545	680087	126			709764	440	755655	179	769904	435
664285	545	680094	126	7xxxx		709771	440	755679	179	769911	435
664292	545	680100	127	7.6075	87	709788	440	755686	179	769928	435
664308	546	680117	127	7.6075.1	87	709795	440	755693	179	769935	434
664315	549	680124	126	7.6075.4	87	709801	439	755730	179	770849	514
664339	545	680131	127	7.6075.8	87	709818	438	755754	144, 175	770856	514
665251	548	680148	127	7.6079	87	709825	438	755761	144, 175	770863	514
665503	548	680155	127	7.6079.1	87	709849	438	755808	179	770870	514
665510	548	680162	126	7.6079.4	87	709863	438	755815	179	770887	514
673416	189	680179	127	7.6079.8	87	709870	440	755822	179	770894	514
673768	189	680186	126	7.6344	88	709900	422	755839	179	770900	514
673775	189	680193	126	7.6363.3	88	710104	697	759233	176	770917	514
673782	189	680216	127	7.6857.3	88	710111	697	759240	176	770924	514
674413	189	682104	188	7.6912.3	88	710128	697	759257	176	770931	514
676509	204	682302	188	7.6924	88	710135	697	759264	176	770948	514
676905	204	682401	188	7.8303	86	710203	697	759301	179	770962	514
677001	204	689608	188	700044	769	710210	697	764015	505	770979	514
677018	190	689806	188	700259	621	710227	697	764022	505	774830	435
677209	204	689851	404	707012	690	710234	697	764039	505	774847	435
677216	205	689868	404	707029	690	710302	697	764077	505	774854	435
677223	205	689875	404	707043	692	710319	697	764084	505	774861	435
677230	205	689882	404	707050	692	710326	697	764091	505	774878	435
677247	205	690000	107	707067	692	710333	697	764138	505	774885	435
677254	205	691021	743	707074	692	7131	490	764206	504	774892	435
677261	205	691038	742	707098	693	7132	490	764213	504	777855	434
677308	204	691045	742	707135	693	722107	577	764220	504	778906	435
677810	190	691052	742	707142	693	72388	486	764237	504	778913	435
677827	190	691069	742	707425	694	740009	507	764244	504	778920	435
677834	190	691076	742	707432	694	755006	176	764251	504	778937	434
678107	519	691083	716	707456	694	755013	176	764268	504	778944	434
678114	519	691151	743	707470	695	755020	176	764408	503	781029	95
678121	519	691168	743	707487	695	755037	176	764411	503	781302	69
678138	519	691311	744	707494	695	755044	176	764428	503	781319	69
678145	519	691335	744	707517	695	755051	176	764435	503	781326	69
678152	519	691342	744	707524	695	755068	176	764442	503	781333	69
678176	519	691380	559, 744	707531	695	755075	176	764459	503	781340	69
678190	519	691397	559, 744	707579	694	755082	176	764466	503	781357	69
678206	519	691403	742	707586	694	755099	176	764473	503	781364	69
678213	519	691410	742	707593	694	755105	176	764480	503	781371	69
678220	519	691427	742	707661	688	755112	176	764497	503	781388	69
678237	519	691434	742	707746	694	755143	176	764503	503	781395	69
679005	626	691441	742	707753	688	755174	177	764510	503	781401	69
679012	626	693001	138	707760	688	755181	177	764527	503	781418	69, 71
679029	626	693100	138	707777	689	755259	177	768235	435	781432	509
679036	626	693209	138	707784	688	755273	177	768242	435	781449	509
679043	626	693216	138	707814	690	755334	177	768259	435	781456	509



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
781913	92	8xxxx		801437	43	802441	44	806111	46	807026	181
781920	92	800102	48	801444	43	802502	44	806128	46	807033	181
783009	592	800119	48	801451	43	802519	44	806135	46	807057	181
783016	592	800126	48	801505	43	802526	44	806142	46	807071	181
783023	592	800133	48	801512	43	802533	44	806159	46	807088	181
783153	208, 529	800140	48	801529	43	802540	44	806197	47	807118	47
783160	208, 529	800157	48	801536	43	802601	45	806203	46	807125	47
783177	208, 529	800164	405	801543	43	802618	45	806210	46	807132	47
783627	208, 529	800218	48	801550	43	802625	45	806227	46	807224	47
784006	516	800225	48	801604	44	802632	45	806234	46	807323	47
784013	516	800232	48	801611	44	802649	45	806241	46	807330	47
784020	516	800249	48	801628	44	802656	45	806258	46	807705	594
784105	516	800300	48	801635	44	803202	45	806296	47	807804	595
784112	516	800317	48	801642	44	803301	45	806302	46	808108	47, 323
784129	516	800324	48	801659	44	803400	45	806319	46	808153	47, 323
784327	520	800331	48	801666	43	803509	45	806326	46	808207	404
784334	520	800348	48	801703	44	803608	45	806333	46	808214	404
784365	520	800355	48	801710	44	803707	45	806340	46	808221	404
784372	520	800409	48	801727	44	804100	45	806357	46	808238	404
784389	520	800416	48	801734	44	804117	45	806395	47	808269	485
784396	520	800423	48	801826	44	804124	45	806401	46	808276	437
784419	520	800430	48	801833	44	804131	45	806418	46	808306	404
784426	520	800447	48	801840	43	804148	45	806425	46	808313	404
784433	520	800454	48	801857	43	804155	45	806432	46	808337	365
784730	515	800522	48	801864	43	804162	45	806449	46	808344	365
784747	515	800539	48	801871	43	804179	45	806456	46	808351	365
784754	515	800546	48	801888	452, 456	804209	45	806494	47	808405	404
784761	515	800553	48	801901	406	804216	45	806524	46	808412	404
784778	515	800621	48	801918	406	804223	45	806531	46	808429	404
785010	592	800638	48	801925	406	804230	45	806548	46	808467	321, 484
785324	520	800645	48	801932	406	804247	45	806555	46	808504	321, 484
785546	515	800652	48	801949	406	804254	45	806593	47	808511	321, 484
785553	515	800720	48	801956	406	804315	45	806623	46	808528	484
785560	515	800737	48	801963	406	804322	45	806630	46	808535	484
785577	515	801109	43	801970	366-367	804339	45	806647	46	808542	484
785904	516	801116	43	801994	406	804346	45	806654	46	808559	321, 484
786239	517	801123	43	802007	177	805107	45	806692	47	808566	321, 484
786307	516	801130	43	802014	177	805114	45	806722	46	808573	321, 484
786321	516	801147	43	802021	180	805121	45	806739	46	808627	405
786338	516	801154	43	802038	180	805138	45	806814	47	808634	405
786352	516	801208	43	802045	180	805145	45	806821	47	808689	405
786369	516	801215	43	802052	180	805152	45	806838	47	808740	406
786376	516	801222	43	802076	181	805534	405	806845	47	808757	406
786383	516	801239	43	802083	181	805541	405	806852	47	808801	404
786413	552	801246	43	802168	44	805558	405	806869	47	808818	403
786420	552	801253	43	802205	44	805572	287	806876	47	808825	403
786437	515	801307	43	802212	44	805589	287	806913	47	808832	403
786499	517	801314	43	802229	44	805596	287	806920	47	808849	403
795224	493	801321	43	802236	44	805619	287	806937	47	808856	403
797938	677	801338	43	802243	44	805626	287	806944	47	808863	403
797945	677	801345	43	802328	44	805633	287	806951	47	809150	406
797952	677	801352	43	802335	44	805640	287	806968	47	809181	594
797969	677	801406	43	802342	44	805657	287	806975	47	809242	406
		801413	43	802427	44	805664	287	807002	181	809259	406
		801420	43	802434	44	806104	46	807019	180	809600	567



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
809709	567	811214	754	812495	750	815007	754	817445	49	826676	63
809716	567	811221	602	812501	747	815786	760	817452	49	826805	64
809921	716	811238	749	812518	747	815793	760	817810	49	826812	64
809952	716	811245	749	812525	747	815830	748	817827	49	826829	64
810002	682	811252	749	812532	747	816042	405	817834	49	826836	64
810101	682	811269	749	812549	747	816059	405	817841	49	826843	64
810118	683	811276	748	812556	747	816073	405	820209	97	826850	64
810125	683	811283	748	812563	747	816080	405	820308	97	830000	24
810163	711	811290	748	812631	750	816097	405	820407	97	830048	25
810170	711	811320	682	812648	750	816165	405	820605	105	830055	24-25
810200	683	811450	749	812679	749	816172	405	820612	105	830154	25
810224	681	811467	749	812686	749	816189	748	820643	104	830208	24
810255	711	811474	749	812693	749	816196	748	820667	105	830253	25
810262	712	811481	749	812716	749	816486	758	820674	105	830352	25
810279	712	811498	749	812723	749	816493	758	825518	62	830376	25
810293	712	811504	749	812730	749	816509	758	825525	62	830406	24
810309	715	811511	748	812747	749	816516	758	825532	62	830505	24
810316	715	811528	748	812754	749	816592	758	825549	62	830604	24
810323	398, 713	811535	748	812761	749	816691	681	825556	62	831007	24
810330	712	811542	748	812853	756	816707	756	825563	62	831205	24
810347	602	811559	748	812860	756	816714	756	825570	59, 62	831403	24
810361	437	811573	750	812877	750	816752	753	825600	62	831502	24
810378	605	811580	751	812884	750	816769	753	825617	62	831601	24
810422	605	811634	759	812938	750	816776	753	825624	62	831700	24
810453	605	811641	754	812945	750	816783	753	825631	62	832004	24
810460	605	811658	754	812952	751	816790	753	825648	62	832202	24
810484	605	811665	754	812969	751	816806	753	825655	62	832400	24
810507	596	811672	754	812990	699	816998	753	825662	59, 62	832509	24
810514	699	811689	754	813041	747	817001	753	825686	64	832608	24
810569	681	811719	758	813157	603	817018	753	825693	67	832707	24
810576	680	811726	758	813164	603	817025	753	826003	63	832806	24
810583	720	811733	758	813270	679	817032	753	826010	63	832820	28
810606	680	811740	758	813287	679	817049	753	826027	63	832837	28
810613	678	811771	758	813294	756	817056	752	826034	63	832844	28
810651	678	811788	758	813423	756	817063	752	826041	63	832851	28
810668	678	811795	758	813430	756	817070	752	826058	63	832882	28
810705	748	811801	758	813485	756	817087	752	826065	59, 63	832899	28
810712	748	811818	751	813492	755	817094	752	826102	63	832929	24
810729	748	811825	756	813522	755	817100	752	826119	63	833025	24
810736	748	811832	756	813539	755	817148	49	826126	63	833032	29, 191
810743	748	811849	750	813546	755	817155	49	826133	63	833100	29
810897	602	811856	750	813690	755	817162	752	826140	63	833506	29
810910	602	811863	750	813829	603	817179	752	826157	63	834206	28
810927	602	811870	750	813836	603	817186	752	826164	59, 63	834404	28
810934	603	811887	751	814154	754	817193	752	826171	63	834701	28
810941	604	811917	760	814178	754	817209	752	826201	67	834909	28
810958	603	811924	760	814185	754	817216	752	826300	65	835104	28
810965	604	812044	758	814369	603	817223	752	826348	65, 615	835401	25
810989	604	812204	699	814376	603	817247	49	826355	65, 615	835432	25
810996	604	812259	699	814390	603	817254	49	826362	65	835500	25
811009	757	812266	698	814406	603	817261	752	826379	65	835531	25
811023	757	812273	698	814420	603	817278	752	826386	65	835609	25
811108	759	812280	698	814437	603	817285	752	826393	65	835630	25
811191	604	812372	698	814451	604	817346	49	826478	65, 615	836002	27
811207	754	812402	759	814468	604	817353	49	826485	65, 615	836019	27



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
836026	27	842218	73	843918	70	855508	131	856291	96	862575	51
836033	27	842256	73	843932	70	855522	429	856307	92	862582	51
836040	27	842270	59, 73	843949	70	855539	433	856314	92	862612	50
836101	27	842317	73	843956	70	855546	429	856321	112	862629	50
836200	27	842355	73	843994	70	855553	429	856338	112	862636	50
836309	27	842409	71	844205	68	855560	429	856345	112	862674	51
836408	27	842423	72	844212	68	855577	429	856352	112	862681	51
836507	27	842447	89	844229	68	855584	429	856369	112	862704	50
837108	27	842454	89	844236	68	855591	429	856376	112	862711	50
837207	27	842461	89	844250	68	855607	131	856383	97	862728	50
837306	27	842478	59, 73	844267	68	855614	429	856390	97	862735	50
837405	27	842485	89	844274	68	855621	433	856406	91	862766	51
837603	27	842492	89	844281	68	855638	433	860083	562	862773	51
838105	27	842522	72	844298	68	855645	433	860502	562	862780	51
838204	27	842539	72	844304	68	855652	131	860526	561	862827	50
838303	27	842546	72	844311	68	855669	131	860533	561	862902	50
838501	27	842553	73	844328	68	855676	131	860540	561	862919	51
838600	27	842607	71	844335	68	855683	194	861196	52	862926	50
838617	27	842614	73	844359	112	855690	194	861202	52	862933	50
839003	39	842621	72	844366	112	855706	194	861219	52	862940	50
839010	31	842638	72	844403	68	855713	131	861226	52	862957	50
839300	27	842645	72	844410	71	855720	131	861233	52	862964	51
839409	27	842652	73	844427	71	855737	131	861400	52	862971	51
839997	25, 304	842669	72	844434	71	855744	194	861417	52	862988	51
841020	89	842676	59, 73	844441	71	855751	189	861424	52	862995	51
841105	90	842706	71	845028	98	855768	102	861431	52	864098	52
841112	90	842713	73	845035	98	855775	194	861509	52	864104	52
841129	90	842720	72	845042	98	855782	194	861516	52	864128	52
841136	90	842737	72	845059	98	856000	102	861523	52	864135	52
841228	91	842744	72	845097	98	856017	102	861530	52	864142	52
841235	91	842751	73	845127	98	856024	102	861608	52	864159	52
841464	246	842775	59, 73	845134	105	856031	102	861615	52	864166	52
841471	91	842799	72	850008	60	856048	102	861622	52	864203	52, 346
841488	91	842904	71	850015	60	856055	102	861639	52	864210	52, 346
841495	91	842928	72	850022	60	856062	103	861707	52	864227	347
841501	91	842966	72	850039	60	856079	102	861714	52	864234	347
841518	91	843000	71	850046	60	856086	102	861721	52	866009	584
841525	91	843055	73	850053	60	856109	134	861738	52	868522	52
841532	90	843109	71	850060	60	856116	107	861820	52	868546	52
841549	90	843154	73	850077	60	856123	93	861837	52	868553	52
841556	90	843307	70	850084	60	856147	138	862209	50	868577	52
841563	90	843321	70	850091	60	856154	102	862216	50	870785	57
841570	90	843383	116	850107	60	856161	107	862223	50	870792	57
841587	90	843390	116	850114	60	856178	103	862285	51	870907	56
841594	90	843451	118	850121	60	856185	102	862407	50	870914	56
841600	90	843468	118	850138	60	856192	102	862414	50	870921	56
841617	90	843499	118	850145	61	856208	103	862421	50	870938	56
841624	90	843598	246	850152	61	856215	103	862438	50	870945	56
841631	90	843802	70	850206	61	856222	103	862476	51	870952	56
842003	89	843826	70	850299	60	856239	103	862483	51	870969	56
842010	89	843833	70	850305	60	856246	103	862506	50	870976	56
842102	71	843857	70	855119	131	856253	103	862513	50	870983	56
842119	73	843864	70	855201	332, 774	856260	93	862520	50	870990	56
842171	59, 73	843888	70	855218	332	856277	97	862537	50	871102	719
842201	71	843895	70	855492	433	856284	92	862568	51	871201	593

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
871300	719	878743	598	880647	53, 55	970300	713	975893	172	D6878	491
871324	719	878750	598	880654	53, 55	970362	292	975978	284	D6879	491
871331	719	878804	598	880906	420	970386	293, 295	975992	284	D6880	491
871348	719	878811	598	880913	420	970393	293, 295	976005	284	D6881	491
871546	55	878828	598	880920	420	970508	713	976043	284	D6882	491
871706	582	878835	598	880968	420	970515	712	976159	285	D6883	491
871713	582	878842	598	880975	420	970522	713	976197	283	D6884	491
871768	582	878859	598	880982	420	970607	293, 295	976203	283	D6885	491
871775	581	878903	598	881705	59	970614	293, 295	976210	283	D6886	491
871805	581	878910	598	881712	59	970621	293, 295	976227	283	D6887	491
871812	581	878927	598	881729	59	970638	291	976234	284	D6889	491
871829	595	878934	598	881736	59	970720	287	976289	284	D6890	491
876602	597	878941	598	881743	59	971345	293, 295	976562	717	D6891	491
876619	597	878958	598	881750	59	971352	293, 295	976630	727	D6921	491
877005	718	880005	53	881804	53	971369	293, 295	976647	727	D6922	491
877012	718	880012	53	881811	53	971376	293, 295	976654	727	D6925	491
877029	718	880029	53	881828	53	971383	293, 295	976661	726	D6926	491
877036	718	880036	54, 58	881835	53	971390	293	976678	726		
877043	718	880050	54, 58	881842	53	971406	293	976685	727	Exxxx	
877050	718	880067	54, 58	881859	53	971413	293	976692	727	E7104	489
877104	718	880074	54, 58	890233	402	971420	293	976722	289	E7254	487
877111	719	880104	53	890240	402	971437	293	976814	729	E7255	487
877173	720	880111	53	890257	402	971444	293	979754	727	E7258	487
877180	720	880128	53	890349	402	971451	293	979761	723, 755	EKCR16TC	383, 387
877197	720	880159	54, 58	890356	402	975008	725	979792	725	EKCR20TC	382, 386
877203	718	880166	54, 58	890387	402	975015	724	979945	715	EKF411NTUD	372
877302	718	880173	54, 58			975022	724	979983	714	EKF411NUD	372
877500	718	880203	53	9xxxx		975039407, 722, 729		980101	582	EKF423NM	371
877517	718	880210	53	9150AS02A1111	501	975046	724	992500	661	EKF423NP	371
877524	718	880227	53	9151AS02A1111	501	975053	724	998953	661	EKF423NTUD	371
877531	718	880258	55, 58	919200	308	975145	725			EKF423NU	371
877548	718	880265	55, 58	919217	308	975251	294	Bxxxx		EKF464N	373
877791	720	880272	55, 58	92000007	508	975268	294	BB340E	639	EKF464NTUD	373
877807	720	880289	55, 58	931257	243	975275	294	BE2CA028X035060	147	EKF464NUD	373
877814	686	880302	53	932001	407, 764	975305	246	BE2TP028X035060	147	EKF523NTUD	375
877821	686	880319	53	932018	407, 764	975312	246	BEK+C035X040060-KB		EKF523NUD	374
877852	687	880326	53	933367	243	975329	246		148	EKSCS	400
877869	687	880357	55, 58	933688	637	975336	292	BEK+C050X060150-F			
877876	687	880364	55, 58	934012	274	975350	290		148	Gxxxx	
877883	684	880371	55, 58	934029	269	975374	291	BEK+C050X060300		G0563	492
877906	685	880388	55, 58	934159	741	975398	294		149	G0564	492
877913	684	880401	53	934166	741	975534	449			G0565	492
877920	684	880418	53	935286	741	975541	449	Cxxxx		G3871	490, 497
878101	599	880425	53	939949	407, 764	975671	285	C-1200	482, 650	GS3811200000	106
878118	599	880456	55, 58	939956	407, 764	975718	715	C-180	482, 650		
878125	599	880463	55, 58	943380	366-367	975725	715	C-250 FA	482, 650	Hxxxx	
878132	599	880470	55, 58	943434	657	975732	255	C-400	482, 650	H339.016	78
878149	599	880487	55, 58	943465	451	975749	255	C-660	482, 650	H340.016	78
878408	599	880524	53	943489	637	975756	255	C0197	487	H341.021	78
878552	598	880555	55, 58	947012	730	975770	290	C0199	487	H341.024	78
878606	599	880562	55, 58	961117	183, 645	975800	255	CAC95I	640	H341.027	78
878705	598	880609	53, 55	961124	183, 645	975855	172	CB15VE	265	H341.030	78
878712	598	880616	53, 55	961131	183, 645	975862	172			H349.016	78
878729	598	880623	53, 55	963234	264	975879	172	Dxxxx		H349.020	78
878736	598	880630	53, 55	970294	256	975886	172	D6877	491	H350.016	78



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
H3951	490	MKF1111S	382	MKF711S	382	N5995	486	S349.030	75	TEM030C-PZR	146
H4122	492	MKF1111TS	390	MKF711TS	390	N6377	488	S349.030P	77	TSRP+LCD30T-D	145
H5641	489	MKF1111VTS	393	MKF711VTS	393	N6545	488	S350.018	75	TTB015-0	145
H582.010	78	MKF1664BM	387	MKFD1T	399	N6551	490	S350.018G	77		
H582.012	78	MKF1664GBM	387	MKFD2T	399	N6639	488	S350.020	75	Wxxxx	
H7763	489	MKF1664GTS	391	MKKC1620	400	N6640	488	S351.018L	77	V7130	488
H7764	489	MKF1664S	383	MKKC1620S	400	N6642	488	S356.028	75	V7462	488
H9859	492	MKF1664TS	391	MKKC4	400	N6666	621	S358.040	75		
HA0000003960-08	106	MKF2011BM	386	MKKC4S	400	N8244	491	S362.026	75	Wxxxx	
		MKF2011GBM	386	MKKC5	400	N8367	490	S363.028	75	WBW300XCE	209
Ixxxx		MKF2011GTS	390	MKKC5S	400			S365.021	75	WCT709E	352
IC20	647	MKF2011S	382	MKKC610	400	Pxxxx		S375.030	75	WFP14SCE	238
		MKF2011TS	390	MKKC610C	400	P4366	491	S682.011	75	WFP16S16	239
Jxxxx		MKF4644BM	387	MKKC610S	400	P7908	486	S682.011G	77	WFP16S22	239
J2607	489	MKF4644GBM	387	MKKC623C	400			S683.009	75	WFP16S23	239
J2611	489	MKF4644GS	383	MKKC711	400	Sxxxx		S690.014	75	WFP16S24	239
J4238	488	MKF4644GTS	391	MKKC711S	400	S018.030	75	S691.007	75	WFP16S25	239
J4239	488	MKF4644S	383	MKKPI	400	S301.013	75	S691.007L	77	WFP16S27	239
J4764	490	MKF4644TS	391	MKKPIC	400	S301.013Y	77	S719.008	194	WFP16SE	239
JX40CE	642	MKF511BM	386	MKL1064S	398	S301.015R	77	S772.020	194	WJX90XE	634
		MKF511GBM	386	MKLM1064	398	S302.013	75	S772.027	194	WPG200E	336
Lxxxx		MKF511GTS	382	MKM1211	398	S307.012	75	S772.035	194	WSB2W	276
L3965	487	MKF511GTS	390	MKS11	400	S307.012Y	77	S773.015	194	WSB3SE	277
L7254	489	MKF511S	382	MKS11C	400	S307.014	75	S780.026	194	WSB40E	277
L7256	489	MKF511SKKPU	382	MKS23C	400	S307.014P	77	SE1500	640	WSB50ST	276
		MKF511TS	390	MKS64	400	S307.016	75	S222042B	194	WSB55ST	276
Mxxxx		MKF611CBM	395	MKTS11C	395,397	S307.016R	77			WSB60ST	276
MKAF	400	MKF611CTS	397	MKTS623C	395,397	S309.020	75	Txxxx		WSB65ST	276
MKF1011CBM	395	MKF623CBM	395	MKWT	400	S309.020L	77	TAM060D	147	WSB70ST	276
MKF1011CTS	397	MKF623CTS	397	MX1000TXEE	640	S309.024	75	TBB145E	638	WSBPPCE	276
MKF1064BM	387	MKF664BM	387	MX1100TXSEE	640	S309.030	75	TBB160E	638	WSC300CE	337
MKF1064GBM	387	MKF664GBM	387	MX1200TXEE	641	S312.016	75	TEKO+LCD06C-P1-B1		WSG60E	237
MKF1064GS	383	MKF664GS	383	MX1500TXSEE	641	S337.018	75		144	WW180XCE	209
MKF1064GTS	391	MKF664GTS	391			S347.024	75	TEKO+LCD06T-P1		WW200E	209
MKF1064S	383	MKF664S	383	Nxxxx		S349.016	75		144		
MKF1064TS	391	MKF664TS	391	N4907	486	S349.020	75	TEKO+LCD15C-P1-B1			
MKF1111BM	386	MKF711BM	386	N5082	486	S349.024	75		144		
MKF1111GBM	386	MKF711GBM	386	N5163	486	S349.024L	77	TEKO+LCD15T-P1			
MKF1111GS	382	MKF711GS	382	N5993	486	S349.026	75		144		
MKF1111GTS	390	MKF711GTS	390	N5994	486	S349.026Y	77	TEM015B1D	146		

INDEKS A-Z

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1	690
Akcesoria.....	226, 231, 233, 280
Akcesoria do pieców do pizzy Venezia - zestaw 3 elementów..	426
Akcesoria pieców Millennial	401
Akcesoria Sammic	229, 232
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial	400
Apetyzery i pucharki	490
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek	521-522
Automat do bitej śmietany	174
Automat do bitej śmietany Hendi 2,5, elektroniczny	174
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennial	
Black Mask.....	400

B

Bateria do zlewu z wyciąganym przyszcicem	711
Bateria przyszcicowa.....	712-713
Bateria umywalkowa łokciowa	713
Bateria umywalkowa z przyszcicem	711
Bateria umywalkowa z wyciąganym przyszcicem	711
Bateria z przyszcicem	712
Bateria z przyszcicem montowana do ściany	712
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa	713
Bemar HENDI Ranger.....	323
Bemar Thermosystem.....	357
Bemar z kranem spustowym HENDI Ranger	323
Bemary HENDI Ranger	322
Biodegradowalny granulat do polerek do sztućców	717
Blacha Convectomat 600x400.....	402
Blacha Convectomat GN 1/1	402
Blacha Convectomat GN 2/3.....	402
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana	404
Blacha do bagietek	404
Blacha do jajek sadzonych, z powłoką nieprzywierającą	
CONVECTOMAT EGGPLATE	403
Blacha do pizzy okrągła	436
Blacha do pizzy prostokątna	437
Blacha perforowana do pizzy	436
Blacha wypiekowa z 3 rantami	404
Blacha wypiekowa z 4 rantami	404
Blacha wypiekowa z 4 rantami	404
Blacha wypiekowa z powłoką nieprzywierającą Convectomat	
Bake	403
Blacha z powłoką nieprzywierającą Convectomat Roast	403
Blachy aluminiowe Convectomat GN 1/1	403
Blachy Convectomat Classic®.....	402
Blachy wypiekowe	404
Blackbolt mikser planetarny HENDI	263
Blender barmański	637
Blender barmański Blade.....	639
Blender barmański elektroniczny	637
Blender barmański elektroniczny z obudową wyciszającą.....	636
Blender barmański TORQ 2.0	638
Blender barmański TORQ 2.0 ze sterowaniem elektronicznym ..	638
Blender barmański X-PREP	641
Blender barmański XTREME	640
Blender barmański XTREME z obudową wyciszającą.....	640-641

Blender barmański z obudową wyciszającą.....	636
Blender kuchenny CB15VE Ultra heavy-duty.....	265
Blendery barmańskie	636
Blendery barmańskie TORQ 2.0	638
Blendery barmańskie XTREME, X-PREP	640
Brytfanna	29
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna.....	521
Brytfanna miniaturowa do przekąsek	526
Bufet do potraw	473
Bufet satatkowy	473
Bulionówka Optima.....	514
Bulionówka Restaurant	492
Bulionówka Trianon	491

C

Cedzak.....	141
Cedzak miniaturowy do przekąsek	526
Cedzak rozsuwany na zlew	141
Chłodnica zanurzeniowa, 10 zwojów	628
Chłodnica zanurzeniowa, 16 zwojów	628
Chochla	133, 576, 578
Chochla do serwowania	133
Chochla do sosów	578
Chochla do sosu do pizzy heavy-duty	433
Chochla do sosu do pizzy płaska	429
Chochla do zup.....	577
Chwytnak do blach	422, 429
Ciaśtko karmelowe La Crema	661
Cisnieniowy spryskiwacz do żywności	119
Cukiernica	543, 554
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide	
HENDI Mastervide.....	345
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartWide....	339
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartWide X....	341
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l	125, 666
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 l	125, 667
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l	125, 666
Czajnik elektryczny bezprzewodowy z regulacją	
temperatury	125, 667
Czajnik z pokrywką	125, 666
Czajniki bezprzewodowe	125
Czapka kucharska - zestaw 10 szt.	719
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany	171

D

Deska dębowa do serwowania.....	513
Deska dębowa do serwowania, sztorcowa	513
Deska do krojenia chleba	66
Deska do krojenia HACCP 450x300	62
Deska do krojenia HACCP 600x400	62
Deska do krojenia HACCP GN 1/1	63
Deska do krojenia HACCP GN 1/2	63
Deska do krojenia HACCP GN1/1	64
Deska do krojenia pieczywa.....	67
Deska do krojenia uniwersalna	65
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem.....	65, 615
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem.....	65



Deska do krojenia z uchwytem.....	66
Deska do krojenia z włókna drzewnego.....	67
Deska do serwowania drewniana.....	431
Deska do serwowania pizzy.....	437
Deska do serwowania pizzy z uchwytem.....	422
Deska do serwowania z drewna oliwnego.....	510-511
Deska do sushi, 600x300 mm.....	100
Deska drewniana.....	66
Deska drewniana do krojenia mięsa.....	66
Deska dwustronna.....	66
Deski do krojenia HACCP.....	59, 62-63
Deski do krojenia uniwersalne białe.....	65
Dodatkowa dzieża do miksera BlackBolt.....	264
Dozownik niekapiący.....	611
Dozownik płynu myjącego z regulacją.....	711
Dozowniki i nalewaki.....	610
Drewnianka wędzarnicza.....	167, 773
Dyspenser barmański z wymiennymi końcówkami.....	612
Dyspenser do miodu - z przyciskiem.....	554
Dyspenser do mleka.....	587
Dyspenser do musli.....	587
Dyspenser do oliwy.....	554
Dyspenser do parmezanu/cukiernica.....	554
Dyspenser do soków.....	586-587
Dyspenser do soków 2x12 l.....	627
Dyspenser do sosów niekapiący.....	162
Dyspenser do zimnych sosów.....	162
Dyspenser do zimnych sosów Easy Squeeze.....	162
Dyspenser kuchenny.....	552
Dyspensery.....	161, 586
Dystrybutor do piwa.....	629
Dzbanek do blendera.....	637
Dzbanek do kawy.....	664
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką.....	542
Dzbanek do mleka.....	542
Dzbanek do mleka z miarką.....	542, 663
Dzbanek do napojów.....	589
Dzbanek do śmietanki.....	542
Dzbanek do sosów z porcelany.....	592
Dzbanek do spieniania mleka.....	542, 663
Dzbanek do spieniania mleka Barista.....	542, 663
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy.....	542, 663
Dzbanek Raptor do blenderów barmańskich Waring.....	640
Dzbanek z wkładem na lód.....	589
Dzbanki.....	487
Dziurkacz do kapsli i nakrętek.....	608
Dzwonek kuchenny.....	544

E

Ekspozytor bufetowy.....	592
Ekspozytor do dyspenserów do sosów.....	163
Ekspozytor do kanapek.....	485
Ekspozytor do kanapek perforowany.....	485
Ekspozytor na herbatę.....	544
Ekspres do kawy automatyczny.....	656
Ekspres do kawy automatyczny One Touch.....	656
Ekspres do kawy automatyczny XXL.....	657
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym.....	654
Ekspres do kawy CoffeeMatic, automatyczny.....	653
Ekspres do kawy Julia, 2-grupowy, automatyczny.....	660

Ekspres do kawy Romeo Pro 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną.....	660
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega.....	658
Ekspresy do kawy Verona.....	659
Elektroniczny licznik przepływu wody do filtrów HENDI.....	735
Elektryczna pita do kości.....	245
Elektryczny spieniacz do mleka.....	665
Elektryczny spryskiwacz do żywności.....	119
Element chłodzący.....	688-689
Element do montażu płuczki.....	177
Element grzewczy.....	688
Etykiety Food Safety.....	60
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia - jednorazowe.....	60
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia - wielorazowe.....	60
Etykiety Food Safety, wielorazowe - „DATA PRZYDATNOŚCI”.....	61
Etykiety Food Safety, wielorazowe - „SPOŻYĆ PRZED”.....	61
Etykiety Food Safety, wielorazowe - „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”.....	61
Extreme Alu Wash profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych.....	725
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców.....	407, 722, 729
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych.....	727
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA profesjonalny środek do mycia ekspresów.....	727
Extreme Descaler NEW FORMULA profesjonalny odkamieniacz - 30 szt. tabletek w opakowaniu.....	727
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych.....	725
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia.....	727
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy.....	726
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych.....	726
Extreme Natural Grill Cleaner profesjonalny preparat do mycia grilli i podgrzewaczy rolkowych.....	729
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych.....	722
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń.....	725
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych.....	724
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabyszczania i polerowania stali.....	723, 755, 757, 761
Extreme Wash and Clean set zestaw profesjonalnych preparatów do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych.....	725
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych.....	724

F

Fartuch do grillowania.....	768
Filizanka do espresso.....	677
Filizanka i spodek.....	677
Filizanka i spodek Optima.....	514
Filizanka i spodek Trianon.....	491

Filtr do frytury - 50 szt.	122	Garnki Budget Line z pokrywkami - dno „sandwich”	28
Filtr do kostkarek 3.0.....	730	Garnki do mulli i sosów	38
Filtr odwróconej osmozy.....	731	Garnki Kitchen Line z pokrywkami - dno kapsułowe	26
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm	664	Garnki Profi Line z pokrywkami - dno typu „sandwich”	24
Filtr z głowicą do kostkarek 3.0.....	730	Gofrownica - duża kratka	211
Filtry do wody.....	736	Gofrownica - mała kratka.....	211
Filtry do wody HENDI.....	732	Gofrownica Corn dog	210
Flamastry Horeca	55	Gofrownica Lolly	210
Folia do zgrzewarek PET/cPP.....	287	Gofrownica obrotowa do gofrów belgijskich, podwójna, z wymowanymi płytami	209
Folie do prasy do hamburgerów.....	247	Gofrownica obrotowa do gofrów belgijskich, z wymowanymi płytami	209
Fontanna do czekoladowego fondue	215	Gofrownica obrotowa do gofrów Bubble Waffle, z wymowanymi płytami	209
Foremka pergaminowa do frytek i przekąsek.....	519	Gofrownica okrągła na gofry belgijskie	210
Forma do babeczek.....	188	Gofrownice	211
Forma do ciast	188	Gofrownice obrotowe Waring.....	209
Forma do kostek lodu	626	Granitor	627
Forma do kostek lodu mini	626	Granitor 2x12 l	627
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego.....	626	Grill gazowy Fiesta 600	768
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka	626	Grill gazowy Fiesta 800	768
Forma do kostek lodu w kształcie kuli	626	Grill gazowy Grill-Master Maxi	766
Forma do kostek lodu XL	626	Grill gazowy Grill-Master Mini.....	766
Forma do ravioli chef.....	449	Grill gazowy Grill-Master Quattro	767
Forma do ravioli klasyczna	449	Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty	767
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa.....	159, 188	Grill gazowy Tampa czarny, 10 kW	769
Forma silikonowa Heart	205	Grill gazowy Xenon Pro	769
Forma silikonowa Mini-muffin.....	205	Grill Green Fire 2-palnikowy.....	762
Forma silikonowa Muffin	205	Grill Green Fire 3-palnikowy.....	762
Forma silikonowa Oval	205	Grill Green Fire 4-palnikowy.....	763
Forma silikonowa Semi-sphere.....	205	Grill kontaktowy Panini	335
Forma silikonowa Square	205	Grill kontaktowy Panini Compresso Slimline.....	336
Formy do wycinania - zestaw	189	Grill kontaktowy Panini XL.....	335, 443
Formy do wycinania motyle - zestaw	189	Grill kontaktowy podwójny	335
Formy do wycinania okrągłe - zestaw	189	Grill kontaktowy podwójny ryflowany	335
Formy do wycinania trójkątne - zestaw	189	Grill kontaktowy pojedynczy	334
Formy silikonowe	204-205	Grill Master	766
Frytownica.....	330	Grill na węgiel drzewny Patio	772
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym	331	Grill na węgiel drzewny Resto	772
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 x 8 l	331	Grill-Master Pro Black Grill gazowy.....	765
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l	331	Grille gazowe Fiesta.....	768
Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 x 8 l	329	Grille gazowe Green Fire	762
Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l	329	Grille gazowe Grill-Master Pro.....	765
Frytownica manualna, 8 l	329	Grille kontaktowe	334
Frytownica XL Profi Line z kranem spustowym, manualna, 10 l, 400 V	327	Grille na węgiel drzewny.....	772
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 2x8 l	328	Grzałka do podgrzewaczy.....	567
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 8 l.....	328	H	
Frytownice manualne Profi Line.....	327, 329	Haki rzeźnicze - zestaw 4 szt	117
Frytownice Profi Line z panelem cyfrowym.....	328	HENDI Shōgun 將軍	111
G		HendiChef urządzenie multifunkcyjne	310
Gatkownica	176-177	I	
Gatkownica owalna	177	Ivide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 2.0....	346
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22.....	236	Ivide Plus Junior	346
Garnek do mulli z pokrywką	38	J	
Garnek do zup i sosów z pokrywką.....	38, 525	Jajecznik kieliszek	548
Garnek niski z pokrywką.....	24, 27	Jajecznik z rantem	548
Garnek średni z pokrywką	24, 27-28	Japoński kamień do ostrzenia	105
Garnek wysoki z pokrywką	24, 27-28		
Garnek XL do szparogów i makaronu.....	29		
Garnek żeliwny emaliowany	35		



Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa	105
Jigger – miarka barmańska	622

K

Kamiień lawowy	765
Kanika miniaturowa do przekąsek	526
Karafka	589
Karafki i dekantery	487
Kawa ziarnista La Crema, 1 kg	661
Kebab	442
Kebab elektryczny	443
Kebab gazowy	442
Klamra na tosty	353
Klipsownica ręczna do kietbas	249
Klipsy do obrusów – 4 szt.	544
Kłoc masarski drewniany bez podstawy	116
Kłoc masarski drewniany z podstawą	116
Kłoc masarski z polietylenu z podstawą	116
Kociot warzelny do piwa	628
Kociotek do zupy HENDI UNIQ	561
Kociotek do zupy, 8 l	562
Kociotek żelwny	36-37
Komora rozrostu 8x 600x400 mm	368
Końcówka do makaronu – Bigoli	449
Końcówka do makaronu – Capelli d'angelo	449
Końcówka do makaronu – Casarecce	449
Końcówka do makaronu – Fettuccine	449
Końcówka do makaronu – Fusilli	449
Końcówka do makaronu – Gnocchi	449
Końcówka do makaronu – Pappardelle	449
Końcówka do makaronu – Sfoglia	449
Końcówka do makaronu – Spaghetti	449
Końcówka do rękawów do napelniania	187
Końcówka do rękawów gwiazdka francuska	187
Końcówka do rękawów karbowana	186
Końcówka do rękawów kwiatek	187
Końcówka do rękawów prosta	186
Końcówka do rękawów w kształcie litery „N”	187
Końcówka do rękawów wstążka	187
Końcówki do rękawów	187
Końcówki do rękawów karbowane	186
Końcówki do rękawów proste	186
Końcówki do syfonów do bitej śmietany	171
Kontener okrągły	742
Kopułka szklana	165
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym	165
Korek	612
Korek do butelki szampana	612
Korek z nakrętką	612
Korek zaciskowy do butelek	612
Korkociąg	609
Korkociąg francuski	609
Kostkarka do lodu	482-483, 647-651
Kostkarka do lodu	483, 651
Kosz do pieczenia frytek, falisty	403
Kosz do pieczywa – rozmiar GN	533
Kosz do pieczywa okrągły	530
Kosz do pieczywa z workiem	532
Kosz do pieczywa ze stalową ramą	531
Kosz do szkła 500x500 mm	718

Kosz do szkła do zmywarki, 400x400 mm	719
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu	451
Kosz ekspozycyjny na pieczywo	533
Kosz na bagietki	534
Kosz na sztucce do zmywarki, 500x500 mm	718
Kosz na tace	719
Kosz na talerze do zmywarki 500x500 mm	718
Kosz pedałowy okrągły z wkładem	744
Kosz skośny okrągły	531
Kosz skośny prostokątny	531
Kosz stojący z popielnicą	559, 744
Kosz uniwersalny do zmywarki 500x500 mm	718
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia Profi Line	718
Kosze na śmieci i popielnice	744
Koszyk Deco owalny	537
Koszyk Deco podłużny	537
Koszyk Deco prostokątny	537
Koszyk do owoców	538
Koszyk do owoców czarny	538
Koszyk do pieczywa owalny	534-535
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1	534
Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop	534
Koszyk do pieczywa z przekąsek	532
Koszyk do serwowania	537
Koszyk do serwowania czarny	537
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek	522-523
Koszyk na przyprawniki	549
Koszyk na smażone przekąski	523
Koszyk na sztucce	532
Koszyk okrągły	536
Koszyk owalny	530, 536
Koszyk owalny, długi	536
Koszyk pleciony	532, 538
Koszyk prostokątny	530, 536
Koszyki	534, 536
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2	534
Koszyki druciane	537
Kotlecziarka elektryczna	246
Krajalnica 195	254
Krajalnica 220	254
Krajalnica 250	255, 257, 259
Krajalnica 250 Red Edition	256
Krajalnica 250 z powłoką Teflon®	257
Krajalnica 300	255, 257, 259
Krajalnica 350	259
Krajalnica automatyczna	259
Krajalnica automatyczna 350	259
Krajalnica do jajek owalna	115
Krajalnica do jajek prostokątna	115
Krajalnica elektryczna do kietbas	250
Krajalnica ręczna do kietbas	250
Krajalnica ręczna do ziemniaków CF-5	115
Krajalnica ręczna Retro 300	260
Krajalnica Red Edition	256
Krajalnice elektryczne heavy-duty	258
Krajalnice Kitchen Line	257
Krajalnice Profi Line	254, 256
Kratka barmańska	631
Krustownica 3-poziomowa	615
Kruszarka do lodu	646-647

Kruszarka do lodu manualna	646
Krzeseł cateringowe białe	604
Krzeseł cateringowe czarne	604
Kubek	524
Kubek do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser, D,971	183, 645
Kubek do miksowania z poliwęglanu do shakera do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser	183, 645
Kubek Evolution	492
Kubek Restaurant	492
Kubek Trianon	491
Kubek z uchwytem	524
Kuchenka indukcyjna 1800	316
Kuchenka indukcyjna 2000	316
Kuchenka indukcyjna 2000 W	312
Kuchenka indukcyjna 3500 D	314
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL	314
Kuchenka indukcyjna 3500 M	315
Kuchenka indukcyjna 3500 W	312
Kuchenka indukcyjna 5000 D	315
Kuchenka indukcyjna podwójna	313
Kuchenka indukcyjna podwójna 7000	315
Kuchenki indukcyjne Kitchen Line	312
Kuchnia elektryczna 4-płytkowa Kitchen Line na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ..	302
Kuchnia elektryczna 6-płytkowa Kitchen Line na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ..	303
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ..	300
Kuchnia gazowa 5-palnikowa na podstawie otwartej	304
Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem	304
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ..	301
Kuchnia indukcyjna 4-palnikowa	305
Kufel miedziany	620
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide – 1000 szt. ..	342
Kuter wielofunkcyjny z systemem LiquiLock®	239
Kutry Sammic z dwoma prędkościami	232
Kutry-emulgatory Sammic ze zmienną prędkością	229
Kutry-emulgatory ze stałą prędkością Sammic Compact Line	231
Kuweta do lodów	180
Kuweta do lodów okrągła	181
Kuweta do lodów z poliwęglanu	181
Kuweta okrągła do lodów	181

L

Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna	308
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa	308
Lampa do podgrzewania potraw, gietka	309
Lampa do podgrzewania potraw, podwójna	309
Lampa grzewcza	775
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem – piramida	777
Lampa grzewcza na gaz	776
Lampa grzewcza na gaz, składana	776
Lampa owadobójcza	740
Lampa owadobójcza wodoodporna	741
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m²	741
Lampy owadobójcze	740

Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń	741
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji	740
Ławka cateringowa	604
Lejek	122
Lejek z rączką	122
Lina do słupków odgradzających	605
Linia Broadway	489
Linia Can	488
Linia Gigogne	496
Linia Granity	489
Linia Islande	488
Linia Lys	496, 498
Linia Norvege	488
Linia Picardie	494, 497
Linia Restaurant	492
Linia Stack Up	489
Linia Supra	75
Linia Supra Colore	77
Linia Unie	496
Linia Versailles	496
Linia Victorinox Swiss Classic	87
Linia Vina Juliette	486
Listwa do bonów	93
Listwa magnetyczna z haczykami	97
Listwa wspornikowa	47, 323
Lodówka na mleko	657
Lodówka na mleko z podgrzewaczem do filiżanek	653
Lodówki barowe	478
Lodówki do wina dwustrefowe	481

Ł

Łopata do pizzy Arena	428
Łopata do pizzy drewniana	431
Łopata do pizzy Italia 3D perforowana	427
Łopata do pizzy kwadratowa	424-425
Łopata do pizzy Olimpia	428
Łopata do pizzy Orchidea	427
Łopata do pizzy Sole Mio perforowana	427
Łopata do pizzy Venezia	426
Łopata do pizzy z krótką rączką, kwadratowa	423
Łopata do pizzy z perforacją i krótką rączką, kwadratowa	423
Łopata do pizzy z perforacją, okrągła	424
Łopata do popiołu	425
Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych	427
Łopata operacyjna do pizzy	424, 426
Łopatka do miękkich serów	103
Łopatka do pizzy	429
Łopatka do sera	103
Łuskarka do lodu	649
Łyzeczka Chuhara do dipów	520
Łyzeczka do jajka	548
Łyzka	132, 200
Łyzka barmańska	617
Łyzka barmańska z muddlerem	617
Łyzka cedzakowa	120, 133, 576-577
Łyzka cedzakowa okrągła	577
Łyzka do potraw	577
Łyzka do sałatek	578
Łyzka do serwowania	133, 576
Łyzka do sosu do pizzy	433

Łyżka drewniana - zestaw 3 szt.	131
Łyżka przystawkowa z melaminy.....	576
Łyżka z tworzywa	132, 200
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa	578

M

Madeleines	204
Mandolina	108
Mandolina do truflii.....	93
Mandolina japońska	
Mandolina japońska HENDI Samurai	108
Mandolina japońska HENDI Shōgun 將軍 PRO	111
Mandolina typ V.....	109
Mandoliny japońskie HENDI Shōgun 將軍	111
Markery do tablicy z szeroką końcówką	545
Markery do tablicy z wąską końcówką.....	545
Maszyna do lodów	175
Maszynka do krojenia ziemniaków	113
Maszynka do makaronu	446-447
Maszynka do makaronu elektryczna	446-447
Maszynka do mielenia mięsa	244
Maszynka do mielenia mięsa MG 510	285
Maszynka do mielenia mięsa MG 700	285
Maszynka do zmiękczenia mięsa	118
Mata antypoślizgowa.....	66
Mata barmańska	631
Mata Makisu do rolowania sushi	100
Mata pod tamper podwójna	662
Mata pod tamper pojedyncza	662
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca	190
Matryca do zgrzewarki.....	287
Meble cateringowe składane.....	602
Miarka - zestaw 4 szt.	137
Miarka - zestaw 7 szt.	137
Miarka stalowa	124
Miarka z polipropylenu	124
Miarka z polipropylenu piętrowalna	124
Miésiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, Prismafood	418
Miésiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood.....	419
Miésiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood.....	419
Miésiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, Prismafood	418
Miésiarki spiralne o 2 prędkościach Prismafood	419
Miésiarki spiralne Prismafood	418
Mieszadła do shakera do koktajli mlecznych - design by Robert Bronwasser	183, 645
Mieszadło drewniane	131, 431
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną	250
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą	250
Mikser ręczny 160 ze zmienną prędkością	271
Mikser ręczny 250 o zmiennej prędkości z różgą	274
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	275
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z różgą i wieszakiem	274
Mikser ręczny HENDI Blend	272
Mikser ręczny o zmiennej prędkości z różgą i wieszakiem	274
Mikser ręczny Quick Stik	277
Mikser ręczny Quik Stik Plus	277
Mikser ręczny Smart Pressure bezprzewodowy	273

Mikser Turbo TRX-22	268
Miksery planetarne Kitchen Line	267
Miksery planetarne Profi Line	266
Miksery ręczne Profi Line	269
Miksery ręczne Sammic	279
Mini dyspenser do sosów - zestaw 4 szt.	162
Mini-cake	204
Misa do szampań	528, 624
Misa Hangiri do mieszania ryżu.....	99
Miseczka Cacerole	520
Miseczka Concha	520
Miseczka Cuadrado	520
Miseczka do deserów Klaun	517
Miseczka do sosów	529
Miseczka do sosów i dipów	529
Miseczka do zapiekania/kokilk	208, 529
Miseczka Huevo	520
Miseczka Lionhead	515, 520
Miseczka na masło i sos	529
Miseczka Plato	520
Miseczka ramekin.....	529
Miseczka Redondo	520
Miseczka Tapas Cuadrado	520
Miseczka Triangolo	520
Miska	524
Miska dekoracyjna z drewna oliwnego	512
Miska do ubijania	136
Miska kuchenna	136
Miska kuchenna z silikonową podstawą.....	136
Miska kwadratowa	590
Miska podłużna z drewna oliwnego.....	512
Miska skośna Velocity	529
Miska Vanilla	515
Miska z drewna oliwnego	512
Miski i deski z drewna oliwnego.....	510
Młynek do kawy, elektryczny, z wyświetlaczem	661
Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem	714
Młynek do pieprzu akrylowy	551
Młynek do pieprzu drewniany	550
Młynek do przypraw	237
Młynek do soli akrylowy.....	551
Młynek do soli drewniany	550
Młynki do soli i pieprzu	550
Moździerz	619
Muffs	204
Multipatelnia elektryczna	355
Myjka ręczna do szkła	630

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany.....	173, 613
Naboje do wody sodowej CO ₂	613
Naczynia do zapiekania porcelanowe.....	516
Naczynia do zapiekania z porcelany	516
Naczynia emaliowane	524
Naczynia miedziane Induction	38
Naczynia żaroodporne OVENCHEF.....	501
Naczynia ze stali galwanizowanej	528
Naczynie do zapiekania Rustica kwadratowe.....	516
Naczynie do zapiekania Rustica okrągłe.....	516
Naczynie do zapiekania Rustica owalne.....	516



Naczynie do zapiekania Rustica prostokątne.....	516	Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów	73
Naczynie prostokątne	524	Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs.....	72
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 Arktic.....	463	Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa	72, 77
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 Arktic.....	463	Noże HACCP w kolorze fioletowym – dla alergików.....	73, 77
Nadstawka do kosza 500x500 mm	718	Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb.....	72, 77
Nadstawy chłodnicze	463	Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców	73, 77
Nadziewarka do kielbas.....	248	Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu	72, 77
Nadziewarka elektryczna do kielbas 15 l.....	249	Noże i widelce do steków Arcos – seria Forest.....	506
Nadziewarki do kielbas.....	248	Noże i widelce do steków Arcos – seria Steak Basic	507
Nakładka na ruszt kuchenny.....	25, 304	Noże japońskie.....	98
Naleśnikarka.....	212	Noże Kitchen Line.....	69
Nalewak	610-611	Noże Profi Line	68
Nalewak samozamykający się Free-flow - 3 szt.	554, 610	Noże standard – uniwersalne, w kolorze czarnym	71
Nalewak stalowy długi.....	610	Noże uniwersalne	89
Nalewak z 3 kulkami.....	611	Noże Victorinox	86
Nalewak z klapką	610	Noże Victorinox Fibrox.....	86
Napęd miksera ręcznego Big Stik	276	Noże Victorinox Swiss Classic	87
Napęd wilka do mięsa o dużej wydajności Sammic PS-22	236	Nożyce do drobiu.....	92
Napędy do mikserów ręcznych Kitchen Line	270	Nożyce kuchenne.....	92
Naścienny dozownik do mydła	716	Nożyce kuchenne uniwersalne	92
Naświetlacz do jaj	721	Nożyce kuchenne, uniwersalne	92
Nóż dekoracyjny.....	103	Nożyk do obierania	89
Nóż dekoracyjny do cytrusów	102	Nożyk do pomidorów.....	103
Nóż dekoracyjny do kulek podwojny.....	102	Nożyki do obierania	89
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, karbowany.....	102	Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt.....	89
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, owalny	102		
Nóż dekoracyjny do masta.....	102	O	
Nóż dekoracyjny kanałowy.....	102	Obieraczka do szparagów.....	91
Nóż do ciasta.....	189	Obieraczka do ziemniaków 10	252
Nóż do ciasta do pizzy.....	429	Obieraczka do ziemniaków 5	252
Nóż do ciasta do pizzy gietki.....	429	Obieraczka do ziemniaków, 10 kg.....	251
Nóż do cytrusów.....	102	Obieraczka do ziemniaków, 18 kg.....	251
Nóż do miękkich serów.....	103	Obieraczka do ziemniaków, 5 kg	251
Nóż do obierania cytrusów	102	Obieraczka uniwersalna pozioma.....	91
Nóż do ostrego	92	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem	91
Nóż do ostrego prosty	92	Obieraczki do ziemniaków	251
Nóż do siekania ziół	112	Obieraczki do ziemniaków serii PI.....	253
Nóż do smarowania ząbkowany.....	102	Obieraczki uniwersalne	91
Nóż do steków - 6 szt.	509	Obierak.....	91, 103
Nóż do steków – zestaw 6 szt., seria Forest.....	507	Obrcz do taboretu gazowego	306
Nóż do steków XL - 6 szt.	509	Obrus okrągły Symposium	603-604
Nóż do twardych serów.....	103	Obrus okrągły Symposium ø70-85 cm	603
Nóż do wilka	240-243	Obrus prostokątny Symposium	603
Nóż elektryczny do kebaba	441	Obudowa wyciszająca do blenderów barmańskich Waring.....	640
Nóż elektryczny do kebaba bezprzewodowy	441	Ociekacz do pojemników GN.....	47
Nóż elektryczny do odcinania kawatków wyciskanego makaronu	448	Ociekacz do pojemników GN z poliwęglanu	52
Nóż kucharski.....	59	Odbijak do fusów GN.....	663
Nóż nieprzywierający do kraljalic	255	Odbijak do fusów okrągły.....	662
Nóż rzeźniczy	59	Odbijak do fusów w drewnianej obudowie.....	663
Nóż uniwersalny	59	Okap przyścienny , skośny	759
Noże Arcos – seria 2900	84	Okapy kondensacyjne do pieców konwekcyjno-parowych dla gastronomii serii Millennial Touch Screen Gastro, Black Mask Gastro oraz Smart.....	400
Noże Arcos – seria Niza.....	82	Okulary chroniące oczy podczas krojenia cebuli.....	115
Noże Arcos – seria Nova.....	83	Opiekacz.....	350
Noże Arcos – seria Opera.....	79	Opiekacz GN 1/1.....	350
Noże Arcos – seria Universal.....	81	Opiekacz kwarcowy GN 1/1.....	351
Noże do obierania	90	Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1	351
Noże Green Line	70		
Noże HACCP	72		



Opiekacz z możliwością montażu na ścianie.....	350
Organizer na przyprawki okrągły.....	549
Organizer na przyprawki prostokątny	549
Organizer stołowy	549
Ostrza zapasowe do 855201	332
Ostrzałka do noży.....	105
Ostrzałka do noży elektryczna.....	104
Ostrzałka elektryczna do noży.....	104
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszynki do krojenia ziemniaków	113
Otwieracz do butelek	608
Otwieracz do butelek naścienny	608
Otwieracz do butelek naścienny z pojemnikiem	608
Otwieracz do puszek	107
Otwieracz do puszek bezpieczny	107
Otwieracz kelnerski	609
Otwieracze do butelek i korkociągi.....	608

P

Pagery restauracyjne - zestaw 10 szt.	601
Pakowarka próżniowa - komorowa	294
Pakowarka próżniowa - listwowa	290-292
Pakowarka próżniowa SE-200, 300, 400 i 500	297
Pakowarka próżniowa SE-600	297
Pakowarka próżniowa SE-800	297
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-6100 z portem drukarki oraz Bluetooth	299
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-800 z portem drukarki oraz Bluetooth.....	299
Pakowarka próżniowa SU-300, 400 i 500 z portem drukarki oraz Bluetooth.....	298
Pakowarka próżniowa SU-600 z portem drukarki oraz Bluetooth	299
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę - listwowa	291
Pakowarki próżniowe	295
Pakowarki próżniowe Sammic.....	298
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500	296
Palivo do podgrzewaczy z knotem - puszka.....	573
Palnik gazowy do crème brûlée.....	208
Palnik szefa kuchni HENDI JET	206
Papier pergaminowy do frytek i przekąsek	519
Pasta do podgrzewaczy.....	572, 574
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt.	574
Patelnia bez pokrywy	25, 27
Patelnia do grillowania Titanium Professional ryflowana	31
Patelnia do naleśników Induction.....	32
Patelnia do naleśników płytka	34
Patelnia do naleśników Titanium Professional	31
Patelnia do paelli	33, 768
Patelnia do ryb Induction owalna	32
Patelnia do ryb Titanium Professional owalna.....	31
Patelnia emaliowana	39, 525, 767
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi	766
Patelnia gazowa Bake-Master Mini	766
Patelnia głęboka, emaliowana.....	39, 525
Patelnia Induction	32, 38
Patelnia indukcyjna Titanium Professional z odlewu aluminium ..	30
Patelnia indukcyjna wok	315
Patelnia miniaturowa	527
Patelnia nieprzypierająca bez pokrywy	25

Patelnia Titanium Professional	31
Patelnia Titanium Professional głęboka	31
Patelnia uniwersalna Induction.....	34
Patelnia wielofunkcyjna XPress™.....	337
Patelnia Wok	306
Patelnia wok Induction	32
Patelnia z powłoką nieprzypierającą	33
Patelnia żeliwna	37
Patelnia żeliwna do grillowania.....	37
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa	37
Patelnia żeliwna uniwersalna	37
Patelnie aluminiowe Marble Professional Induction z powłoką nieprzypierającą.....	32
Patelnie aluminiowe Platinum Professional z powłoką nieprzypierającą	33
Patelnie aluminiowe Titanium Professional	31
Patelnie indukcyjne aluminiowe Titanium Professional	30
Patelnie Profi Line Induction ze stali walcowanej	34
Patera 3-stopniowa składana	589
Patera do ciasta kwadratowa	591
Patera do ciasta okrągła	591
Patera do owoców morza	589
Patera obrotowa do ciasta	585
Patery do serwowania	589
Pędzelek cukierniczy z włosiem naturalnym - zestaw 2 szt. ...	191
Pędzelek cukierniczy z włosiem silikonowym.....	191
Pędzelek cukierniczy z włosiem ze stali nierdzewnej.....	191
Pęseta	126
Pęseta do sushi.....	126
Pęseta do usuwania ości, profilowana	127
Pęseta punktowa	127
Pęseta silikonowa	128
Pęseta uniwersalna powlekana	127
Pęseta z cylindrycznymi końcówkami	127
Pęseta z kwadratowymi końcówkami	126
Pęseta z okrągłymi końcówkami	126
Pęseta z okrągłymi końcówkami powlekana.....	127
Pęseta zakrzywiona	126
Pęseta zakrzywiona z profilowaną rączką.....	126
Piec do gotowania w niskich temperaturach	168
Piec konwekcyjno-mikrofalowy HENDI SPEEDOVEN X90 ..	364-365
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym	375
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie	374
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 - elektryczny	369
Piec konwekcyjny H90	366
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S	367
Piec wędzarniczy elektryczny	168
Pieczę do pizzy BASIC Prismafood	411
Pieczę do pizzy BASIC SLIM LINE	413
Pieczę do pizzy BASIC XL	412
Pieczę do pizzy PLUS XL.....	414
Pieczę do pizzy Prismafood	410
Pieczę do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400.....	415
Pieczę konwekcyjne Evolution Next 429x345 mm.....	371
Pieczę konwekcyjne z nawilżaniem.....	368

Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	387
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii	386
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe.....	384
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	383
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Gastro dla gastronomii	382
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Smart Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektromechanicznie, elektryczne i gazowe.....	380
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	391
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii	390
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe.....	388
Piece konwekcyjno-parowe GN 1/1	372
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektronicznie	394
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro Compact elektryczne, sterowane elektronicznie	396
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen GASTRO, elektryczne z boilerem, ekranem dotykowym, z systemem mijającym i sondą	392
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem 600x400 mm ..	373
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm z zaparowaniem, sterowane elektronicznie, elektryczne.....	399
Pieczyk do pizzy	409
Pieczyk do pizzy 1-komorowy 2000 W	409
Pieczyk do pizzy 2-komorowy 3000 W	409
Pieczyk do pizzy i zapiekaneł	355
Pieprzniczka i solniczka.....	121, 552
Pierogarka.....	450
Pierścień kucharsko-cukierniczy	159, 188
Piła do biszkoptu.....	197
Piła do kości	245
Pistolet do sosów	160
Pistolet wędzarniczy	165
Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dymu	164
Plecak termooizolacyjny dostawczy	439
Pluczką do gałkownic	177
Pluczką do gałkownic	177
Płyta do grillowania, ryłowana Convectomat Grillplate.....	403
Płyta do pakowania płynów	299
Płyta grillowa	332-333
Płyta grillowa gazowa 700	307
Płyta grillowa w 1/3 zębrowana	333
Płyta grillowa w połowie zębrowana	333
Płyta grillowa zębrowana	333
Płyta grillowa żeliwna, dwustronna.....	407, 764
Płyta grzewcza GN 1/1	316
Płyta grzewcza indukcyjna.....	313, 316

Płytką ochronną na palnik	407
Płyty grillowe Kitchen Line	333
Płyty grillowe Profi Line	332
Podgrzewacz do czekolady	677
Podgrzewacz do nachosów	213
Podgrzewacz do parówek	357
Podgrzewacz do sosów z dyspenserem	161, 213
Podgrzewacz do talerzy podwójny	317
Podgrzewacz do talerzy pojedynczy	317
Podgrzewacz do zupy na pastę	564
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	563
Podgrzewacz elektryczny HENDI UNIQ	561
Podgrzewacz elektryczny okrągły	563
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk ..	570
Podgrzewacz na pastę GN 1/1	564-565
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN ...	565
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk ..	570
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany	569
Podgrzewacz na pastę GN 1/2	564
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 polerowany na wysoki połysk ..	570
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany	569
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany na wysoki połysk ..	570
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany	569
Podgrzewacz na pastę okrągły	564
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany	569
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1	571
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły	571
Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy	356
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki	567
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki	567
Podgrzewacze do parówek	357
Podgrzewacze na pastę Profi Line	568, 570
Podkładka na stół – zestaw	517
Podkładka na stół, liście – zestaw	517
Podkładka na stół, ramka – zestaw	517
Podkładka na stół, wzory geometryczne – zestaw	517
Podkładka pod kartę menu	545
Podkładka z papieru pergaminowego	519
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt	65
Podkładki dystansowe do transportu pizzy – 500 szt	422
Podstawa jezdną do szatkownic: CA-301, CA-401, CA-601	225
Podstawa pod garnki	758
Podstawa pod kralajnicę ręczną RETRO 300	260
Podstawa pod deskę do sushi, 45x50x300 mm	101
Podstawa pod kartę menu	548
Podstawa pod przybory bufetowe	577
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika	398
Pojedyncza gitara cukiernicza	196
Pojemnik barmański na dodatki do drinków	614
Pojemnik do lodu	625
Pojemnik do lodu o podwójnych ściankach	625
Pojemnik do pieców	405
Pojemnik do smażenia	405
Pojemnik do sosów z pompką	163
Pojemnik GN 1/1 z porcelany	592
Pojemnik GN 1/2 z porcelany	592
Pojemnik GN 1/3 z porcelany	592
Pojemnik izolowany GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide.....	342
Pojemnik na ciasto na pizzę 600x400	420
Pojemnik na ciasto na pizzę GN1/1	420



Pojemnik na jajka HENDI OVOBOX 120	57
Pojemnik na mięso	484-485
Pojemnik na naczynia	719
Pojemnik na odpady z pedałem	743
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt.	574
Pojemnik na popiół	558
Pojemnik na świeczki	567
Pojemnik na sztućce	549, 593, 719
Pojemnik na sztućce GN 1/1	593
Pojemnik na żywność GN 1/1, dzielony	565
Pojemnik na żywność z podziałką	56
Pojemnik termoizolacyjny	690-691
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy	692
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2x GN 1/1 200	686
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 tadowany od góry	687
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Salto	692
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 5xGN 1/1	688
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 8xGN 1/1	689
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	693
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l	684
Pojemnik termoizolacyjny z picelano	694
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki	528
Pojemnik z drewna oliwnego	512
Pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem	161
Pojemniki barmańskie na dodatki do drinków	614
Pojemniki do pieców	405
Pojemniki ekspozycyjne na mięso	484
Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SAMMIC SmartVide X	341
Pojemniki GN Budget Line	48
Pojemniki GN Budget Line z uchwytnymi	49
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu, bez pokrywek	54
Pojemniki GN Kitchen Line	46
Pojemniki GN Kitchen Line – perforowane	47
Pojemniki GN perforowane	44
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami	45
Pojemniki GN z polipropylenu	53
Pojemniki GN z poliweglanu	50-52
Pojemniki GN z porcelany	592
Pojemniki GN ze stali nierdzewnej	43
Pojemniki na ciasto na pizzę	420
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP	688
Pojemniki termoizolacyjne Kitchen Line z Picelano	694
Pokrywa do kontenera okrągłego	742
Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej	212
Pokrywa na kosz do zmywarki	720
Pokrywa Rolltop do kosza do pieczenia	530
Pokrywa Rolltop GN 1/1	584
Pokrywa Rolltop GN 2/3	584
Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego do parówek ...	356
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego	742
Pokrywa uchylna GN 1/1	584
Pokrywa z dyspenserem do pojemników GN	49, 161
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego	742
Pokrywa do koszy 500x500 mm	720
Pokrywa do kuwety do lodów okrągła	181
Pokrywa do kuwety do lodów z poliweglanu	181
Pokrywa do pojemnika GN 1/1 do SmartVide	342
Pokrywa do pojemnika na żywność	56
Pokrywa do pojemników GN	45, 47, 53, 55

Pokrywa do pojemników GN z białego poliweglanu	51
Pokrywa do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką	53
Pokrywa do pojemników GN z poliweglanu	52
Pokrywa do pojemników GN z poliweglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide	52, 346
Pokrywa do pojemników GN z poliweglanu z wycięciem na sous vide	347
Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową	45
Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową i z wycięciem na uchwyty	45
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na chochlę	45, 47
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na uchwyty	45, 49
Pokrywa do wiadra z pierścieniem	123
Pokrywa fioletowa do pojemników GN	59
Pokrywa z czarnego poliweglanu do pojemników GN	50
Polerki do sztućców	717
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały	452, 456, 485
Półka wisząca na konsolach, z dwiema konsolami	758
Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami	758
Półka wisząca przestawna, pojedyncza, z 2 konsolami	758
Półmisek do serwowania	595
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami	516
Półmisek owalny	516
Półmisek owalny Trianon	491
Półmisek prostokątny	516, 590
Półmisek żeliwny z drewnianą podstawą i uchwytem	37
Pompka do pasty	574
Pompka próżniowa do wina	630
Popielnica	558
Popielnica czarna	558
Popielnica szklana	559, 745
Popielnica stojąca	559, 745
Popielnica szklana ze stalowym wkładem	559
Popielnica z obrotowym przyciskiem	558
Popielnica z pokrywą	558
Popielnica z rynną na popiół	558
Popielnice i pojemnik na popiół	558
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały	514
Porcjoner	179
Porcjoner i szpatuły do lodów	179
Potykcacz informacyjny „Śliska podłoga”	716
Powłoka dopuszczona do kontaktu z żywnością	118
Prasa do hamburgerów	247
Prasa do hamburgerów ręczna	247
Prasa do pizzy	421
Prasa do wrapów i tortilli ręczna	247
Praska do czosnku	93
Prasy do pizzy	421
Profesjonalne kociółki do zup	562
Profesjonalny mikser ręczny Chef Plus o zmiennej prędkości z różgą i nożem homogenizacyjnym	275
Profesjonalny mikser ręczny Gelato do lodów o zmiennej prędkości z nożem homogenizacyjnym	275
Promiennik podczerwieni Bola tarasowy	775
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny	398, 713
Przesiewacz mąki	199
Przybornik barmański - 3 przegrrody	615
Przybornik barmański - 6 przegród	615
Przybornik szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, czarny ...	96

Przybornik szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, satynowany.....	96	Rękawice piekarskie.....	377
Przybory do serwowania Kitchen Line	577	Restauracyjny system przywoławczy.....	601
Przybory Monoblok Kitchen Line.....	133	Robot planetarny Chef XL KVL4100S.....	282
Przybory Monoblok Profi Line	133	Robot planetarny Titanium Chef Patisserie XL KWL90.124SI.....	282
Przystawka - blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l.....	284	Rolka dziurująca do ciasta.....	202-203
Przystawka - maszynka do mielenia mięsa.....	283	Rolka tnąca do ciasta.....	203
Przystawka - młynek/rozdrabniacz do małych porcji jedzenia ..	284	Rolka tnąca do ciasta - wzór siatki	202-203
Przystawka - sokowirówka na całe jabłko	284	Rolki do ciasta Kitchen Line	203
Przystawka - wałkownica do ciasta.....	284	Rolki do ciasta Profi Line.....	202
Przystawka - wyciskarka do cytrusów.....	284	Rondel bez pokrywki.....	25, 27
Przystawka - wyciskarka do soków wolnoobrotowa.....	283	Rondel do smażenia bez pokrywki	25, 27
Przystawka do krojenia w kostkę.....	283	Rondel miniaturowy z dzióbkiem.....	527
Przystawka do mięsa drobiowego	246	Rondel z płaszczem wodnym.....	29, 191
Przystawka do mięsa na shoorne.....	246	Rondelek czarny Little Chef mini okrągły	521
Przystawka do miksera Blackbolt - maszynka do mielenia mięsa.....	264	Rondelek czarny Little Chef mini owalny	521
Przystawka do przecierania miękkich owoców.....	283	Różen elektryczny do kurczaków.....	445
Przystawka do tarcia, krojenia i szatkowania.....	284	Różga do mieszania.....	134
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej 975374 ..	291	Różga do mieszania z 8 wrzecionami.....	134
Przystawka szatkująca „Roto”	283	Różga do ubijania z 12 wrzecionami.....	135
Przystawki do robotów planetarnych Kenwood.....	283	Różga do ubijania z 7 wrzecionami.....	135
Pucharek do lodów	544	Różga spiralna	134
Pył wędzarniczy - zestaw 9 smaków	167	Różgi.....	134
R		Różna gazowe do kurczaków.....	444
Radełko do ciasta z falowanym ostrzem	102	Ruszt.....	406
Radełko do pizzy	422, 429	Ruszt do grillowania Convectomat Grill.....	403
Radełko do pizzy czarne	103, 422	Ruszt do studzenia ciasta.....	199
Radełko do pizzy heavy-duty HENDI Pizzer.....	432	Ruszt i płytka ochronna na palnik	764
Radełko do pizzy zakrzywione	429	Ruszt stalowy	406
Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej.....	404	Ruszt żeliwny GN1/1.....	407, 764
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1 ..	690	S	
Ramię miksujące do napędu miksera 350 i 500	270	Salamander 450.....	352
Ramię miksujące do napędu miksera ręcznego Big Stik.....	276	Salamander 600	352
Ramię ubijające do miksera ręcznego 160.....	271	Salaterka Everyday	492
Ramię ubijające do miksera ręcznego 300, 400 i 500	269	Salaterka na cukier lub bitą śmietaną	543
Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego 350 i 500 ..	270	Salaterka Restaurant.....	492
o zmiennej prędkości	270	Salaterka Trianon.....	491
Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego Big Stik.....	276	Schtadzarka szokowa 3 x GN 2/3.....	469
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły.....	190	Separator do tłuszczu.....	715
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny.....	190	Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych	
Rawierka Trianon.....	491	Millennial	378
Regał magazynowy 4-półkowy.....	699	Serwetnik	544
Regał magazynowy 5-półkowy.....	699	Serwetnik czarny	544
Regał magazynowy aluminiowy.....	698	Shaker 3-częściowy Cobbler	620-621
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN	698	Shaker bostoński	621
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi - skręcany	747	Shaker bostoński Tin-on-Tin.....	620
Regał skręcany 5-półkowy, pakowany w karton, nogi składane ..	747	Shaker do koktajli mlecznych - Design by Bronwasser... 182, 644	
Rękawica antyprzecięciowa BlueCut Comfort	106	Siatka do pizzy okrągła	437
Rękawica antyprzecięciowa Fix	106	Siatka wedliniarska.....	117
Rękawice	376, 771	Sitko barmańskie	618
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane	106	Sitko barmańskie Hawthorne.....	616
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane - zestaw 2 szt.....	106	Sitko barmańskie Julep	616
Rękawice do grilla, odporne na ciepło, skórzane - 2 szt.....	771	Sitko barmańskie stożkowe	618
Rękawice do grilla, odporne na wysoką temperaturę - 2 szt.....	771	Sitko barmańskie stożkowe Bar Up.....	618
Rękawice do grilla, odporne na wysoką temperaturę, skórzane - 2 szt.....	771	Sitko barmańskie trójkątne	616
Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej	377	Sitko do gardzieli Enterprise	236
Rękawice ochronne z włókna szklanego.....	377	Sitko do herbaty i ziół.....	543
		Sitko do herbaty i ziół zamykane	543
		Sitko do wilka.....	240-243
		Sito - zestaw 3 szt.....	618



Sito chińskie.....	139
Sito chińskie siatkowe	139
Sito chińskie z siatką	139
Sito chińskie z siatką, wzmocnione	139
Sito do formowania „ptasiego gniazda”	121
Sito do przecierania warzyw	139
Sito do przesiewania	199
Sito do solenia frytek	120
Sito do tłuszczu	121
Sito Profi Line	140
Sito z podwójną siatką	140
Sito z rączkami Kitchen Line	140
Sito z rączkami Profi Line	140
Skrobak do ciasta na pizzę heavy-duty	433
Skrobak do deski kuchennej	101
Skrobak do płyt grillowych.....	332, 774
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień	193
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień	193
Skrobka do ciasta półokrągła	193
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt.	192
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt.	192-193
Skrobka do ciasta prostokątna	193
Skrobka do ciasta prostokątna - zestaw 6 szt.	193
Skrobka do ciasta prostokątna grzebień - zestaw 6 szt.	192
Skrobka do ciasta trapezowa	193
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 3 szt.	193
Skrobka do ciasta trójkątna grzebień - zestaw 6 szt.	192
Skrobki do ciasta.....	192-193
Skrzynka na karty menu i sztućce.....	549
Słupek odgradzający z taśmą w kolorze srebrnym	605
Smazalnik	195, 326
Sokowirówka	635
Sokowirówka LI-240 Sammic	237
Sokowirówka z wyrzutem pulpy, heavy-duty	634
Sonda igłowa do urządzeń SmartVide	342
Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem EKA	400
Sosjerka	515
Spodek Restaurant	492
Stacja tampingowa	662
Sterylizator do noży 14	721
Sterylizator do noży 30	721
Stojak bufetowy antypoślizgowy	591
Stojak do serwowania frytek.....	523
Stojak do tac składany	596
Stojak na butelki	611
Stojak na deski	67
Stojak na deski do krojenia	67
Stojak na kanapki	163, 485
Stojak na kartę menu	548
Stojak na kosze	531
Stojak na siatki/blachy do pizzy	437
Stojak na szynkę	261
Stojak na talerze	589
Stojak na tarcze	217
Stojak na tarcze i kratki	225-226
Stojak na wafle do lodów	179
Stojak na wafle do lodów - szalka	144, 175
Stojak na wiadro	625
Stojak na worek na odpady	743
Stół cateringowy	602-603

Stół cateringowy okrągły	604
Stół centralny bez półki - skręcany, Kitchen Line	748
Stół centralny bez półki Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm	752
Stół centralny z półką - skręcany Kitchen Line	748
Stół centralny z półką Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm	752
Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym	460
Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym	460
Stół jezdyny, z półką - skręcany	760
Stół przyścienny bez półki - skręcany Kitchen Line	749
Stół przyścienny bez półki Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm	752
Stół przyścienny z półką - skręcany Kitchen Line	749
Stół przyścienny bez półki Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm	752
Stół przyścienny, szafka z drzwiami suwnymi - spawany	754
Stół wyładowczy do zmywarek, bez rantu - skręcany	760
Stół z basenem 1-komorowym bez maskownicy Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm	757
Stół z basenem 1-komorowym Budget Line bez maskownicy - spawany	756
Stół z basenem Profi Line z maskownicą - spawany	756
Stół z dwoma zlewami - spawany, z szafką, z drzwiami suwnymi	755
Stół z dwoma zlewami bez półki - skręcany Kitchen Line	751
Stół z dwoma zlewami i półką - skręcany Kitchen Line	751
Stół z dwoma zlewami, bez półki - spawany	754
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem - skręcany	760
Stół ze zlewem - spawany, z szafką, z zawiasach ..	755
Stół ze zlewem 1-komorowym - skręcany Kitchen Line	750
Stół ze zlewem 1-komorowym bez półki Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm	753
Stół ze zlewem 1-komorowym i półką - skręcany, głębokość 600 mm	753
Stół ze zlewem 2-komorowym bez półki Budget Line - skręcany ..	753
Stół ze zlewem 2-komorowym i półką Budget Line - skręcany ..	753
Stół ze zlewem i półką - skręcany Kitchen Line	750
Stolik koktajlowy okrągły	603
Stoły Budget Line - skręcane	752
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line - linia 600	457
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700	455
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą	462
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną	461
Stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej	458
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym	459-460
Stoły chłodnicze, przeszklone	472
Stoły przyściennie, szafka - spawane	754
Stoły skręcane Kitchen Line	748-749
Stoły ze zlewami, szafka - spawane	755
Stoły ze zlewem - skręcane Kitchen Line	750-751
Stoły ze zlewem Budget Line - skręcane	753
Suszarka do rąk	715
Suszarka do żywności	324-325
Suszarko-polerka do sztućców na 3000 sztuków - stotowa, z lampą UVC	717
Suszarko-polerka na 8000 sztuków - wolnostojąca, z lampą UVC i chłodzeniem silnika, trójfazowa	717

Syfon do bitej śmietany.....	170-172, 613	Szczypce uniwersalne - silikonowane.....	128
Syfon do wody sodowej.....	613	Szklanica barmańska.....	621
Syfony do bitej śmietany.....	170	Szklanka Latino.....	677
Szafa chłodnicza jednodrzwiowa cukiernicza.....	466	Szklanki do piwa.....	490
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali malowanej na biało, Arctic.....	465	Szklanki i kieliszki.....	488
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arctic.....	464	Szko - alkohole wysokoprocentowe.....	486
Szafa do sezonowania mięsa.....	467	Szko koktajlowe i deserowe.....	490
Szafa do sezonowania mięsa, podblatowa.....	467	Sznurek wędliniarski.....	117
Szafa mroźnicza jednodrzwiowa cukiernicza.....	466	Szpachelka.....	131
Szafa mroźnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arctic.....	464	Szpachelka do ciasta do pizzy.....	429
Szafa mroźnicza z obudową ze stali malowanej, Arctic.....	465	Szpatuła.....	130, 133, 577
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana.....	759	Szpatuła cedzakowa.....	133
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi - skręcana.....	759	Szpatuła do ciast.....	585
Szałka wisząca - spawana, z drzwiami suwanymi.....	754	Szpatuła do lodów.....	179
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line.....	464-465	Szpatuła do pizzy.....	429
Szafy chłodnicze i mroźnicze cukiernicze standard 600x400.....	466	Szpatuła do pizzy heavy-duty.....	433
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l.....	456	Szpatuła do smażenia.....	130
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l.....	453	Szpatuła do zbierania piany z piwa - zestaw 6 szt.....	629
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l.....	452	Szpatuła drewniana.....	212
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l.....	454	Szpatuła drewniana - zestaw 4 szt.....	130
Szafy do sezonowania mięsa.....	467	Szpatuła gięta drewniana - zestaw 2 szt.....	130
Szafy przelotowe z drzwiami suwanymi.....	759	Szpatuła Hangiri do mieszania ryżu.....	99
Szatkwonica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V - 5 prędkości.....	219	Szpatuła kątowna.....	130-131
Szatkwonica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz.....	216	Szpatuła kątowna wąska.....	194
Szatkwonica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31 i CA-41.....	221	Szpatuła wąska.....	194
Szatkwonica elektryczna o dużej wydajności do warzyw, z panelem elektronicznym CA-62 SAMMIC.....	223	Szpatuła/nóż do tortu.....	585
Szatkwonica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz.....	217	Szpikulec do bonów.....	548
Szatkwonice ze zmienną prędkością i ze stałą prędkością Sammic Compact Line.....	226	Szpila do szaszłyków.....	764
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy - zestaw 2 szt.....	662	Sztużce Budget Line.....	505
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy.....	425-426	Sztużce do salatek z melaminy.....	578
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy Venezia zaokrąglona.....	426	Sztużce do steków HENDI.....	509
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy, pionowa.....	426	Sztużce do steków i pizzy.....	508
Szczotka do grilla.....	774	Sztużce Kitchen Line.....	504
Szczotka do grilla - kształt „Y”.....	774	Sztużce Profi Line.....	503
Szczotka do grilla - zestaw 2 szt.....	774	Szufelka aluminiowa.....	124
Szczotka do grilla - zestaw ze stalowym i mosiężnym włosem.....	774	Szufelka barmańska.....	619
Szczotka do grilla krótka.....	774	Szufelka barmańska z otworami.....	619
Szczotka do grilla wąska - zestaw 3 szt.....	774	Szufelka do nakładania frytek.....	121
Szczotki do szklanek.....	631	Szufelka do nakładania frytek i nachosów.....	121, 213
Szczypce.....	579	Szufelka z polipropylenu.....	124, 214
Szczypce cukiernicze.....	579	Szuffa do frytek.....	120
Szczypce do cukru - zestaw 2 szt.....	543	Szuffada z odbijakiem.....	663
Szczypce do homarów i krabów.....	555	Szybkoschadzarki szokowe.....	468
Szczypce do lodu.....	619		
Szczypce do orzechów i owoców morza czarne, matowe.....	555	Ś	
Szczypce do sałat.....	579	Ściereczka do filtrowania.....	139
Szczypce do serwowania.....	128-129	Śmietniczka stołowa.....	543
Szczypce do serwowania HACCP 250 mm.....	59, 129	Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztużce.....	543
Szczypce do serwowania HACCP 300 mm.....	129	Świetlówka do lampy owadobójczej.....	741
Szczypce do spaghetti.....	579		
Szczypce uniwersalne.....	128-130, 579	T	
		Tabletki solne do uzdatniania wody.....	739
		Tablica na sztaludze.....	557
		Tablica ścienna.....	556
		Tablica wolnostojąca.....	423, 556
		Tablica z podstawą.....	557
		Tablice gastronomiczno - reklamowe.....	556
		Tabliczka informacyjna „Rezerwacja”.....	546
		Tabliczka informacyjna „Zakaz palenia”.....	547
		Tabliczka informacyjna na drzwi.....	547



Tabliczka informacyjna z numerem.....	547
Tabliczka informacyjna na drzwi.....	547
Tabliczka stotowa.....	557
Tabliczka stotowa, 2 szt.	557
Taboret gazowy.....	306
Taboret gazowy XL.....	306
Taboret indukcyjny o dużej mocy.....	305
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami.....	406
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą.....	406
Taca bambusowa z pokrywką.....	585
Taca bankietowa GN.....	590
Taca bankietowa GN 1/1 z gładkim rantem.....	594
Taca bankietowa GN 1/1 z matowym rantem.....	594
Taca bankietowa GN 1/1, z ozdobnym rantem.....	595
Taca bankietowa GN 1/1, ze skośnym rantem.....	594
Taca Bark.....	515
Taca barmańska.....	594
Taca chłodząca.....	580
Taca chłodząca GN 1/1.....	580
Taca cukiernicza ekspozycyjna.....	321, 484
Taca cukiernicza ekspozycyjna czarna.....	484
Taca do serwowania antypoślizgowa, z nadrukiem.....	600
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant.....	599
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, owalna.....	599
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, prostokątna.....	599
Taca do serwowania okrągła.....	595
Taca do serwowania prostokątna.....	544
Taca do serwowania prostokątna GN 1/1, piętrowalna.....	594
Taca do serwowania z laminatem z melaminy, antypoślizgowa, z wzorem drewna.....	599
Taca do serwowania z nadrukiem, antypoślizgowa, prostokątna.....	600
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna.....	599
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant, czarna.....	599
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, prostokątna, czarna.....	599
Taca do serwowania, owalna.....	594
Taca do witriny chłodzącej.....	595
Taca ekspozycyjna.....	321, 484-485
Taca Fast Food z polipropylenu, owalna.....	598
Taca GN 1/1.....	406, 590
Taca GN 2/1.....	406
Taca okrągła z pokrywą roll-top.....	582
Taca poliestrowa do restauracji samoobsługowych.....	597
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, okrągła.....	596
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, owalna.....	596
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, prostokątna.....	596
Taca poliestrowa, owalna XL.....	596
Taca Titanium Professional do kuchenek indukcyjnych ryflowana.....	30
Taca z pokrywą okrągłą.....	582-583
Taca z pokrywą prostokątną.....	583
Taca z pokrywą Rolltop okrągłą.....	583
Taca z polipropylenu Fast Food duża.....	598
Taca z polipropylenu Fast Food mała.....	598
Taca z polipropylenu Fast Food średnia.....	598

Tace cukiernicze ekspozycyjne.....	484
Tace do serwowania z polipropylenu.....	599
Tace do serwowania, antypoślizgowe.....	599
Tace do serwowania, antypoślizgowe z nadrukiem.....	600
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy.....	590
Tace i witriny do prezentacji.....	580
Tace poliestrowe do restauracji samoobsługowych.....	597
Tace poliestrowe, antypoślizgowe.....	596
Tace z polipropylenu.....	598
Tace ze stali nierdzewnej.....	485
Tacka do pieców konwekcyjno-mikrofalowych, nieprzywierająca.....	365
Tacka do pieców konwekcyjno-mikrofalowych, nieprzywierająca, wzmocniona.....	365
Tacka na rachunek.....	548
Talerz do pasty Barocco.....	434
Talerz do pasty Crete.....	435
Talerz do pasty Drops Collection.....	435
Talerz do pasty Speciale.....	435
Talerz do pizzy Barocco.....	434
Talerz do pizzy Crete.....	435
Talerz do pizzy Drops Collection.....	435
Talerz do pizzy Granite.....	435
Talerz do pizzy Recipe Collection Black.....	434
Talerz do pizzy Recipe Collection Brick Red.....	434
Talerz do pizzy Speciale.....	435
Talerz do pizzy Traditional.....	435
Talerz dziecięcy „Miś”.....	517
Talerz głęboki.....	524
Talerz głęboki Everyday.....	492
Talerz głęboki Optima.....	514
talerz głęboki Trianon.....	491
Talerz Optima do makaronu.....	514
Talerz płytki.....	524
Talerz płytki Everyday.....	492
Talerz płytki Optima.....	514
talerz płytki Trianon.....	491
Talerz z wysokim rantem Oslo.....	514
Talercze do pizzy i pasty.....	434
Tamper.....	662
Tamper z regulacją.....	662
Tamper ze sprężyną.....	662
Tapasmini.....	520
Tarcza „V” do tarcia ziemniaków.....	217
Tarcza do frytek.....	217
Tarcza do kostek.....	216
Tarcza do plastrów.....	216
Tarcza do słupków.....	217
Tarcza do wiórków.....	216
Tarce do szatkownicy Compact Line.....	227
Tarce tnące do urządzenia wielofunkcyjnego Waring WFP16SE.....	239
Tarka 4-stronna.....	112
Tarka do sera.....	103
Tarki.....	112
Tartelette.....	204
Termometr bezdotykowy.....	154
Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą.....	154
Termometr cyfrowy z sondą.....	154-155
Termometr cyfrowy ze składaną sondą.....	154, 156

Termometr do mroźni i lodówek.....	157
Termometr do pieców i piekarników	157
Termometr do piekarników z funkcją timera	155
Termometr do spieniania mleka	156, 663
Termometr z sondą.....	156
Termometry do steków z sondą - zestaw 4 szt.....	156
Termos	539
Termos cateringowy.....	668
Termos do herbaty	540
Termos do kawy	540
Termos do kawy i herbaty	540
Termos do napojów - z kranem	687
Termos do transportu żywności - z kranem, Profi Line	697
Termos do transportu żywności Profi Line.....	697
Termos do wina	625
Termos z pompką	541
Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności	
Kitchen Line	695
Termos ze szklanym wkładem	540
Thermosystem	357
Timer dwuzakresowy	158
Timer jednozakresowy	158
Timer kuchenny analogowy	158
Timer kuchenny cyfrowy	158
Tłuczek do mięsa	118
Tłuczek szefa kuchni	118
Tłuczki i maszynki do zmiękczenia mięsa	118
Topór masarski	116
Torba - lunchbox	440
Torba barmańska	621
Torba Lunchbox	438
Torba na noże	97
Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7, 9, X	342
Torba papierowa na pieczywo	535
Torba termoizolacyjna do pizzy	438
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 45x45 cm	440
Toster kanapkowy	354
Toster kanapkowy z 6 kłami	353
Toster na 4 tosty	353
Toster na 4 tosty, medium-duty	352
Toster przelotowy podwójny	354
Toster przelotowy pojedynczy	354

U

Ubijak do ziemniaków	138
Ubijaki do ziemniaków i wyciskacze do purée	138
Uchwył na filtr do frytury	122
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła	715
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna	715
Umywalka niezabudowana	751
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów	307, 451
Urządzenia wielofunkcyjne Samic Compact Line	233
Urządzenia wielofunkcyjne WARING z systemem LiquiLock®	238
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów	307, 451
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 10 l Kitchen Line	349
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 4,2 l Kitchen Line	349
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l Profi Line	348
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy, 5,4 l Profi Line	348
Urządzenie do mielenia mięsa o dużej wydajności - do 280 kg/h	236

Urządzenie do popcornu	214
Urządzenie do produkcji makaronu	448
Urządzenie do sous vide GN 1/1	343
Urządzenie do sous vide GN 2/3	343
Urządzenie do tarcia twardej serów i bułki tartej	447
Urządzenie do waty cukrowej	212
Urządzenie iVide Plus sous vide	347
Urządzenie Sous-vide	343
Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V SAMMIC	235
Urządzenie wielofunkcyjne z systemem LiquiLock®	238
Uszczelka piankowa do sondy igłowej	342
Uzdatniacz do wody automatyczny	738
Uzdatniacz do wody z tradycyjnymi zaworami	739
Uzdatniacz wody półautomatyczny	738
Uzdatniacze do wody	739
Uzdatniacze wody	738

W

Waga do 10 kg o dużej dokładności	143
Waga do 15 kg	143
Waga do 3 kg o dużej dokładności, z timerem	142
Waga do 5 kg	142
Waga gastronomiczna cyfrowa do 200 kg	142
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria ATA, 60 kg	147
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria EGE, gęłboka szalka, 30 kg	146
Waga kalkulacyjna LCD z wysięgnikiem i legalizacją, seria EGE, 15 kg	146
Waga kalkulacyjna z legalizacją	150
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem	150
Waga kuchenna LCD z legalizacją, seria ECO+	144
Waga LCD do lodów z portem RS232 i legalizacją	144, 175
Waga magazynowa z legalizacją	150
Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją, seria EKO+, 150 kg	148
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, 60 kg	147
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg	149
Waga platformowa LCD ze składanym wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 60 kg	148
Waga Sklepowa LCD z legalizacją, seria EGE, 15 kg	145
Waga sklepowa LCD z legalizacją, seria SRP+, 30 kg	145
Waga wodoodporna z legalizacją	151
Waga z legalizacją	151
Wagi kuchenne	142
Watek do ciasta drewniany	201
Watek do ciasta ze stali nierdzewnej	201
Watek do ciasta ze stali nierdzewnej nieprzywierający	201
Watek ślimakowy	240, 242, 243
Watkownice elektryczne do ciasta	416
Watkownice elektryczne do ciasta Prismafood	416
Wanna cedzakowa	141
Warnik	668
Warnik - Design by Bronwasser	672
Warnik do napojów o podwójnych ściankach	675
Warnik do wody o podwójnych ściankach	670
Warnik do wody o pojedynczych ściankach	671, 674
Warnik przepływowy do wody	669
Warniki - Design by Bronwasser	672
Waza na zupę	515



Wazy na zupę i bulionówki Lionhead.....	515
Węgiel drzewny Marabu.....	169, 772
Wiaderko podwójne z uchwytem	528
Wiaderko z uchwytem	528
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek.....	526
Wiadro.....	122-123
Wiadro do piwa.....	629
Wiadro do szampana.....	624
Wiadro z pierścieniem	123
Widelce do homarów - 6 szt.	555
Widelczyk do ślimaków - zestaw 6 szt.	555
Widelec.....	577
Widelec do mies.....	133
Widelec do steków - 6 szt.	509
Wieszak do miksera ręcznego 250	274
Wieszak do mikserów ręcznych.....	269
Wieszak na kieliszki.....	630
Wieszak na topaty i szczytki do pizzy - 3 miejsca	426
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki	185
Wieszak stalowy na ręcznik	716
Wilk do mięsa 1/2 Unger 12.....	244
Wilk do mięsa 12 Kitchen Line	243
Wilk do mięsa 12 Profi Line.....	240, 242
Wilk do mięsa 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej Profi Line.....	241
Wilk do mięsa 22 Kitchen Line	243
Wilk do mięsa 22 Profi Line	240, 242
Wilk do mięsa 8 Profi Line	240
Wilki do mięsa Profi Line.....	240
Wirówka do sałaty.....	123
Wiszący zestaw prysznicowy.....	712
Witryna chłodnicza.....	470, 476
Witryna chłodnicza 2-półkowa.....	477
Witryna chłodnicza 3-półkowa.....	477
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 Arktic	470
Witryna chłodnicza nastawna.....	471
Witryna chłodnicza nastawna, 58 l.....	474
Witryna chłodnicza nastawna, 68 l.....	474
Witryna chłodnicza nastawna, Arktic	471
Witryna chłodnicza nastawna, Arktic	476
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem	479
Witryna chłodnicza, 270 l.....	475
Witryna chłodnicza, 78 l.....	475
Witryna chłodnicza, 98 l.....	475
Witryna grzewcza nastawna	318-319
Witryna grzewcza nastawna kwarcowa.....	318
Witryna grzewcza podwójna	319
Witryna grzewcza pojedyncza.....	319
Witryna mroźnicza 90 L.....	472
Witryna mroźnicza nastawna 77 l, Arktic	470
Witryna neutralna samoobstugowa.....	321
Witrynka chłodząca roll-top podwójna.....	581
Witrynka chłodząca roll-top pojedyncza	581
Witrynka pojedyncza Roll top	582
Witrynka rolltop dwufunkcyjna, pojedyncza	581
Witrynka rolltop podwójna	582
Witryny chłodnicze.....	471, 474, 476-477
Witryny grzewcze nastawne	319
Wkład 4,2 l do bema.....	565
Wkład do gotowania makaronu	29

Wkład dystansujący do pojemników izolowanych	341
Wkład filtrujący do filtra do kostkarek 3.0.....	730
Wkład końcowy do filtra odwróconej osmozy 1.0	731
Wkład na sztućce	719
Wkład na sztućce polipropylenowy.....	593
Wkład na sztućce stalowy.....	593
Wkład wstępny do filtra odwróconej osmozy 1.0	731
Wkład wstępny do filtra odwróconej osmozy 2.0	731
Wkład z gazem - zestaw 4 szt.	207
Wkład z gazem do palnika	208
Wok 3-ply bez pokrywy	39
Wok indukcyjny 3500	314
Wok Titanium Professional.....	31
Worek do pieczywa okrągły.....	535
Worki do gotowania sous vide do pakowarek komorowych	293, 295, 343
Worki do pieczywa.....	535
Worki do przechowywania produktów, do pakowarek komorowych	293, 295
Worki do szprycowania	184-185
Worki do szprycowania - zestaw 2 szt.	185
Worki do szprycowania antypoślizgowe	184
Worki moletowane do gotowania sous vide, do pakowarek listwowych i komorowych	293
Worki moletowane do przechowywania produktów, do pakowarek listwowych	293
Wózek 2-półkowy Profi Line	682
Wózek 3-półkowy Profi Line	682
Wózek 3-półkowy spawany	681
Wózek 4-półkowy	683
Wózek 5-półkowy	683
Wózek do kontenera okrągłego.....	742
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego	686
Wózek do serwowania czarny, matowy	682
Wózek do transportu 15 blach 600x400.....	678
Wózek do transportu blach 15x 600x400.....	679
Wózek do transportu koszy do zmywarek, 7 x 500x500 mm.....	720
Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1	678
Wózek do transportu pojemników 15xGN 1/1, kompaktowy.....	680
Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1	679
Wózek do transportu pojemników 7xGN 1/1	678
Wózek do transportu pojemników podwójny 12xGN 1/1	681
Wózek do transportu pojemników podwójny 30xGN 1/1	680
Wózek do transportu stołów	602
Wózek do transportu talerzy.....	685
Wózek hotelowy na pranie.....	716
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu	683
Wózek kelnerski dwupółkowy - spawany	681
Wózek na artykuły sypkie.....	684
Wózek na kosze do zmywarki	720
Wózek na kosze uniwersalne Camrack 500x500 mm	720
Wózek platformowy ze składanym uchwytem	699
Wózek z uchwytem na kosze 500x500 mm do zmywarki	720
Wskazówki dotyczące przechowywania różnych gatunków win.....	481
Wybierak do ciasta.....	132, 200
Wybierak do ciasta w kształcie tarczy.....	132, 200
Wyciskacz do cytrusów	633
Wyciskacz do purée	138
Wyciskarka do cytrusów	632
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	642-643

Wyciskarka elektryczna do cytrusów, z ostoną	642	Zestaw montażowy do pieców MILLENNIAL	400
Wydrążacz do jabłek	102	Zestaw noży – 9-elementowy	94
Wydrążacz do warzyw	102	Zestaw noży – 4-elementowy	95
Wyroby szklane Duralex	494	Zestaw noży dekoracyjnych – 6 elementowy	96
Wyroby szklane Duralex - Linia Gigogne	500	Zestaw noży do obierania, seria NOVA	83
X		Zestaw sztućców Churrasco steak/pizza, karton prezentowy – 8 szt.	508
Xantos Black Grill gazowy	770	Zestaw sztućców do steków i pizy, karton prezentowy – 4 szt.	508
Xantos Grill gazowy	770	Zestaw talerzy ze szkła hartowanego – 18 elementów	493
Z		Zestaw: 2 x Pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem i podstawa z adapterem	161
Zapalacz gazowy - zestaw 2 szt.	165, 307, 567	Zestaw: Bemar + 3x GN 1/3 z pokrywką HENDI Ranger	323
Zaparzacz do kawy – Design by Bronwasser	673	Zestaw: Bemar z kranem spustowym + 3x GN 1/3 z pokrywką HENDI Ranger	323
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach	675-676	Zgrzewarka do tacek	289
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach	674	Zgrzewarka do tacek Compact	287
Zaparzacz przelewowy do kawy	664	Zmywak do szklanek	631
Zaparzacz do kawy – Design by Bronwasser	673	Zmywarka 50x50 UX-50B, sterowana elektronicznie	709
Zarówka grzewcza na podczerwień	308	Zmywarka do garów i tac 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową	708
Zastawa stółowa Trianon	491	Zmywarka do naczyń 50x50, sterowanie elektroniczne	700
Zastawy stółowe	492	Zmywarka do szkła 40x40 UX-40B, sterowana elektronicznie ...	709
Zegar ścienny	157	Zmywarka kapturowa 50x50 UX-100B, sterowana elektronicznie	710
Zestaw 3 przystawek do miksera Blackbolt – maszynki do makaronu	264	Zmywarka kapturowa do naczyń, sterowanie elektroniczne ...	704
Zestaw 4 tacek na jajka HENDI OVOBOX 120	57	Zmywarki do naczyń 50x50	702
Zestaw 6 desek do krojenia HACCP ze stojakiem	64	Zmywarki do szkła 40x40	702
Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1	63	Zmywarki kapturowe 50X50	706
Zestaw barmański w tubie	623	Zmywarki sterowane elektronicznie Sammic	709-710
Zestaw do oliwy i octu	554	Znacznik do tartyl	198
Zestaw do pietrowania pieców	400	Znacznik do tortów	198
Zestaw do przypraw	552-553	Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy	198
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka	552	Znacznik rozstawny, jednostronny, 5-ostrzowy	198
Zestaw etykiet jednorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem	60	Zrębki wędzarnicze	166
Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem	60		



HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Polska
Tel.: +48 61 658 70 00
e-mail: sklep@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.com

