

# KATALOG

WYDANIE 52 | 2024



 **stalgast**  
wspieramy gastro od kuchni

# Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

## Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)



## Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



## Zakupów wybranych produktów możesz dokonać



**za pomocą katalogu:**

telefon:  
**801 40 50 63\***  
**22 517 15 75**

e-mail:  
[stalgast@stalgast.com](mailto:stalgast@stalgast.com)



**u dystrybutorów:**

szczegóły pod numerem:  
**801 40 50 63\***



**w internecie:**

na stronie:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)



**w Salonach i Punktach Stalgast**

znajdź ich lokalizację na:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)

\*opłata jak za zwykłe połączenie



## Szanowni Państwo,

Z wielką radością oddajemy w Państwa ręce najnowsze, 52. wydanie katalogu Stalgast.

Znajdą w nim Państwo wiele nowości, które są efektem naszej ciągłej pracy nad rozwojem oferty. Szczególnie polecamy zmywarkę do garnków i tac z fabryki w Radomiu oraz nowości w ofercie barowej, nowe linie porcelany i zastawy ze szkła hartowanego. Naszą ambicją jest rozwijanie asortymentu, który spełnia nie tylko wysokie wymagania jakościowe i funkcjonalne użytkowników, ale również zapewnia kompleksowe wyposażenie obiektów gastronomicznych.

Stalgast jest firmą rodzinną. Wspieramy rozwój krajowej i europejskiej gastronomii od wielu lat. W przyszłym roku firma będzie obchodzić 35-lecie działalności, co stanowi doskonałą okazję do podsumowania osiągnięć oraz podzielenia się planami na przyszłość.

Od zawsze stawiamy na innowacyjność, a w ostatnich latach nasza troska o ekologię zyskała nowy wymiar. Rozumiemy, że dbałość o środowisko wykracza poza same produkty, które oferujemy klientom. Dlatego przyjęliśmy kompleksowe podejście, które obejmuje cały łańcuch dostaw i sprzedaży. Już od wielu lat nie wykorzystujemy folii przy produkcji mebli ze stali nierdzewnej, co jest krokiem w kierunku zrównoważonej środowiskowo działalności. W fabryce w Radomiu realizujemy ambitny projekt instalacji paneli słonecznych, który stanowi kluczowy element drogi do zerowej emisyjności. Stale dążymy też do ograniczenia odpadów, a dzięki innowacyjnym rozwiązaniom ich poziom jest niższy o 40% w stosunku do średnich branżowych. Takie podejście pozwala nam dostarczać produkty, które łączą atrakcyjną cenę, wysoką jakość oraz oczekiwaną przez użytkownika funkcjonalność.

35 lat działalności to również doskonała okazja do zaoferowania klientom dodatkowych korzyści, nie tylko związanych z samymi produktami. Zapraszamy do śledzenia naszej strony internetowej [stalghost.com](http://stalghost.com) i mediów społecznościowych, gdzie będą Państwo mogli zapoznać się z przygotowanymi ofertami specjalnymi.

Zachęcamy do zapoznania się ze stale rozwijaną ofertą oraz do kontaktu z naszymi Partnerami. Mamy nadzieję, że najnowsze wydanie katalogu Stalgast przyniesie Państwu wiele inspiracji i będzie pomocne w realizacji Państwa planów.

Z poważaniem,  
Zarząd Stalgast sp. z o.o.

*Kotecki*  
Michał Kotecki

*MKotecki*  
Maciej Kotecki

# Czy wiesz jak ...

*Gotować smacznie, a jednocześnie zdrowo? Ograniczyć cukier, sól i tłuszcz? Prawidłowo korzystać ze sprzętu?*



Weź udział w pokazie i zyskaj wiedzę, która pomoże Ci w codziennej pracy! W ramach współpracy z Centrum Kształcenia i Wdrożeń, zespół kucharzy Stalgast poprowadzi pokaz dla personelu w placówkach oświatowych z zakresu gastronomii oraz edukacji żywieniowej.



**Zamów pokaz  
dla swojej placówki!**

**[dlaoswiaty.stalgast.com](http://dlaoswiaty.stalgast.com)**



# Posiłek w SZKOLE i w DOMU

Program wsparcia dla samorządów

*Planujesz skorzystać z programu „Posiłek w szkole i w domu”?*

**Skontaktuj się z nami!**

Pomożemy w doborze wyposażenia gastronomicznego lub akcesoriów, przygotujemy projekt technologiczny, przeprowadzimy szkolenie z obsługi i użytkowania pieców konwekcyjno-parowych oraz wybranych urządzeń. Znajdziemy Partnera Stalgast najbliższej lokalizacji szkoły, który udzieli kompleksowego wsparcia w realizacji projektu.



**Więcej znajdziesz na:**

**[posilekwszkole.stalgast.com](https://posilekwszkole.stalgast.com)**





stalgast





**Studio Projektowe**



Studio Projektowe Stalgast, to eksperci w projektowaniu technologii obiektów gastronomicznych.

Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich wymagań i potrzeb oraz uniknąć kosztownych błędów projektowych. Działamy na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

## Istotne przy projektowaniu zaplecza kuchennego:

-  Efektywność i wydajność pracy
-  Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
-  Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
-  Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



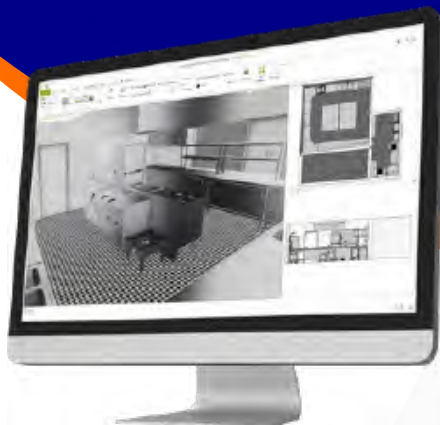
**Poznaj kompleksową  
ofertę i umów się  
na spotkanie**

[gast.com">projekt@stalgast.com](mailto:projekt@stal<span style=)



Przykładowy  
projekt  
wyposażenia





# 3D



Projektowanie w technologii 3D to standard w prywatnych realizacjach mieszkaniowych. Czemu nie mógłbyś zaprojektować w ten sam sposób swojego lokalu, w tym kuchni? W naszych zasobach posiadamy biblioteki wszystkich, niezbędnych produktów z naszej oferty, dzięki którym Twój dystrybutor przygotuje Ci ofertę zawierającą prezentację wizualną w 3D, kompleksowe projekty wraz z wyposażeniem technologicznym.



## Przygotowanie oferty w oparciu o projekt w 3D pozwoli na:

-  usprawnienie procesu przygotowania oferty
-  ułatwienie przygotowania efektywnych projektów
-  szybsze i łatwiejsze podejmowanie decyzji dzięki lepszemu zrozumieniu prezentowanych rozwiązań
-  wyeliminowanie ryzyka pomyłek podczas zmian w projekcie dzięki możliwości generowania aktualnej listy produktów bezpośrednio z programu projektowego

## Dowiedz się jak otrzymać dostęp dedykowany dla naszych Partnerów Handlowych.

Zapisz się na bezpłatną prezentację, podczas której podzielimy się dobrymi praktykami i możliwościami wykorzystania unikalnych narzędzi projektowych.

## Masz pytania?

Skontaktuj się z nami.

**tel:** 801 40 50 63, 22 517 15 75

**e-mail:** projekt@stalgast.com

Poznaj Stalgast Chefs! To zespół profesjonalnych doradców kulinarnych, technicznych i produktowych; pasjonatów, którzy chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Prowadzą szkolenia oraz warsztaty z technik kulinarnych, skierowanych do klientów z branży HoReCa, a także pracowników kuchni w szkołach i przedszkolach.



**ADAM  
MARCINIAK**



**PIOTR  
KOSMAŁA**



**MACIEJ  
BIAŁAS**



**PAWEŁ  
MŁYNARCZYK**



**BERNARD  
MALINOWSKI**

**Jeśli potrzebujesz  
dodatkowej pomocy,  
nasi eksperci  
z zespołu Stalgast  
Chefs są do Twojej  
dyspozycji.**

## Umów się na **BEZPŁATNY POKAZ!**

przekonaj się, jak dużym wsparciem  
Twojego zespołu są **piece konwekcyjno-  
parowe Stalgast**.



Skontaktuj się z nami:  
[szkolenia@stalga.com](mailto:szkolenia@stalga.com),  
ustalimy razem dogodny termin spotkania.

Każde szkolenie to lekcja praktycznych umiejętności, które można z łatwością wdrożyć w swojej kuchni. Uczestnicy mają również możliwość zapoznania się z funkcjonalnościami produktów Stalgast, przetestowania ich w praktyce oraz zadania pytań dotyczących ich użytkowania.





**stalga**st****  
**Zespół Serwisowy**

*Awaria?*

*Problem techniczny?*

*Uszkodzenie mechaniczne?*

W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Zapewniamy szybkie i sprawne rozwiązanie zgłoszonych problemów technicznych.



**Szybki dojazd do klienta.**



**Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.**



**Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.**



**Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.**

**Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.**



**stalga**st****  
**Partner Serwisowy**

**Sprawdź listę dostępnych punktów serwisowych**

[stalga\*\*st\*\*.com/adresy](https://stalga<b>st</b>.com/adresy)







Użyteczność  
w każdym  
detalu.



**Personalizowana kawa, a może sezonowa gorąca czekolada?**

## Niezwykłe wydajny i niezawodny ekspres automatyczny Stalgast!

-  Przygotuj firmową kawę według własnych ustawień.
-  Wyświetlaj informacje i reklamy na interaktywnym ekranie.
-  Przygotuj kilkadziesiąt napojów po jednym napełnieniu zbiornika na wodę oraz kawę i czekoladę.
-  Zasilaj wodą z sieci wodociągowej, lub dużego zbiornika. Tackę ociekową podłącz do kanalizacji.

**Nr kat. 486860**

**str. 292**



# Zwiększ funkcjonalność swojego ekspresu!

**Podgrzewacz filiżanek**

str. 292



Nr kat. 486001

**Lodówka z podgrzewaczem**

str. 293



Nr kat. 844486

**Lodówka na mleko**

str. 293



Nr kat. 844110

**Lodówka na mleko**

str. 293



Nr kat. 844108

# Poznaj naszą najnowszą ofertę produktową!

# 500 NOWOŚCI

Podstawy chłodnicze - Linia 700 . . . . .	47	Blendery barowe . . . . .	266
Tabelety indukcyjne . . . . .	53	Dozowniki barmańskie . . . . .	269
Cedzak stojący z uchwytemi . . . . .	82	Aksesoria barowe . . . . .	269
Przybory do serwowania . . . . .	86	Aksesoria barowe, miedziane . . . . .	269
Ubiaki do ziemniaków . . . . .	89	Miarki barmańskie . . . . .	271
Szufelki aluminiowe . . . . .	90	Moździerze barmańskie . . . . .	271
Dyspensery do sosów z pompką . . . . .	94	Sitka barmańskie . . . . .	271
Ekspozytory na kanapki i przekąski . . . . .	94	Shakery . . . . .	272
Szczypce uniwersalne . . . . .	96	Kubki stalowe . . . . .	273
Sito do przecierania warzyw . . . . .	98	Łyżeczki barmańskie . . . . .	273
Rękawice ochronne, stalowe . . . . .	118	Szpikulce do lodu . . . . .	273
Sztućce - Linia Hotel . . . . .	126	Mata barmańska 600x200 mm . . . . .	274
Sztućce - Linia Modern . . . . .	126	Stacja barmańska 600x150x85 mm . . . . .	274
Zastawa stołowa - Linia Toledo II . . . . .	145	Butelki do aromatyzowania koktajli . . . . .	275
Zastawa stołowa - Linia Ebro II . . . . .	146	Formy do mrożenia lodu . . . . .	275
Zastawa stołowa - Linia Prima II . . . . .	146	Misy do szampana . . . . .	276
Porcelana - Linia Moon . . . . .	162	Urządzenia do polerowania szkła . . . . .	278
Porcelana - Linia Sand . . . . .	163	Lodówki barowe . . . . .	289
Porcelana - Linia Rusty . . . . .	164	Chłodziarki do wina . . . . .	289
Porcelana - Linia Classic . . . . .	165	Organizer na akcesoria do kawy . . . . .	292
Szkło - Linia Exclusiva . . . . .	174	Zaparzacz przelewowy . . . . .	296
Szkło - Linia Inventa . . . . .	174	Szkło do kawy - Linia Barchine . . . . .	300
Szkło - Linia Palomino . . . . .	178	Stojak na wafle do lodów . . . . .	308
Szkło - Linia Hill . . . . .	186	Pucharek do lodów i deserów . . . . .	309
Szkło - Linia Echo . . . . .	186	Komplet końcówek dekoracyjnych . . . . .	311
Szkło - Linia Joy . . . . .	187	Wałki do ciasta . . . . .	311
Szkło - Linia Rain . . . . .	187	Worki do wyciskania . . . . .	311
Organizery na przyprawy . . . . .	195	Wybieraki do ciasta . . . . .	311
Koszyk na przekąski . . . . .	196	Łopaty do pizzy . . . . .	339
Serwetniki . . . . .	196	Blachy do pizzy . . . . .	340
Koszyki uniwersalne z polipropylenu . . . . .	197	Rękawice kuchenne . . . . .	341
Lampki stołowe LED, bezprzewodowa . . . . .	198	Mieszkarki do mięsa i farszu . . . . .	350
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu - Linia Bufet . . . . .	207	Frytownice indukcyjne . . . . .	375
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu - Linia Bufet . . . . .	208	Kuchenki mikrofalowe . . . . .	394
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu - Linia Bufet (czarna) . . . . .	209	Kuchenki indukcyjne . . . . .	398
Podgrzewacz Roll Top GN 1/1 . . . . .	238	Szafa chłodnicza GN 2/1 . . . . .	442
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 z przeszkloną pokrywą . . . . .	238	Szafa do sezonowania mięsa 400 L . . . . .	442
Termos stołowy 1,5 L . . . . .	247	Szafy chłodnicze przeszklone . . . . .	457
Koszyki . . . . .	257	Umywarka zabudowana 400x350x150 mm . . . . .	473
Lampa grzewcza na gaz . . . . .	261	Meble skręcane . . . . .	474-478
		Kosz do tac i pojemników GN . . . . .	498
		Zmywarka do garnków i tac Stalgast AQUA . . . . .	498
		Pokrowce na kosze . . . . .	504

**Podgrzewacz  
GN 1/1**

str. 238



**Lodówka  
barowa**

str. 290



**Zmywarka  
do garnków i tac**

str. 498



**Porcelana  
SAND**

str. 163



**Meble skręcane  
GREDIL**

str. 474



**Akcesoria  
barowe**

str. 269-276



**Szafa chłodnicza  
przeszkłona**

str. 457



**Kuchenki  
indukcyjne**

str. 398







**Frytownice  
indukcyjne**

str. 375



# Nie znalazłeś urządzenia lub wyposażenia w naszym katalogu?

## Sprawdź naszą ofertę pozakatalogową!

-  Wysokowydajne piece do pizzy
-  Specjalistyczne, do pracy przy dużych wydajnościach urządzenia do obróbki mechanicznej
-  Kostkarki i łuskarki dla obiektów potrzebujących wysokich wydajności
-  i wiele innych rozwiązań dla profesjonalnej gastronomii



**BREMA**  
Ice Makers



**BRITA**



**robot coupe**



**ROLLER GRILL**



**LUBIANA**



**fm**



**zanolli**



Odkryj ofertę  
pozakatalogową  
Stalgast!  
[stalga.com/oferta](http://stalga.com/oferta)



## OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



powlekane miedzią



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



pokryte teflonem



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



powłoka ceramiczna



podgrzewanie paliwem



wykonane z polistyrenu



szkło hartowane



można stosować do indukcji



wykonane z aluminium



kryształ



nie można stosować do indukcji



wykonane ze stali chromowanej



szkło cechowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane ze spienionego polipropylenu



można piętrować



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z poliwęglanu



rekomentowane do Sous Vide



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane z polietylenu



do samodzielnego montażu



można myć w zmywarkach



wykonane z polipropylenu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h



nie można myć w zmywarkach



wykonane z nylonu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



polecany do pieców konwekcyjnych



wykonane z silikonu



oświetlenie LED



polecany do ekspresów do kawy



wykonane z drewna



moc urządzenia



pojemność komory



BPA free



maksymalne obciążenie



zgodny z normami HACCP

































przeznaczone do kontaktu z żywnością



posiada legalizację



	urządzenie chłodnicze		lub		załadunek komory pieca do pizzy Ø 300
	urządzenie mroźnicze		oraz		maksymalna wysokość mytego naczynia
	układ statyczny		wymiar WxDxH mm		konstrukcja podwójnych ścianek
	układ dynamiczny		zakres temperatur		polecane do stosowania w piecach
	drzwi uchylne		maksymalna temperatura		kosz do zmywarki 350x350 mm
	witryna otwierana z dwóch stron		przystosowana do mycia szkła		kosz do zmywarki 400x400 mm
	drzwi suwane		przystosowana do mycia talerzy		kosz do zmywarki 500x500 mm
	do pojemników gastronomicznych		przystosowana do mycia garnków		kosz do zmywarki 570x620 mm
	do blach cukierniczych/ piekarniczych		przystosowana do mycia tac GN 1/1		produkt polski Stalgast Radom
	2 lata gwarancji		5 lat gwarancji		nowy produkt

Nr kat.	numer katalogowy
Lp.	liczba porządkowa
Ø	średnica
W	szerokość
D	głębokość
H	wysokość

L	długość
V	pojemność
T	temperatura
W (użytkowe)	szerokość użytkowa
D (użytkowe)	głębokość użytkowa
H (użytkowe)	wysokość użytkowa

N	prędkość obrotowa
S	wydajność
K	ilość sztuk w kartonie
M	waga
P	moc
U	zasilanie

20-64

**URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE**

Kuchnie gazowe, indukcyjne,  
infrad, elektryczne ..... 24-33  
Grille ..... 34-37  
Frytownice ..... 38  
Podgrzewacz do frytek ..... 39  
Patelnie ..... 40-41  
Wok ..... 42  
Bemary ..... 43  
Makaroniarki ..... 44-45  
Elementy neutralne ..... 46  
Podstawy i akcesoria ..... 47-48  
Kotły warzelne ..... 49  
Taborety gazowe, indukcyjne,  
elektryczne ..... 51-54  
Kuchnie wolnostojące ..... 55-60  
Płyty grillowe wolnostojące ..... 61  
Frytownica wolnostojąca ..... 62  
Patelnia elektryczna ..... 63  
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny ..... 64



65-76

**NACZYNIA KUCHENNE**

Garnki Comfort Line ..... 66  
Garnki Gredil ..... 67  
Garnki Basic Line ..... 67  
Garnki Premium, garnek z kranem ..... 68-69  
Podstawa pod garnki ..... 69  
Akcesoria uzupełniające ..... 69  
Patelnie ..... 70-75  
Patelnia WOK ..... 70, 72  
Patelnie powlekane tytanem ..... 71  
Patelnie z powłoką nieprzywierającą ..... 72-75  
Patelnie Comfort ..... 72-73  
Naczynia żeliwne ..... 76



77-104

**PRZYBORY KUCHENNE**

Wiadra ..... 78-79  
Wirówka do sałaty ..... 79  
Miski, wanny ..... 80  
Sitka, cedzaki,  
wanny przedcedzakowe ..... 81-82  
Przybory kuchenne Monoblok,  
przybory do serwowania ..... 83-87  
Łopatkki, różgi ..... 87-89  
Ubijak do ziemniaków ..... 89  
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki ..... 90-92  
Ekspozytory ..... 93-94  
Dozowniki, stojaki do sosów ..... 93-94  
Pesety, szczypcy, wyciskacze ..... 95-96  
Noże i przybory dekoracyjne ..... 97  
Otwieracz do konserw ..... 98  
Szatkownica mandolina ..... 98  
Wagi ..... 99-103  
Termometry ..... 104



105-124

**NOŻE I DESKI**

Noże i zestawy noży kuchennych ..... 106-118  
Listwy magnetyczne ..... 116  
Ostrzałki i stalki ..... 118-119  
Nożyce kuchenne ..... 120  
Kłoc masarski ..... 120  
Tłuczki do mięsa ..... 121  
Deski do krojenia, deski HACCP ..... 122-124



125-198

**AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA**

Sztućce ..... 126-139  
Porcelana dla dzieci ..... 140  
Porcelana i zastawa stołowa ..... 141-169  
Szkło ..... 170-193  
Serwetniki ..... 196  
Sosjerki, moździerz z tłuszczem ..... 193  
Zestawy do przypraw ..... 194-195  
Koszyki do pieczywa ..... 197-198  
Lampy stołowe, waza do zupy ..... 184



199-233

**PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI**

Pojemniki GN ..... 200-215  
Pojemniki transportowe  
i do przechowywania żywności ..... 216-217  
Termosy transportowe  
i pojemniki termoizolacyjne ..... 218-225  
Torby do pizzy ..... 222  
Pakowarki i akcesoria  
do pakowarek ..... 226-227  
Zgrzewarka do tacek ..... 228  
Wózki transportowe i kelnerskie ..... 229-231  
Regaly ..... 232-233



234-257

**ZASTAWA BUFETOWA**

Lampy grzewcze do potraw ..... 235  
Podgrzewacze i paliwo ..... 236-240  
Wanniki, zaparzacze, kociołki ..... 241-244  
Dzbanki, termosy stołowe ..... 246-248  
Urządzenie do schładzania napojów ..... 248  
Tace ..... 250-252  
Półmiski ..... 249  
Pokrywa Roll-Top ..... 253  
Płyty do finger food z łupką ..... 255  
Naczynia do finger food ..... 254, 256-257



258-263

**CATERING**

Lampy grzewcze elektryczne ..... 259-260  
Wiszące lampy grzewcze ..... 259-259  
Stoliki grzewczy ..... 260  
Lampy grzewcze gazowe ..... 261  
Meble cateringowe ..... 262  
Pokrowce na meble cateringowe ..... 263  
Słupek hotelowy ..... 263



264-290

**WYPOSAŻENIE BAROWE**

Blendery barowe ..... 265-268  
Nalewaki, dozowniki, otwieracze ..... 269-270  
Sitka, miarki, moździerz, shakery ..... 271-272  
Naczynia miedziane do serwowania ..... 273  
Łyżeczki i maty barmańskie,  
formy silikonowe ..... 273-275  
Pojemniki termoizolacyjne ..... 276  
Wiaderka do szampana i podstawy ..... 276  
Syfony do wody ..... 277-278  
Wyciskarki do cytrusów ..... 278-282  
Kruszarki i kostkarki do lodu ..... 283-287  
Chłodziarki i lodówki barowe ..... 289-290



## 291-301 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy	292, 294-295
Podgrzewacz filiżanek	292
Lodówka na mleko do kawy	293
Młynek do mielenia kawy	296
Stół pod ekspres	297
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw	298-299
Chemia do ekspresów	299
Szkoło do kawiarni	300-301

## 302-321 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony	303-307
Porcjonery, stojaki, pucharki do lodów	308-309
Worki, końcówki do wyciskania	310-311
Akcesoria cukiernicze	311-312
Noże cukiernicze, papier do pieczenia	313
Urządzenie do gorącej czekolady	314
Palety do tortów i owoców	315-317
Palnik, foremki do crème brûlée	317
Miesiarki planetarne	318-320
Witryny chłodnicze	321

## 322-342 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy	323-332
Wałkowarki do ciasta	333-334
Miksery spiralne	334-336
Lopaty, łopatkki do pizzy	337-339
Pojemniki na ciasto, szczołka do czyszczenia pieców	338-339
Błachy, siatki i talerze do pizzy	340
Torby, pojemniki termoizolacyjne	340-341
Rękawice piekarskie	341
Stoły chłodnicze	342

## 343-373 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków	344
Krajalnice do wędlin i serów	345-347
Kotłociarki, maszyny i mieszarki do mielenia mięsa	348-350
Nadziewarki do kiełbas	350
Sokowirówki	351
Szatkownice, roboty	352-364
Cuttery i miksery ręczne	365-373

## 374-399 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille	376, 379-380, 392
Frytownice	375, 377, 381
Gofrownice, naleśnikarki	378, 383-384
Płyty grillowe	377, 382
Gyrosy i akcesoria do gyrosów	389-392
Bemary nastawne	378
Rolkowo podgrzewacz do parówek	380
Rożen do kurczaków	388
Opiekacze, piece, salamander	385-387
Płyta grzewcza	393
Kuchenki mikrofalowe	394-396
Kuchenka indukcyjna	387, 396-398
Cyrkulator Sous Vide	399

## 400-437 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE	
Stalgast ClassicCook	406
Stalgast SmartCook	407-408
FM STG 20 GN	409
Piece PIEKARNICZE	
FM	418-419
FM STB 16 600x400	420
Piece ODPIEKOWE	
Stalgast	425
FM ST-Fast	426-427
Stalgast Speed Chef	428
FM RX	431-433
Akcesoria	433-436

## 438-468 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze i mroźnicze	440-443, 455-457
Stoły chłodnicze, mroźnicze	444-446
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze	447-449, 450-453
Stoły chłodnicze do pizzy	449-451
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne	460-465
Schładzarka szokowa	465
Zamrażarki skrzyniowe	466-467
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	468

## 469-478 MEBLE



Okap przyścienny skrzyniowy	472
Szafki i półki wiszące	472
Szafy porządkowe	473
Szafy magazynowe	473
Stoły przyściennie i centralne	474
Stoły ze zlewem, z basenem	475-478
Regały magazynowe	478

## 479-492 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung	480
Odzież robocza	481-482
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych	482, 488
Szafki BHP	483
Pojemniki na odpady	484-485
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	486-487
Urządzenia do dezynfekcji	489
Chemia	490-492

## 493-517 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki ELFRAMO	494-495
Zmywarko wyparzarki AQUA	496-502
Koszki do zmywarek	498, 503-505
Zmiękczacze do wody	506-508
Rozdrabniacz odpadów organicznych	510
Korki przelewowe	511
Umywalki bezdotykowe	511
Napelniacze i baterie	512-517



# CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

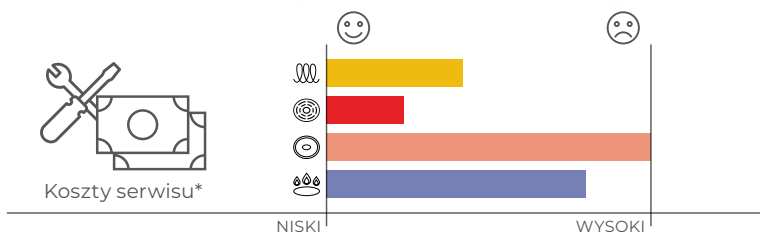
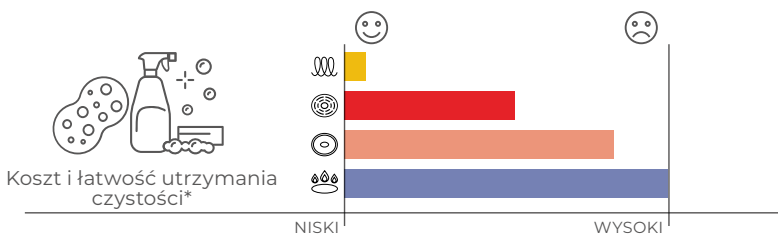
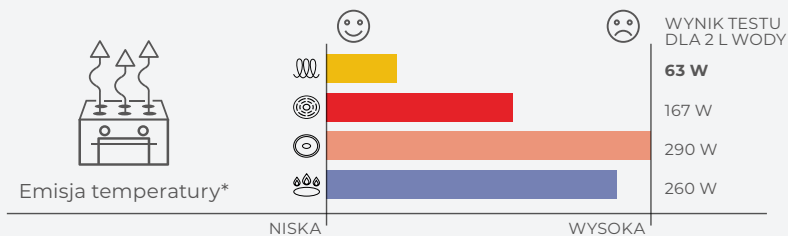
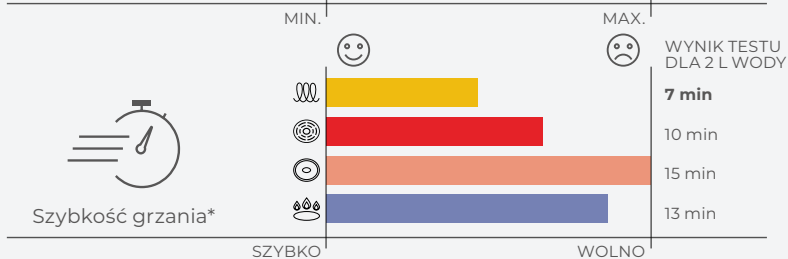
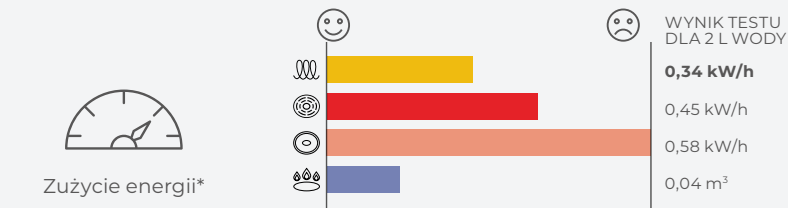
## LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne .....	24-33
Grille .....	34-37
Frytownice .....	38
Podgrzewacz do frytek .....	39
Patelnie .....	40-41
Wok .....	42
Bemary .....	43
Makaroniarki .....	44-45
Elementy neutralne .....	46
Podstawy i akcesoria .....	47-48
Kotły warzelne .....	49

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne .....	51-54
Kuchnie wolnostojące .....	55-60
Płyty grillowe wolnostojące .....	61
Frytownica wolnostojąca .....	62
Patelnia elektryczna .....	63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny .....	64

# PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



# CIĄG GRZEWCY LINIA 700 URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Przeszkłone  
drzwi  
piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny  
uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki  
w urządzeniach  
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja  
zapewniająca  
komfort  
użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

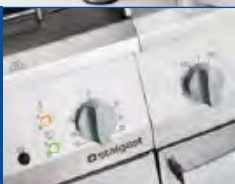
## ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę
- Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym
- Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi
- Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii



Intuicyjny  
system  
sterowania



- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

## KUCHNIE GAZOWE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

### KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności\***
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G20	stacyjny	12890,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G30	stacyjny	12890,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G20	stacyjny	12890,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G30	stacyjny	12890,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G20	stacyjny	12890,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G30	stacyjny	12890,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	13360,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	13360,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	13360,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	13360,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	13360,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	13360,00
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G20 / 400	stacyjny	13020,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G30 / 400	stacyjny	13020,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G20 / 400	stacyjny	13020,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G30 / 400	stacyjny	13020,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G20 / 400	stacyjny	13020,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G30 / 400	stacyjny	13020,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	225	-	200	-	-	-	-	-	65,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	-	204,00



**KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM**

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyppływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności\***
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki

**Intuicyjny system sterowania**

**Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika**

**System kontroli wilgotności\***


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	15090,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	15090,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	15090,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	15090,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	14840,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	14840,00
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	14840,00
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	14840,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	14770,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	14770,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	14770,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	14770,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	65,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	204,00

## KUCHNIE GAZOWE ECO



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

### KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW
- **redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	<b>8535,00</b>
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	<b>8535,00</b>
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	<b>8200,00</b>
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	<b>8200,00</b>

**KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO**

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki

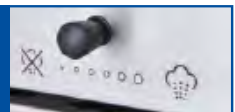
Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności\*



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	10160,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	10160,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9760,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9760,00

## KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wymiowana, pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	4210,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	4210,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	4210,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	4210,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	6875,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	6875,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	6875,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	6875,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	6875,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	6875,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	9620,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	9620,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	9620,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	9620,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	65,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	418,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	504,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	204,00

Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW



## KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



### KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- **poła indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- wydajny system chłodzenia
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki

Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-poła grzewcze	400	700	850	7	400	10815,00
9706100	4-poła grzewcze	800	700	850	14	400	17999,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

## KUCHNIE INFRARED



PL STALGAST  
RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Intuicyjny  
panel  
sterowania



Ceramiczne  
płyty  
grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-poła grzewcze	400	700	250	5	400	4590,00
9706500	4-poła grzewcze	800	700	250	10	400	8510,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



### KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	11450,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	11180,00

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

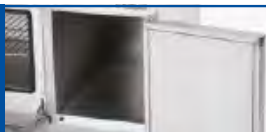
Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	14040,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	14110,00



**KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA**

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

 Ergonomiczny  
panel  
sterowania

 Łagodne  
krawędzie


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>9705000</b>	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	<b>3355,00</b>
<b>9706000</b>	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	<b>4635,00</b>
<b>9707000</b>	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	<b>7855,00</b>
<b>9700020</b>	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>353,00</b>
<b>9700040</b>	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>418,00</b>
<b>9700060</b>	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	<b>504,00</b>

## GRILLE



- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

### PLYTA GRILLOWA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	7615,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	7170,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	7415,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	7415,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	11630,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	11630,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	11630,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	11630,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	11630,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	11630,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



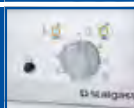
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontroleki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6320,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6510,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	8710,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	9455,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	9635,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

**PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ**



- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



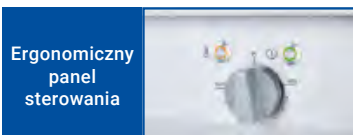
System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	9920,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	10580,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	10240,00

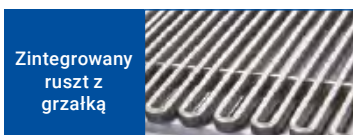
**GRILL WODNY**



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągnący temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	10170,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	16430,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

## GRILLE CHROMOWANE



- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

### PLYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8655,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	8655,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	8620,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	8655,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	14160,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	14160,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	14160,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	14160,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	14160,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	14160,00

### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



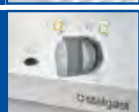
- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6785,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	7190,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	10080,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	10870,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	10870,00



**GRILL LAWOWY**

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięsi i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>9732010</b>	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	<b>6575,00</b>
<b>9732030</b>	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	<b>6575,00</b>
<b>9732110</b>	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	<b>6715,00</b>
<b>9732130</b>	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	<b>6715,00</b>
<b>9733010</b>	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	<b>10910,00</b>
<b>9733030</b>	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	<b>10910,00</b>
<b>9733110</b>	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	<b>11180,00</b>
<b>9733130</b>	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	<b>11180,00</b>
<b>9733997</b>	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	<b>728,00</b>
<b>9733998</b>	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	<b>1410,00</b>
<b>9733999</b>	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	<b>63,70</b>

# FRYTOWNICE

INOX

PL STALGAST  
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## FRYTOWNICA GAZOWA

- **pojemność komory: do 17 litrów**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę

Wydajny system palników gazowych



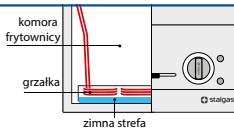
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	10410,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	10410,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	15510,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	15510,00

## FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	7165,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	8075,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	11010,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	930,00

## PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PL STALGAST  
RADOM

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

### PODGRZEWACZ DO FRYTEK



- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki



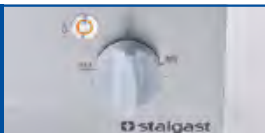
Wydajna  
lampa  
grzewcza



Sitko  
ociekowe



Ergonomiczny  
panel  
sterowania



Uchwyty  
ułatwiające  
wyjmowanie  
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	4455,00

## PATELNIĘ

INOX

PL STALGAST  
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

### PATELNIĄ UCHYLNA GAZOWĄ



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m<sup>2</sup>**
- **pojemność: 48 l\***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechylu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	48	17570,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	17570,00



**PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA**



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- możliwość ręcznego dozowania ilości wody
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej
- wąski wypływ miski
- płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy
- powierzchnia robocza miski: 0,35m<sup>2</sup>
- pojemność: 58 l\*
- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300 °C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotłety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	15280,00

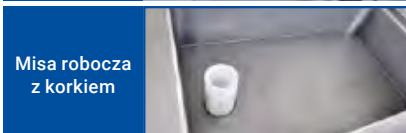
**PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA**



- przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- spust zawartości miski
- korek miski z przelewem bezpieczeństwa
- powierzchnia robocza: 0,16m<sup>2</sup>
- pojemność: 13 litrów\*
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patełnia	400	700	850	13	90	5	400	6530,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	353,00

## WOK INDUKCYJNY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX



PL STALGAST  
RADOM

### WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinyowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
<b>9704005</b>	Wok	400	700	850	25	5	400	<b>10670,00</b>
<b>9700020</b>	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	<b>353,00</b>

### PATELNIJA WOK

- 037400 stal satynowana, długość uchwyty: 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwyty: 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>037400</b>	400	120	<b>64,10</b>
<b>037401</b>	400	120	<b>94,00</b>



## BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



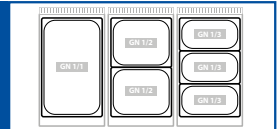
### BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:  
model 9720000 - 306x508x155 mm  
model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	4275,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	6130,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						418,00

## MAKARONIARKI

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



### MAKARONIARKA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	12000,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	12000,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	496,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	673,00

**MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA**


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>9745000</b>	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	<b>9070,00</b>
<b>979992</b>	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	<b>496,00</b>
<b>979993</b>	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	<b>673,00</b>
<b>9700020</b>	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	<b>353,00</b>



## ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST  
RADOM

INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

### STANOWISKO NEUTRALNE

- szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9700200</b>	Stanowisko neutralne	400	700	250	<b>1275,00</b>
	<b>9700400</b>	Stanowisko neutralne	800	700	250	<b>1640,00</b>
	<b>9700600</b>	Stanowisko neutralne	1200	700	250	<b>2060,00</b>
2.	<b>9700210</b>	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	<b>1780,00</b>
	<b>9700410</b>	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	<b>2305,00</b>
	<b>9700610</b>	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	<b>3205,00</b>
	<b>9700020</b>	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	<b>353,00</b>
<b>9700040</b>	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	<b>418,00</b>	
<b>9700060</b>	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	<b>504,00</b>	

# PODSTAWA CHŁODNICZA



- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

**NOWOŚĆ**

## PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>887026</b>	GN 1/1 h=150	1200	700	600	<b>9900,00</b>
2.	<b>887036</b>	GN 1/1 h=150	1600	700	600	<b>11900,00</b>
3.	<b>887046</b>	GN 1/1 h=150	2000	700	600	<b>14100,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	<b>887126</b>	GN 1/1 h=150	1200	700	600	<b>14800,00</b>
5.	<b>887136</b>	GN 1/1 h=150	1600	700	600	<b>19500,00</b>
6.	<b>887146</b>	GN 1/1 h=150	2000	700	600	<b>21300,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 i GN 2/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	<b>887236</b>	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	<b>16200,00</b>
8.	<b>887246</b>	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	<b>19500,00</b>

## PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST  
RADOM

INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego

### PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nożyki
- podstawy z szufladami - nośność szuflad do 25 kg



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9701200</b>	Podstawa szkieletowa	400	575	600	<b>1065,00</b>
	<b>9701400</b>	Podstawa szkieletowa	800	575	600	<b>1530,00</b>
	<b>9701600</b>	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	<b>2005,00</b>
2.	<b>9702200</b>	Podstawa otwarta	400	575	600	<b>1420,00</b>
	<b>9702400</b>	Podstawa otwarta	800	575	600	<b>1880,00</b>
	<b>9702600</b>	Podstawa otwarta	1200	575	600	<b>2290,00</b>
3.	<b>9703200</b>	Podstawa z drzwiami	400	640	600	<b>1790,00</b>
	<b>9703400</b>	Podstawa z drzwiami	800	640	600	<b>2695,00</b>
	<b>9703600</b>	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	<b>3215,00</b>
4.	<b>9703100</b>	Podstawa z szufladami	400	640	600	<b>2550,00</b>
	<b>9703300</b>	Podstawa z szufladami	800	640	600	<b>3790,00</b>
	<b>9703500</b>	Podstawa z szufladami	1200	640	600	<b>4550,00</b>

### DRZWI DO PODSTAW

- drzwi do samodzielnego montażu
- wyposażone w zawiasy i płytki montażowe
- (1) pasują do: 9702200, 9702400
- (2) pasują do: 9702600



### KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>9700020</b>	Kominek dla modułów 400 mm	<b>353,00</b>
<b>9700040</b>	Kominek dla modułów 800 mm	<b>418,00</b>
<b>9700060</b>	Kominek dla modułów 1200 mm	<b>504,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników: 3,5kW i 5kW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>970000</b>	225	35	<b>65,00</b>

### LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ

- listwa łącząca blaty urządzeń

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9700041</b>	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	<b>424,00</b>
	<b>9700042</b>	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	<b>424,00</b>
	<b>9700061</b>	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	<b>505,00</b>
	<b>9700062</b>	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	<b>505,00</b>
2.	<b>9700071</b>	Niska krótka	8	589	19	<b>119,00</b>
	<b>9700072</b>	Niska średnia	8	619	19	<b>139,00</b>
	<b>9700073</b>	Niska długa	8	660	19	<b>150,00</b>
2.	<b>9700081</b>	Wysoka krótka	7	589	40	<b>139,00</b>
	<b>9700082</b>	Wysoka średnia	7	617	40	<b>150,00</b>

### NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>970005</b>	200	200	<b>204,00</b>



## KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępny model gazowy i elektryczny
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości

### KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY



- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
<b>9906782</b>	800	700	900	80	92	12,5	G20	<b>24890,00</b>

### KOCIÓŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY



- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>9905782</b>	800	700	900	80	82	12	400	<b>23460,00</b>

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej, w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



## TABORETY GAZOWE

PL STALGAST  
RADOM

INOX



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

### TABORET TOP LINE

- żeliwne ruszty
- palnik o mocy: **9kW**; dwukolorowy
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- dostępny na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
<b>773001</b>	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	<b>2090,00</b>
<b>773003</b>	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	<b>2090,00</b>
<b>773011</b>	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	<b>3645,00</b>
<b>773013</b>	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	<b>3645,00</b>
<b>773000</b>	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	<b>71,10</b>

## TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żeliwny**
- **palnik o mocy: 14 kW**
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o Ø 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
<b>773035</b>	567	639	394	14	G20	<b>2685,00</b>
<b>773036</b>	567	639	394	11	G30	<b>2685,00</b>

## TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwyplywowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
<b>773051</b>	340	340	340	5	G30	<b>1190,00</b>
<b>773052</b>	340	340	340	5	G20	<b>1190,00</b>

## TABORETY INDUKCYJNE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

### TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki

PL STALGAST  
RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>773025</b>	500	500	380	5	400	<b>5985,00</b>
<b>773028</b>	600	600	380	8	400	<b>7455,00</b>

### TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wytrzymała płyta ze szkła ceramicznego**
- regulowane stopki
- wykonany ze stali nierdzewnej
- minimalna średnica dna garnka - 16 cm
- maksymalne obciążenie - 50 kg

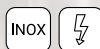
**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>773135</b>	400	400	380	5	400	<b>3900,00</b>
<b>773138</b>	500	500	380	8	400	<b>4900,00</b>
<b>773139</b>	556	582	434	8	400	<b>5900,00</b>



## TABORET ELEKTRYCZNY

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



### TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	3385,00

## KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



### KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	<b>979511</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>5850,00</b>
	<b>979513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>5850,00</b>
	<b>979521</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>5850,00</b>
	<b>979523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>5850,00</b>
	<b>979531</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>5850,00</b>
	<b>979533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>5850,00</b>
	<b>979611</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>8105,00</b>
	<b>979613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>8105,00</b>
	<b>979621</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>8105,00</b>
	<b>979623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>8105,00</b>
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>65,00</b>
	<b>970005</b>	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>204,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiają pracę na małych naczyńkach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



## KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	<b>999511</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	<b>6060,00</b>
	<b>999513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	<b>6060,00</b>
	<b>999521</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>6060,00</b>
	<b>999523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	<b>6060,00</b>
	<b>999531</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>6060,00</b>
	<b>999533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	<b>6060,00</b>
	<b>999541</b>	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>6060,00</b>
	<b>999543</b>	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	<b>6060,00</b>
	<b>999551</b>	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>6060,00</b>
	<b>999553</b>	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	<b>6060,00</b>
	<b>999611</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>8285,00</b>
	<b>999613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	<b>8285,00</b>
	<b>999621</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>8285,00</b>
	<b>999623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	<b>8285,00</b>
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	<b>65,00</b>
	<b>970005</b>	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>204,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiają pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW







### KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Kuchnia do samodzielnego montażu

#### NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiała pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



#### NAKLADKA WOK

- umożliwiała wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	<b>978511</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>5240,00</b>
	<b>978513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>5240,00</b>
	<b>978521</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>5240,00</b>
	<b>978523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>5240,00</b>
	<b>978531</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>5240,00</b>
	<b>978533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>5240,00</b>
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>65,00</b>
3.	<b>970005</b>	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>204,00</b>



**KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA**

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



**NAKLADKA REDUKCYJNA**

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW

2



**NAKLADKA WOK**

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	<b>978611</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>7305,00</b>
	<b>978613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>7305,00</b>
	<b>978621</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>7305,00</b>
	<b>978623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>7305,00</b>
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	<b>65,00</b>
3.	<b>970005</b>	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>204,00</b>

## KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



### KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- system rozpoznawania naczyń
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2- pola grzewcze	400	700	850	7	400	7295,00
979610	4- pola grzewcze	800	700	850	14	400	13999,00

Ceramiczne  
płyty  
indukcyjne



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

INOX



PL

STALGAST  
RADOM

### KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **toczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	4290,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	5315,00

## GRILLE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	4645,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	4940,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	6500,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	7145,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	7145,00

Ergonomiczny panel sterowania



## FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



### FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

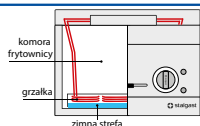
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x315x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x315x110 mm)
- regulowane nóżki



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	6530,00
979994	Zestaw dwóch koszy	105	315	110	-	-	-	894,00

**NOWOŚĆ**

## PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego



### PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m<sup>2</sup>) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przełącznik misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy

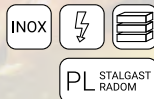


Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznicza 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotletry/h	P kW	U V	Cena netto
<b>778002</b>	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	<b>5550,00</b>
<b>651202</b>	Zestaw prysznicza	-	-	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>

## WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



PL STALGAST  
RADOM

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaporowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

### WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- 3 tryby pracy:
  - grzałka górna (funkcja opiekacza)
  - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
  - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- intuicyjny panel sterowania
- przeszklone drzwi piekarnika
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciąglej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki

Podwójna  
szyba drzwi  
piekarnika



Uchwyt  
ze stali  
nierdzewnej



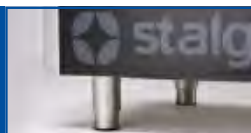
3 tryby pracy  
piekarnika



Zestaw do  
łączenia  
pieców



Regulowane  
nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	5565,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	412,00





# NACZYNIA KUCHENNE

Linie profesjonalnych garnków i patelni oraz naczyń żeliwnych do obróbki termicznej oraz serwowania potraw na gorąco.

Garnki Comfort Line.....	66	Patelnie.....	70-75
Garnki Gredil.....	67	Patelnia WOK.....	70, 72
Garnki Basic Line.....	67	Patelnie powlekane tytanem.....	71
Garnki Premium, garnek z kranem.....	68-69	Patelnie z powłoką nieprzywierającą.....	72-75
Podstawa pod garnki.....	69	Patelnie Comfort.....	72-73
Akcesoria uzupełniające.....	69	Naczynia żeliwne.....	76

## GARNKI COMFORT LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu "sandwich"
- możliwość dokupienia pokrywy



### GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	133,00
011241	240	200	8,5	163,00
011281	280	240	14,5	251,00
011321	320	320	25,0	382,00
011361	360	360	36,0	507,00
011401	400	400	47,5	600,00



### GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	74,30
012201	200	130	3,8	96,50
012241	240	150	6,0	132,00
012281	280	170	10,0	191,00
012361	360	220	20,5	359,00
012401	400	250	29,5	460,00



### GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	90,10
013241	240	105	4,3	121,00
013321	320	150	11,0	247,00
013361	360	170	16,0	349,00
013401	400	190	22,0	431,00

### RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	76,00
015201	200	90	2,5	99,30
015241	240	105	4,3	137,00



### POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	28,30
019241	240	37,80
019281	280	51,50
019321	320	71,50
019361	360	86,10
019401	400	101,00

### RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	82,40
017201	200	60	1,2	102,00
017241	240	70	2,2	130,00



### WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- pasuje do garnków o średnicy min. 360 mm i wysokości min. 220 mm
- cena za sztukę

Nr kat.	Cena netto
020361	137,00

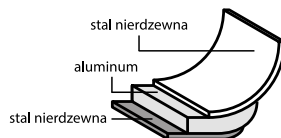


## GARNKI GREDIL

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



### Dno typu sandwich



**GARNEK WYSOKI**

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	154,00
011285	280	250	15,4	200,00
011325	320	260	20,9	259,00
011345	320	320	25,7	325,00
011365	360	360	36,6	360,00
011405	400	400	50,3	428,00
011455	450	450	71,6	651,00
011505	500	500	98,2	778,00



**GARNEK ŚREDNI**

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	171,00
012325	320	200	16,1	227,00
012365	360	220	22,4	311,00
012405	400	260	32,6	382,00
012455	450	360	57,3	585,00

## GARNKI BASIC LINE

- linia garnków i rondli wykonana ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu „sandwich”
- nienagrzewające się uchwyty
- garnki i rondle sprzedawane w kompletach z pokrywkami



**GARNEK ŚREDNI**

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	62,60
012206	200	120	3,8	78,50
012246	240	135	6,1	102,00
012286	280	160	9,8	126,00
012326	320	220	18,0	163,00



**GARNEK NISKI**

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	58,30
013206	200	70	2,2	73,20
013246	240	80	3,6	94,40
013286	280	90	5,5	116,00
013326	320	110	8,8	147,00



**RONDEL**

- z pokrywką

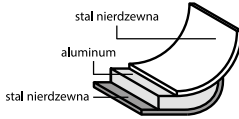
Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	38,20
015146	140	55	0,8	44,60
015166	160	60	1,2	50,90
015206	200	70	2,2	64,70
015246	240	80	3,6	83,80

## GARNKI PREMIUM LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **kapsułowe dno wielowarstwowe**
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- **możliwość dokupienia pokryw**
- **wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty**



Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



### GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	<b>80,30</b>
011202	200	200	6,3	<b>122,00</b>
011242	240	200	9,0	<b>157,00</b>
011282	280	250	15,4	<b>212,00</b>
011322	320	260	20,9	<b>318,00</b>
011342	320	320	25,7	<b>355,00</b>
011362	360	360	36,6	<b>452,00</b>
011402	400	400	50,3	<b>550,00</b>
011452	450	450	71,6	<b>701,00</b>
011502	500	500	98,2	<b>887,00</b>

### GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	<b>76,70</b>
012202	200	140	4,4	<b>104,00</b>
012242	240	160	7,2	<b>139,00</b>
012282	280	180	11,1	<b>173,00</b>
012322	320	200	16,1	<b>270,00</b>
012362	360	220	22,4	<b>348,00</b>
012402	400	300	37,7	<b>451,00</b>
012452	450	360	57,3	<b>636,00</b>
012502	500	320	62,8	<b>689,00</b>

### GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	<b>86,70</b>
013242	240	110	5,0	<b>116,00</b>
013282	280	130	8,0	<b>151,00</b>
013322	320	160	12,9	<b>240,00</b>
013362	360	180	18,3	<b>331,00</b>
013402	400	250	31,4	<b>430,00</b>



**GARNEK Z KRANEM**

- wielowarstwowe dno typu „sandwich” zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowo wzmocnione uchwyty
- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>011410</b>	400	400	50,3	<b>568,00</b>

**POKRYWKA SZKLANA**

- wykonana ze szkła żaroodpornego, można używać do gotowania oraz zapiekania w piekarniku,
- pokrywa nadaje się do garnków i patelni o różnych wymiarach, co pozwala zaoszczędzić miejsce,
- uniwersalne zastosowanie



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Pasuje do	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>019100</b>	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	<b>35,00</b>
<b>019200</b>	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	<b>47,00</b>

**PODSTAWA POD GARNKI**

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>010404</b>	400	400	400	<b>435,00</b>
<b>010505</b>	500	500	400	<b>460,00</b>
<b>010606</b>	600	600	400	<b>540,00</b>

**GARNEK DO DUSZENIA**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>016362</b>	360	110	11,2	<b>282,00</b>

**WKŁADY DO GOTOWANIA**

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 68)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>020320</b>	300	180	<b>378,00</b>

**RONDEL**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>015162</b>	160	95	1,9	<b>84,00</b>
<b>015202</b>	200	105	3,3	<b>94,60</b>
<b>015242</b>	240	110	5,0	<b>134,00</b>
<b>015282</b>	280	130	8,0	<b>162,00</b>

**RONDEL**

- bez pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>015164</b>	160	95	1,9	<b>63,80</b>
<b>015204</b>	200	105	3,3	<b>72,50</b>
<b>015244</b>	240	110	5,0	<b>96,80</b>
<b>015284</b>	280	130	8,0	<b>152,00</b>

**RONDEL DO SOSÓW**

- bez pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>017202</b>	200	65	1,2	<b>61,20</b>
<b>017242</b>	240	75	2,2	<b>90,90</b>

## PATELNIE

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni



### PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>014201</b>	200	40	<b>97,50</b>
	<b>014241</b>	240	45	<b>121,00</b>
	<b>014281</b>	280	50	<b>182,00</b>
	<b>014321</b>	320	55	<b>234,00</b>
2.	<b>014361</b>	360	60	<b>320,00</b>
	<b>014401</b>	400	60	<b>417,00</b>



### PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>014203</b>	200	40	<b>68,50</b>
<b>014243</b>	240	42	<b>73,90</b>
<b>014283</b>	280	48	<b>90,00</b>
<b>014323</b>	320	52	<b>138,00</b>
<b>014363</b>	360	65	<b>209,00</b>
<b>014403</b>	400	70	<b>243,00</b>



### PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	<b>037400</b>	400	120	200	<b>64,10</b>
2.	<b>037401</b>	400	120	185	<b>94,00</b>



## PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>014244</b>	240	42	<b>130,00</b>
<b>014284</b>	280	48	<b>170,00</b>
<b>014324</b>	320	52	<b>233,00</b>



## PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>037280</b>	280	40	<b>74,80</b>



## PATELNIĄ POWLEKANE TYTANEM

## PATELNIĄ POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>034240</b>	240	55	<b>168,00</b>
<b>034280</b>	280	55	<b>187,00</b>
<b>034320</b>	320	55	<b>213,00</b>



## PATELNIĄ POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



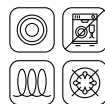
Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>034241</b>	240	50	<b>194,00</b>
<b>034281</b>	280	55	<b>218,00</b>

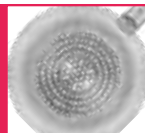


# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS



- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

Dno patelni



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018247</b>	240	28	0,9	<b>124,00</b>
<b>018287</b>	280	30	1,3	<b>150,00</b>

## PATELNIĄ

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018246</b>	240	47	1,6	<b>135,00</b>
<b>018286</b>	280	51	2,4	<b>157,00</b>
<b>018326</b>	320	55	3,5	<b>184,00</b>
<b>018366</b>	360	59	4,8	<b>247,00</b>
<b>018406</b>	400	63	6,3	<b>299,00</b>

## PATELNIĄ WOK

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018261</b>	280	93	4,2	<b>177,00</b>
<b>018321</b>	320	95	5,3	<b>204,00</b>
<b>018361</b>	360	120	8,5	<b>296,00</b>



## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki



### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018264</b>	260	30	1,1	<b>107,00</b>

Al



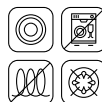
### PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018204</b>	200	42	1,0	<b>82,80</b>
<b>018244</b>	240	47	1,6	<b>107,00</b>
<b>018284</b>	280	51	2,4	<b>123,00</b>
<b>018324</b>	320	53	2,9	<b>145,00</b>
<b>018364</b>	360	59	4,8	<b>205,00</b>
<b>018404</b>	400	63	6,3	<b>248,00</b>

Al



## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE



### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018263</b>	260	29	1,1	<b>107,00</b>
<b>018303</b>	300	31	1,5	<b>130,00</b>

Al



### PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018203</b>	200	42	0,9	<b>77,20</b>
<b>018243</b>	240	47	1,6	<b>101,00</b>
<b>018283</b>	280	51	2,4	<b>124,00</b>
<b>018323</b>	320	55	3,5	<b>148,00</b>
<b>018363</b>	360	59	4,8	<b>208,00</b>
<b>018403</b>	400	63	6,4	<b>254,00</b>

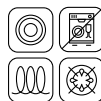
Al



Prosta rączka  
w modelach  
018363  
i 018403



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATYNEM



- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całą powierzchnię
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa powłoka teflonowa



## 1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	59,40
035240	240	45	2,0	70,00
035280	280	50	3,0	89,10



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	86,50



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



## 1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	49,10
035241	240	40	1,2	58,40
035281	280	45	2,0	74,30
035321	320	50	3,0	95,50
035361	360	55	4,0	142,00
035401	400	60	5,0	167,00



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	75,10
032301	292 / 255	17	103,00



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- patelnie wykonane z odlewu aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprzodza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu



## PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>031200</b>	200	40	0,9	<b>113,00</b>
<b>031240</b>	240	40	1,3	<b>136,00</b>
<b>031280</b>	280	45	2,0	<b>156,00</b>
<b>031320</b>	320	50	3,0	<b>173,00</b>
<b>031360</b>	360	50	4,0	<b>218,00</b>
<b>031400</b>	400	55	5,0	<b>300,00</b>



## PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>036200</b>	200	60	1,6	<b>176,00</b>
<b>036240</b>	240	65	2,6	<b>204,00</b>
<b>036280</b>	280	75	3,8	<b>225,00</b>



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>032250</b>	250	20	0,8	<b>110,00</b>
<b>032280</b>	280	20	1,1	<b>110,00</b>



## PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>034380</b>	380	260	40	3,0	<b>334,00</b>



## NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

### PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>049003</b>	230	230	35	2,6	<b>73,30</b>



### PÓLMISEK

- drewniana podstawa i żeliwny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>049004</b>	240	140	25	1,13	<b>42,70</b>



### PÓLMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie
- wymiary drewnianej podstawy 310x160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>049012</b>	210	150	55	0,8	<b>76,10</b>





## PRZYBORY KUCHENNE

Najczęściej wykorzystywane przybory kuchenne w codziennej pracy w gastronomii, zapewniające doskonałe wsparcie każdego procesu przygotowania żywności.

Wiadra .....	78-79	Ekspozytory .....	93-94
Wirówka do sałaty .....	79	Dozowniki, stojaki do sosów .....	93-94
Miski, wanny .....	80	Pęsety, szczypce, wyciskacze .....	95-96
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe ..	81-82	Noże i przybory dekoracyjne .....	97
Przybory Kuchenne Monoblok, przybory do serwowania .....	83-87	Otwieracz do konserw .....	98
Łopatki, różgi .....	87-89	Szatkownica mandolina .....	98
Ubijak do ziemniaków .....	89	Wagi .....	99-103
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki .....	90-92	Termometry .....	104

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiader: 10, 12, 15 l
- rant: 10 mm

Lindén

INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	181,00
091101	280 / 200	245	10	213,00
091151	305 / 200	310	15	261,00



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	309,00
092151	305 / 202	330	15	335,00



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	79,80
093151	305	109,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętować



INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	142,00
091103	293/205	245	10	172,00
091123	295/230	275	12	173,00
091153	300/200	340	15	245,00



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	174,00
092123	290/200	305	12	227,00
092153	300/200	354	15	249,00



POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderek 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderek 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderek 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	55,30
093123	290	65,20
093153	300	75,10



Wężyk  
odprowadzający  
wodę



Wijmowany  
kosz



#### WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	490,00

#### WIADRO

 araven

- wykonane z wytrzymałego białego polietylenu
- wytrzymałość termiczna -40°C - 90°C
- wewnątrz podziałka do 10 l
- nie absorbuje zapachów
- bez pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	45,00

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400090</b>	120	53	0,31	6	<b>6,02</b>
<b>400091</b>	140	63	0,55	6	<b>8,29</b>
<b>400095</b>	172	76	1,20	6	<b>12,40</b>
<b>400092</b>	200	87	1,60	6	<b>16,90</b>
<b>400093</b>	230	101	2,50	6	<b>18,55</b>
<b>400094</b>	262	113	3,70	6	<b>23,50</b>



MISKA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>082180</b>	180	80	1,2	<b>22,90</b>
<b>082200</b>	200	80	1,6	<b>26,70</b>
<b>082240</b>	240	100	2,7	<b>32,00</b>
<b>082280</b>	280	100	4,0	<b>41,60</b>
<b>082300</b>	300	110	5,0	<b>45,90</b>
<b>082320</b>	320	110	6,0	<b>54,10</b>
<b>082360</b>	360	130	8,0	<b>62,40</b>



MISKA KUCHENNA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>081161</b>	160	75	1	<b>22,90</b>
<b>081201</b>	200	90	2	<b>35,00</b>
<b>081241</b>	240	110	3,5	<b>48,20</b>
<b>081281</b>	280	132	6,2	<b>58,70</b>
<b>081301</b>	300	140	7	<b>68,40</b>
<b>081351</b>	350	160	11,5	<b>95,20</b>
<b>081401</b>	400	180	16,5	<b>124,00</b>



WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnymi



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>083400</b>	400	185	14,5	<b>305,00</b>
<b>083450</b>	450	200	21,0	<b>385,00</b>
<b>083500</b>	500	220	28,0	<b>512,00</b>



MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>082400</b>	400	110	8,0	<b>81,90</b>
<b>082500</b>	500	130	14,0	<b>109,00</b>
<b>082550</b>	550	145	19,0	<b>126,00</b>
<b>082600</b>	600	160	27,0	<b>174,00</b>
<b>082700</b>	700	185	45,0	<b>254,00</b>
<b>082800</b>	800	205	65,0	<b>381,00</b>
<b>082900</b>	900	225	90,0	<b>390,00</b>





SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>076120</b>	120	140	<b>20,70</b>
<b>076150</b>	150	150	<b>21,10</b>
<b>076180</b>	180	170	<b>28,70</b>
<b>076200</b>	200	180	<b>33,90</b>

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:  
098010 -   
098020 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>098010</b>	400	65	35	0,6	<b>106,00</b>
<b>098020</b>	400	50	40	0,4	<b>106,00</b>

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>075200</b>	200	150	<b>215,00</b>
<b>075240</b>	240	180	<b>267,00</b>

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja  
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>075201</b>	200	170	<b>54,10</b>
<b>075241</b>	240	210	<b>73,70</b>

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>073200</b>	210	70	<b>55,30</b>
<b>073250</b>	250	75	<b>52,80</b>
<b>073300</b>	310	75	<b>72,80</b>

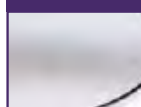
ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

- 4 różne średnice oczek około:  
0,75 x 0,75 mm  
1 x 1 mm  
2 x 2 mm  
3 x 3 mm

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>073210</b>	210	<b>90,60</b>

**CEDZAK**

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>077220</b>	220	260	<b>308,00</b>
<b>077260</b>	260	260	<b>348,00</b>

**SITO**

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>074300</b>	300	430	<b>102,00</b>
<b>074350</b>	350	430	<b>129,00</b>

**CEDZAK**

- z uchwytnymi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>071360</b>	360 / 200	220	<b>149,00</b>
<b>071410</b>	375 / 175	185	<b>96,90</b>

**CEDZAK NISKI**

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>071255</b>	255	<b>25,00</b>
<b>071285</b>	285	<b>29,00</b>
<b>071315</b>	315	<b>31,00</b>

**CEDZAK WYSOKI**

INOX

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>071280</b>	280	<b>35,00</b>
<b>071320</b>	320	<b>39,00</b>

**WANNA PRZECEDZAKOWA**

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>072452</b>	450 / 290	240	<b>538,00</b>
<b>072502</b>	500 / 330	260	<b>635,00</b>

**WANNA PRZECEDZAKOWA**

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>072363</b>	360	190	<b>188,00</b>
<b>072403</b>	400	220	<b>244,00</b>

# PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK



- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

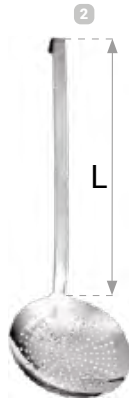


**1** ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>324101</b>	100	325	<b>30,40</b>
<b>324121</b>	120	360	<b>38,90</b>
<b>324141</b>	140	385	<b>46,50</b>
<b>324161</b>	160	415	<b>60,30</b>
<b>324201</b>	200	480	<b>95,80</b>

**2** ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>324100</b>	100	305	<b>38,80</b>
<b>324120</b>	120	360	<b>44,50</b>
<b>324140</b>	140	380	<b>50,20</b>
<b>324160</b>	160	415	<b>70,60</b>



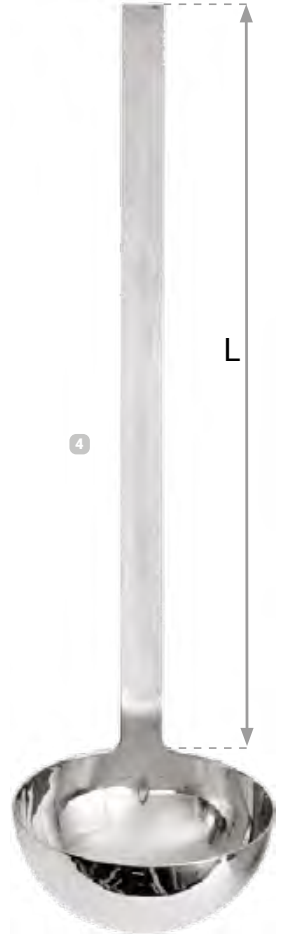
**3** CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
<b>323061</b>	60	275	0,06	<b>20,60</b>
<b>323081</b>	80	295	0,12	<b>28,80</b>
<b>323101</b>	100	340	0,25	<b>37,50</b>
<b>323121</b>	120	365	0,40	<b>43,70</b>
<b>323141</b>	145	395	0,75	<b>64,50</b>
<b>323201</b>	200	480	2,00	<b>145,00</b>



**4** CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
<b>323062</b>	65	315	0,07	<b>25,70</b>
<b>323082</b>	80	345	0,13	<b>31,30</b>
<b>323092</b>	90	362	0,20	<b>31,70</b>
<b>323102</b>	100	380	0,25	<b>33,50</b>
<b>323122</b>	120	420	0,45	<b>49,50</b>
<b>323142</b>	140	440	0,67	<b>53,60</b>
<b>323162</b>	160	474	1,00	<b>75,70</b>
<b>323182</b>	180	500	1,50	<b>114,00</b>





## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	<b>320010</b>	Chochla	400	0,18	<b>42,70</b>
2.	<b>320020</b>	Widelec do przewracania	400	-	<b>28,60</b>
3.	<b>320030</b>	Łyżka perforowana	400	-	<b>28,80</b>
4.	<b>320040</b>	Łyżka do serwowania	400	-	<b>28,90</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	<b>320060</b>	Łyżka do spaghetti	400	-	<b>28,80</b>
6.	<b>320070</b>	Łyżka cedzakowa	400	-	<b>29,10</b>
7.	<b>320080</b>	Łopatka do przewracania	400	-	<b>28,60</b>

## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>312340</b>	Łopatka do ryb	340	<b>101,00</b>
2.	<b>311500</b>	Widelec do przewracania	500	<b>129,00</b>
3.	<b>311100</b>	Łyżka do serwowania	460	<b>49,40</b>

# PRZYBORY KUCHENNE

• okrągły uchwyt

INOX



6 haczyków

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	<b>321010</b>	Łyżka cedzakowa	-	345	<b>20,50</b>
2.	<b>321020</b>	Widelec do przewracania	-	320	<b>19,00</b>
3.	<b>321030</b>	Łyżka do serwowania	-	328	<b>20,40</b>
4.	<b>321040</b>	Chochla	70	280	<b>16,55</b>
	<b>321050</b>	Chochla	85	310	<b>20,70</b>
5.	<b>321060</b>	Łyżka do spaghetti	-	307	<b>22,50</b>
6.	<b>321070</b>	Łopatka do przewracania	-	320	<b>21,30</b>
7.	<b>321160</b>	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	<b>22,30</b>
8.	<b>321100</b>	Obieraczka do warzyw	-	190	<b>17,40</b>
9.	<b>321110</b>	Obieraczka do warzyw	-	165	<b>18,10</b>
10.	<b>321120</b>	Radelko proste	57	190	<b>20,20</b>
11.	<b>321150</b>	Otwieracz do konserw	-	220	<b>27,90</b>
12.	<b>321001</b>	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	<b>34,80</b>

# PRZYBORY DO SERWOWANIA

**NOWOŚĆ**

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>320011</b>	Chochla	355	<b>31,00</b>
2.	<b>320021</b>	Widelec	390	<b>28,00</b>
3.	<b>320031</b>	Łyżka perforowana	395	<b>31,00</b>
4.	<b>320041</b>	Łyżka	390	<b>31,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	<b>320061</b>	Łyżka do spaghetti	330	<b>31,00</b>
6.	<b>320071</b>	Łyżka cedzakowa	390	<b>33,00</b>
7.	<b>320081</b>	Łopatka perforowana	395	<b>31,00</b>
8.	<b>320082</b>	Łopatka	385	<b>31,00</b>

## PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty: 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	<b>420012</b>	Łyżka perforowana	310	-	<b>26,20</b>
2.	<b>420032</b>	Łyżka do serwowania	315	-	<b>32,60</b>
3.	<b>420052</b>	Chochla	310	0,08	<b>35,50</b>

## ŁYŻKA WAZOWA TAMBRE

INOX 18/10



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
<b>355670</b>	305	1	<b>4,90</b>

## SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>503118</b>	118	100	<b>9,00</b>

## PRZYBORY DO SERWOWANIA



- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>325120</b>	Szczypce	250	<b>26,00</b>
2.	<b>325130</b>	Szczypce	320	<b>26,80</b>
3.	<b>325030</b>	Łyżka perforowana	350	<b>26,80</b>
	<b>325040</b>	Łyżka do serwowania	350	<b>28,90</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	<b>325010</b>	Chochla	90	310	0,11	<b>28,90</b>
5.	<b>325070</b>	Łyżka cedzakowa	-	350	-	<b>26,80</b>
6.	<b>325080</b>	Łopatka do przewracania	-	350	-	<b>28,20</b>

## ŁOPATKI

**NOWOŚĆ**



**1** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334165</b>	165	175	<b>10,00</b>



**2** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334175</b>	174	71	<b>14,00</b>



**3** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA  
• perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334251</b>	250	73	<b>17,00</b>



**4** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA  
• pełna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334252</b>	250	73	<b>16,00</b>



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	26,80



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	151,00



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	191,00



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	128,00



**ŁOPATKA KĄTOWA**

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	31,90



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	17,60



**SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ**

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	19,85



**ŁOPATKA KĄTOWA**

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
334321	50	170	34,30



**ŁOPATKA DO PIECA**

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	138,00





**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

**1 RÓZGA STALOWA**

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	23,40
313350	350	30,80
313450	450	32,50
313550	550	34,60

**2 RÓZGA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	19,35
313400	400	24,80
313500	500	30,30
313600	600	29,60

**5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

- okrągła część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	59,00
314460	460	69,00
314610	610	72,00

**6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

- prostokątna część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314301	300	57,00
314461	460	67,00
314611	610	71,00

**3 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	114,00
310200	200	450	175,00

**4 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	39,10
310201	200	590	47,00
310241	240	570	77,40

**7 MIESZADŁO DO KOTŁA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	225,00

**8 MIESZADŁO**

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	99,90
314100	1000	110,00
314125	1250	132,00

115 mm

SZUFELKA



AI

SZUFELKA



INOX

SZUFELKA



AI



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	19,40
304073	0,68	37,40

Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	45,20
304033	0,150	59,60
304060	0,450	64,20
304101	0,650	85,80

Nr kat.	V litry	Cena netto
304350	0,355	12,00
304710	0,710	19,00

SZUFELKA



PC

SZUFELKA



INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	15,55
305100	1,0	27,90

Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	82,90

SZUFELKA DO FRYTEK



INOX

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



INOX



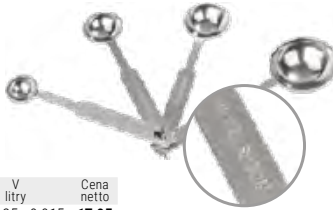
Nr kat.	Cena netto
319000	64,70

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	42,10

**ŁYŻKA MIARKA**

- w zestawie 4 wielkości:  
1/4 łyżeczki (1,25 ml)  
1/2 łyżeczki (2,5 ml)  
1 łyżeczka (5 ml)  
1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytych

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>506010</b>	0,00125 - 0,015	<b>17,05</b>

**KUBEK MIARKA**

- w zestawie 4 wielkości:  
1/4 kubka (60 ml)  
1/3 kubka (80 ml)  
1/2 kubka (125 ml)  
1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytych

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>506015</b>	0,06-0,25	<b>25,60</b>

**DZBANEK MIARKA**

- przezroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>506053</b>	0,50	<b>7,85</b>
<b>506103</b>	1,00	<b>16,95</b>
<b>506303</b>	3,00	<b>30,20</b>
<b>506503</b>	5,00	<b>49,10</b>
<b>506203</b>	2,00	<b>22,80</b>



PP

**DZBANEK MIARKA**

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>506052</b>	0,5	<b>31,00</b>
<b>506102</b>	1,0	<b>52,30</b>
<b>506202</b>	2,0	<b>96,20</b>

**TARKA CZTEROSTRONNA**

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>302191</b>	100	80	230	<b>59,90</b>
2.	<b>302192</b>	-	-	230	<b>19,00</b>

**NOWOŚĆ**

**TARKA SZEŚCIOKĄTNA**

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>302190</b>	190	<b>28,80</b>

WĄSKA TARKA

- tarka do przypraw, owoców, warzyw i sera
- nr kat. 302920 - średnie oczka
- nr kat. 302922 - drobne oczka

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	<b>302920</b>	35	405	<b>46,40</b>
2.	<b>302922</b>	35	405	<b>46,40</b>



LISTWA DO BONOWANIA



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>099102</b>	450	<b>34,30</b>
<b>099103</b>	600	<b>46,70</b>
<b>099104</b>	900	<b>81,90</b>
<b>099105</b>	1200	<b>103,00</b>

AI

TARKA - ZESTER DO CYTRUSÓW, SERÓW I PRZYPAW

INOX

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>302300</b>	325	<b>21,00</b>

DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>398000</b>	85	60	<b>16,10</b>

TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>398150</b>	150	110	<b>19,35</b>

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>398100</b>	80	150	<b>28,30</b>

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPAWY

- pojemność 5xGN 1/9
- 65mm

PL STALGAST RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>815500</b>	629	200	250	<b>461,00</b>

**EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN**

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>815200</b>	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	<b>212,00</b>
2.	<b>815250</b>	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	<b>249,00</b>
3.	<b>815240</b>	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	<b>312,00</b>

**DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMP-**

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>065164</b>	GN 1/4	265	162	190	4,3	<b>97,10</b>
<b>065166</b>	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>91,80</b>
<b>065169</b>	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>83,20</b>

**DYSPENSER DO SOSÓW**

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>065722</b>	●	70	240	0,70	<b>5,61</b>
<b>065721</b>	●	70	240	0,70	<b>5,61</b>
<b>065723</b>	○	70	240	0,70	<b>5,61</b>

**EKSPOZYtory**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>065105</b>	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	<b>137,00</b>
2.	<b>065115</b>	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	<b>99,00</b> <b>NOWOŚĆ</b>
3.	<b>348030</b>	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	<b>87,80</b>
4.	<b>348031</b>	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	<b>69,00</b> <b>NOWOŚĆ</b>



DYSPENSER Z POMPKĄ

- dozownik wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik GN w zestawie H=200 mm

INOX



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>065806</b>	165	270	390	5,25	<b>699,00</b>
2.	<b>065804</b>	165	180	380	3,00	<b>789,00</b>

DYSPENSER Z POMPKĄ

- pojemnik GN 1/6 ze stali
- pokrywa z pompką

INOX



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>065316</b>	162	176	200	3	<b>399,00</b>

DYSPENSER DO SOSÓW

- stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 komory na sosy 2x2 l model 065902
- 3 komory na sosy 3x2 l model 065903
- kolorowe pokrywy dla łatwości użycia

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>065902</b>	270	250	335	2x2	<b>380,00</b>
2.	<b>065903</b>	390	250	335	3x2	<b>515,00</b>

**NOWOŚĆ**

EKSPOZYTOR DO KANAPEK Z UCHWYTEM

- szerokość zagłębienia 64 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>348042</b>	2	150	100	50	<b>14,00</b>
	<b>348043</b>	3	215	100	50	<b>18,00</b>
2.	<b>348052</b>	2	150	100	50	<b>9,00</b>
	<b>348053</b>	3	215	100	50	<b>11,00</b>



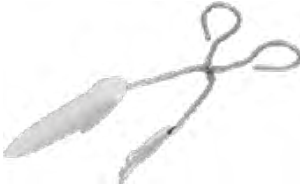
EKSPOZYTOR DO KANAPEK

INOX

Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	<b>348050</b>	5	347	120	52	<b>52,50</b>

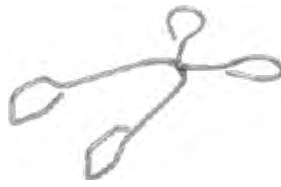


SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	21,10

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	14,05
423284	280	13,25

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	9,39

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	240	16,05

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	14,30

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	17,95

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	9,73
422301	300	11,35
422401	400	22,30

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	13,15

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	11,75

SZCZYPCE  
UNIWERSALNE



SZCZYPCE UNIWERSALNE



- część robocza silikonowana, odporna na wysokie temperatury
- uchwyt z blokadą rozkładania
- polecane do delikatnej powłoki



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	14,85
422303	300	16,10

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	15,00
422302	300	16,00

WYCISKACZ  
DO CZOSNKU



- wykonany z akuloniu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	34,80

PĘSETA  
DO USUWANIA OŚCI



PĘSETA ZAKRZYWIONA



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	9,95

Nr kat.	L mm	Cena netto
422251	250	10,00

WYCISKACZ DO CYTRYN



- wykonany z malowanego aluminium



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	474000	55	208	39,20
2.	474001	80	225	25,00

**NOWOŚĆ**

PORCJONER  
DO RYŻU I PURÉE



- gramatura ok. 70 g, 1/12

**stöckel**



PORCJONER DO RYŻU

- porcjoner nie jest przeznaczony do nakładania twardszych produktów np. lodów
- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	168,00

Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	58,60

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	13,55



## NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



**1** NOŻ DEKORACYJNY,  
KANALOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>334102</b>	155	<b>8,78</b>

**2** NOŻ DEKORACYJNY  
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>334101</b>	132	<b>10,10</b>

**3** NOŻ DEKORACYJNY  
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>334106</b>	197	<b>10,10</b>

**4** NOŻ DEKORACYJNY,  
KANALOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>334103</b>	140	<b>8,14</b>

**5** NOŻ DEKORACYJNY  
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
<b>334070</b>	70	<b>3,31</b>

**6** NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
<b>334090</b>	90	<b>19,55</b>

**7** NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
<b>334272</b>	60	<b>19,55</b>



**OTWIERACZ DO KONSERW**

- mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami
- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>300640</b>	Otwieracz	-	640	<b>334,00</b>
2.	<b>300000</b>	Kółko	25	-	<b>57,50</b>
3.	<b>300010</b>	Nóż	-	40	<b>28,20</b>

**OTWIERACZ DO KONSERW**

- mocowany do blatu stołu za pomocą wkrętów
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 250 mm



Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>300400</b>	420	<b>219,00</b>

**URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABLEK**

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przysawką do blatu stołu



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>331010</b>	100	130	280	<b>71,10</b>

**SITO DO PRZECIERANIA**

- 3 tarcze do przecierania w zestawie 1,5/2,2/2,8 mm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>336130</b>	240	<b>108,00</b>

**SZATKOWNICA MANDOLINA**

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia: plastry: od 0,5 do 9 mm, słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże, prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>336003</b>	400	170	135	<b>152,00</b>



## WAGI Z LEGALIZACJĄ

- zastosowanie w gastronomii, handlu, przemyśle i aptekach
- 4 regulowane nóżki
- wagi legalizowane
- obudowa wykonana z tworzywa ABS



**Posiadanie wagi z legalizacją ma w biznesie kluczowe znaczenie.**

Legalizacja jest urzędowym potwierdzeniem precyzji urządzenia oraz określonej dokładności. Waga z legalizacją gwarantuje zgodność z przepisami prawnymi oraz buduje zaufanie klientów przez równe i niezmiennie odmierzanie składników co gwarantuje uczciwe i precyzyjne obliczanie cen. To inwestycja w wiarygodność i długoterminowy sukces biznesu.

### WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 750 h
- 2 wyświetlacze LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicza



### SZALKĄ

- pasuje do modeli 730032, 730062, 730152 i 730302
- wykonana ze stali nierdzewnej

### Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730032</b>	260	270	122	245x190	3,2	3	1	<b>1215,00</b>
<b>730062</b>	260	270	122	245x190	3,2	6	2	<b>1215,00</b>
<b>730152</b>	260	270	122	245x190	3,2	15	5	<b>1215,00</b>
<b>730302</b>	260	270	122	245x190	3,2	30	10	<b>1215,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>730002</b>	300	225	<b>154,00</b>



### PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>730001</b>	1500	<b>147,00</b>



**WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ**



- zasilanie sieciowe (w zestawie zasilacz AC) lub zasilanie bateryjne (brak w zestawie) z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
<b>730036</b>	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	<b>1245,00</b>
<b>730066</b>	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	<b>1245,00</b>
<b>730156</b>	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	<b>1245,00</b>



**WAGA POMOCNICZA WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ**



- najwyższej klasy wagi legalizowane przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- szalka ze stali nierdzewnej
- całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona polikarbonowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomicą
- czujnik bezdotykowy
- szybka stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)

**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus**  
[stalga.com](http://stalga.com)



**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730035</b>	256	280	121	190x242	3	3	1	<b>2350,00</b>
<b>730065</b>	256	280	121	190x242	3	6	2	<b>2350,00</b>
<b>730155</b>	256	280	121	190x242	3	15	5	<b>2350,00</b>

**SZALKKA**

- pasuje do modeli 730035, 730065 i 730155
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>730003</b>	300	225	<b>154,00</b>



**WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ**

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- zasilanie USB A/C w zestawie lub baterie 4 AA (LR6) brak w urządzeniu
- złącza USB, RS232
- konstrukcja odporna na wstrząsy i wibrację
- temp. pracy od -10 do +40°C
- wyświetlacz LCD
- platforma ze stali nierdzewnej z malowaną ramą
- antypoślizgowe, poziomujące nóżki
- tryby: ważenie, liczenie sztuk, ważenie dynamiczne/ wstrzymanie wyświetlacza, sumowanie
- jednostki masy kilogram i gram


**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
<b>732063</b>	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	<b>2395,00</b>
<b>732153</b>	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	<b>2395,00</b>
<b>732353</b>	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	<b>2905,00</b>

**WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ**

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, pozioma
- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy


**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>731152</b>	351	359	111	4,2	15	5	<b>1310,00</b>

**Zasilanie akumulatorowe**

**Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)**

**Widok od strony klienta**




## WAGI BEZ LEGALIZACJI

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem

### WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: ok. 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g ,lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730011</b>	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	<b>307,00</b>
<b>730012</b>	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	<b>244,00</b>
<b>730013</b>	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	<b>249,00</b>



### WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaliczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- szybka stabilizacja pomiaru: poniżej 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730030</b>	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	<b>879,00</b>
<b>730060</b>	260	270	122	245x190	3,2	6	1	<b>921,00</b>
<b>730150</b>	260	270	122	245x190	3,2	15	2	<b>882,00</b>
<b>730301</b>	260	270	122	245x190	3,2	30	5	<b>921,00</b>

Zdejmowana szalka




**WAGA POMOCNICZA WODOODPORNNA**

- najwyższej klasy wagi przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- waga wykonana ze stali nierdzewnej, całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona poliwęglanowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomicą
- czujnik bezdotykowy
- czas stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie,
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxH mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730031</b>	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	<b>1790,00</b>
<b>730061</b>	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	<b>1790,00</b>
<b>730151</b>	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	<b>1790,00</b>
<b>730311</b>	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	<b>1880,00</b>

**Zdejmovana szalka**

**SZALKA (DODATKOWA)**

- pasuje do modeli 730031, 730061 i 730151 i 730311
- wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>730003</b>	300	225	<b>154,00</b>



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



**TERMOMETR LODÓWKOWY**

- zakres temperatury: -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena netto
620110	14,70

**TERMOMETR SONDA**

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	17,60

**TERMOMETR**

- zakres temperatury: -11 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	17,60

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY**

- zakres temperatury: -50 ÷ 280°C
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	68,10

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ**

- zakres temperatury: -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracaona sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	89,30

**TERMO-HIGROMETR**

- zakres temperatury: 0 ÷ 50°C
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	86,30

**TERMOMETR CYFROWY, BEZDOKTYKOWY**

- zakres temperatury: -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	205,00





# NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych .....	106-118
Listwy magnetyczne .....	116
Ostrzałki i stalki .....	118-119
Nożyce kuchenne .....	120

Kloc masarski .....	120
Tłuczki do mięsa .....	121
Deski do krojenia, deski HACCP .....	122-124



## NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC



INOX

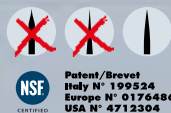


kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglowo-chromowo-molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC



NSF  
CERTIFIED

Patent/Brevet  
Italy N° 199524  
Europe N° 0176486  
USA N° 4712304

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster



## DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

- wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- wyjątkowe rękojęści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antybakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. *Escherichia coli*)





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>218200</b>	Nóż kuchenny	200	<b>153,00</b>
	<b>218250</b>	Nóż kuchenny	255	<b>150,00</b>
	<b>218300</b>	Nóż kuchenny	300	<b>191,00</b>
2.	<b>202200</b>	Nóż do szatkowania	210	<b>159,00</b>
	<b>202240</b>	Nóż do szatkowania	255	<b>181,00</b>
3.	<b>219240</b>	Nóż do chleba	235	<b>104,00</b>
	<b>219320</b>	Nóż do chleba	315	<b>133,00</b>
4.	<b>220320</b>	Nóż do wędlin	315	<b>137,00</b>
5.	<b>210240</b>	Nóż do pieczeni	230	<b>113,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	<b>204220</b>	Nóż do filetowania miętki	220	<b>116,00</b>
7.	<b>201180</b>	Nóż masarski	180	<b>136,00</b>
	<b>201220</b>	Nóż masarski	230	<b>137,00</b>
8.	<b>207160</b>	Nóż do oddzielania kości prostej	155	<b>105,00</b>
9.	<b>203180</b>	Nóż do nacinania	180	<b>104,00</b>
10.	<b>208160</b>	Nóż do oddzielania kości zagiętej	160	<b>109,00</b>
11.	<b>209160</b>	Nóż do oddzielania kości wąskiej	160	<b>115,00</b>
12.	<b>205280</b>	Nóż do łososia	275	<b>107,00</b>
13.	<b>225330</b>	Nóż do ryb	330	<b>191,00</b>



Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

#### ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	L. mm*	Cena netto
1.	<b>215120</b>	Nóż do pomidorów	115	<b>64,10</b>
2.	<b>214100</b>	Nóż do obierania	100	<b>51,90</b>
3.	<b>216060</b>	Nóż do jarzyn	60	<b>47,60</b>
4.	<b>226180</b>	Nóż japoński	180	<b>133,00</b>
5.	<b>226161</b>	Nóż japoński Santoku	160	<b>96,90</b>
6.	<b>270260</b>	Łopatką do przewracania	260	<b>191,00</b>
7.	<b>270150</b>	Łopatką do przewracania	150	<b>151,00</b>
8.	<b>264170</b>	Łopatką do przewracania perforowana	170	<b>128,00</b>
9.	<b>213160</b>	Tasak	160	<b>241,00</b>
10.	<b>212220</b>	Stalka	220	<b>168,00</b>
	<b>212300</b>	Stalka	300	<b>217,00</b>
11.	<b>231360</b>	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	<b>370,00</b>
12.	<b>200005</b>	Zestaw noży	-	<b>413,00</b>



## NOŻE SANELLI

- linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC
- wysoka jakość cięcia
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



1



6



2



7



3



8



4



9



5

Pełna oferta zestawów  
noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>286212</b>	Nóż kuchenny	210	<b>99,00</b>
	<b>286252</b>	Nóż kuchenny	255	<b>115,00</b>
2.	<b>286182</b>	Nóż uniwersalny	180	<b>77,80</b>
	<b>286222</b>	Nóż uniwersalny	230	<b>94,70</b>
3.	<b>286243</b>	Nóż do pieczenia	230	<b>68,60</b>
4.	<b>286242</b>	Nóż do chleba	235	<b>67,70</b>
5.	<b>286102</b>	Nóż do obierania	95	<b>29,00</b>
	<b>287110</b>	Nóż do obierania	110	<b>18,90</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	<b>287111</b>	Nóż do obierania	110	<b>18,90</b>
7.	<b>287112</b>	Nóż do pomidorów	120	<b>22,20</b>
8.	<b>287120</b>	Nóż uniwersalny	120	<b>20,80</b>
9.	<b>286062</b>	Nóż do jarzyn	60	<b>26,60</b>
	<b>287070</b>	Nóż do jarzyn	70	<b>19,50</b>

# NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają rękojeść do trzpienia



krawędź ostrza łatwość i szybkość ostrzenia

bezpieczna rękojeść ochrona i komfort pracy



1



6



2



7



3



8



4



9



5

Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>218209</b>	Noż kuchenny	200	<b>45,30</b>
	<b>218259</b>	Noż kuchenny	255	<b>88,90</b>
	<b>218309</b>	Noż kuchenny	300	<b>86,80</b>
2.	<b>219209</b>	Noż do chleba	200	<b>39,60</b>
3.	<b>203139</b>	Noż do mięsa	130	<b>23,30</b>
	<b>203209</b>	Noż do mięsa	200	<b>41,60</b>
4.	<b>209159</b>	Noż do filetowania	155	<b>36,80</b>
	<b>204189</b>	Noż do filetowania	180	<b>32,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	<b>217139</b>	Noż do steków/pomidorów	115	<b>20,60</b>
6.	<b>214109</b>	Noż do obierania	100	<b>27,50</b>
7.	<b>216089</b>	Noż do jarzyn	80	<b>26,00</b>
8.	<b>211189</b>	Widelec	180	<b>37,10</b>
9.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,60</b>

## NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



1



5



2



6



3



7



4



8

Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>218208</b>	Nóż kuchenny	210	<b>27,70</b>
	<b>218258</b>	Nóż kuchenny	240	<b>40,20</b>
2.	<b>210208</b>	Nóż do pieczenia	200	<b>18,35</b>
3.	<b>219208</b>	Nóż do chleba	195	<b>23,50</b>
4.	<b>214108</b>	Nóż do obierania	100	<b>18,35</b>
	<b>214138</b>	Nóż do obierania	115	<b>13,35</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	<b>216088</b>	Nóż do jarzyn	75	<b>18,40</b>
6.	<b>211158</b>	Widelec	150	<b>21,70</b>
7.	<b>227259</b>	Nożyce do drobiu	250	<b>32,60</b>
8.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,60</b>
	<b>212309</b>	Stalka	300	<b>28,20</b>



# NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

• kolorowy uchwyt



System  
oznaczenia  
HACCP:



SUROWE  
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB  
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY

## 2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	●	220	19,80
281212	●	220	19,80
281213	●	220	19,80
281214	●	220	19,80
281216	●	220	19,80



## 3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	●	250	26,10
281252	●	250	26,10
281253	●	250	26,10
281254	●	250	26,10
281255	○	250	26,10
281256	●	250	26,10



## 4 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	13,35
282154	●	160	12,50



## 5 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	●	90	8,30
285082	●	90	8,30
285083	●	90	8,30



## 6 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	13,00



## 7 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	15,90

## 8 NOŻ DO BUŁEK


Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	8,50



# PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO



- ostrze wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15
- wygodny, lekki uchwyt wykonany z tworzywa (PP) w różnych kolorach systemu HACCP

System oznaczenia HACCP:	 SUROWE MIĘSO	 WARZYWA	 DRÓB SUROWY
	 RYBY	 NABIAŁ	 MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY

## 1 NOŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	24,20



## 2 NOŻ DO JARZYN

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	16,50



## 3 NOŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	18,55



## 4 NOŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	42,20



## 5 NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	38,10



## 6 NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	57,70



## 7 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	38,20



**8 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	○	130	35,00

**9 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	38,10
283188	●	180	38,10

**10 TASAK**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	91,70

**11 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	55,60
283218	●	210	55,60
283219	●	210	55,60

**12 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	64,90
283258	●	250	64,90

**13 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283266	○	260	49,90

**14 NÓŻ DO CHLEBA**

• ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	○	250	50,50

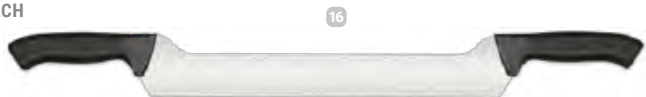
**15 NÓŻ DO FILETOWANIA**

• elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	59,70

**16 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	139,00



**LISTWA MAGNETYCZNA  
Z Haczykami**

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	<b>248458</b>	5	450	<b>34,70</b>
2.	<b>248608</b>	6	625	<b>44,80</b>



**LISTWA MAGNETYCZNA**

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>249448</b>	406	<b>62,90</b>



**LISTWA MAGNETYCZNA**

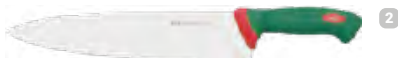
Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>249338</b>	330	<b>21,30</b>
<b>249558</b>	550	<b>36,60</b>



## PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

**ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ**

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>249558</b>	Listwa magnetyczna	550	<b>36,60</b>
2.	<b>218200</b>	Nóż kuchenny	200	<b>153,00</b>
3.	<b>264170</b>	Lopatka do przewracania perforowana	170	<b>128,00</b>
4.	<b>204220</b>	Nóż do filetowania giętki	220	<b>116,00</b>
5.	<b>201220</b>	Nóż masarski	230	<b>137,00</b>
6.	<b>209160</b>	Nóż do oddzielania kości wąski	160	<b>115,00</b>
7.	<b>214100</b>	Nóż do obierania	100	<b>51,90</b>

**ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ**

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>249338</b>	Listwa magnetyczna	330	<b>21,30</b>
2.	<b>212309</b>	Stalka	300	<b>28,20</b>
3.	<b>218208</b>	Nóż kuchenny	210	<b>27,70</b>
4.	<b>210208</b>	Nóż do pieczenia	200	<b>18,35</b>
5.	<b>211158</b>	Widelec	150	<b>21,70</b>
6.	<b>214108</b>	Nóż do obierania	100	<b>18,35</b>

**ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM**

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC



**ETUI NA NOŻE STALGAST**

- wykonane z nieprzemakalnego materiału
- zapinane na rzep
- 6 przegród na noże
- wymiar WxD: 125x410 mm (po rozłożeniu 615x350 mm)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,60</b>
2.	<b>211189</b>	Widelec	180	<b>37,10</b>
3.	<b>218209</b>	Nóż kuchenny	200	<b>45,30</b>
4.	<b>219209</b>	Nóż do chleba	200	<b>39,60</b>
5.	<b>203209</b>	Nóż do mięsa	200	<b>41,60</b>
6.	<b>209159</b>	Nóż do filetowania	155	<b>36,80</b>
7.	<b>200019</b>	Etui na noże	-	<b>42,50</b>



**ZESTAW NOŻY**

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm



Nr kat.	Cena netto
200005	413,00

**STALKI**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	168,00
	212300	Stalka Sanelli	300	217,00
2.	212259	Stalka	250	28,60
	212309	Stalka	300	28,20
3.	212257	Stalka diamentowa	255	55,10

**NOWOŚĆ**

**OSTRZĄDKA DO NOŻY**

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węgla wolframu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	39,60

**RĘKAWICA OCHRONNA**

- rozmiar M



Nr kat.	Cena netto
240001	329,00

**OSTRZĄDKA DO NOŻY**

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	69,30

**MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY**

- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
<b>242180</b>	190	90	80	1950	0,07	230	<b>367,00</b>

Szufladka na opiłki



**MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY**

- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki



Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
<b>242001</b>	226	98	100	6600	0,09	230	<b>661,00</b>

**DESKA DO KROJENIA**

- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



**KŁOC MASARSKI**

- płyta kłoca z polietylenu
- wymiary płyty kłoca (WxDxH): 500x400x50 mm
- podstawa ze stali nierdzewnej

PE



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>342250</b>	300	250	20	<b>51,40</b>
2.	<b>342400</b>	400	300	20	<b>62,00</b>
3.	<b>342500</b>	500	300	20	<b>76,70</b>

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>680541</b>	500	400	860	<b>799,00</b>

**NOŻYCE**



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>227180</b>	Nożyce kuchenne	185	<b>23,90</b>
2.	<b>227250</b>	Nożyce do drobiu	250	<b>168,00</b>
3.	<b>227259</b>	Nożyce do drobiu	250	<b>32,60</b>
4.	<b>227220</b>	Nożyce kuchenne	220	<b>12,00</b>

**OBIERACZKI**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	<b>334118</b>	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	<b>18,75</b>
2.	<b>334100</b>	Obieraczka do warzyw	50	100	<b>21,10</b>





**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	87,00

**SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA**

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiadżone
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	■	45	145	45	103	71,50

**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	32,90

**TŁUCZEK SZEFA KUCHNI**

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	130,00

## DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



### STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	59,60

### DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	●	450	300	13	33,40
341452	●	450	300	13	33,40
341453	●	450	300	13	33,40
341454	●	450	300	13	33,40
341455	○	450	300	13	33,40
341456	●	450	300	13	33,40

## ZESTAW DESEK HACCP

- deski wykonane z polietylenu
- deski o grubości 10 mm
- dwustronna gładka
- zestaw zawiera deski w 6 kolorach HACCP
- zalecane mycie ręczne



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>341310</b>	GN 1/2	<b>95,40</b>
<b>341510</b>	GN 1/1	<b>190,00</b>
<b>341410</b>	450x300	<b>152,00</b>

## DESKI Z WYCIĘCIEM

### DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>341321</b>	●	325	265	12	<b>32,70</b>
<b>341322</b>	●	325	265	12	<b>32,70</b>
<b>341323</b>	●	325	265	12	<b>32,70</b>
<b>341324</b>	●	325	265	12	<b>32,70</b>
<b>341325</b>	○	325	265	12	<b>32,70</b>
<b>341326</b>	●	325	265	12	<b>32,70</b>



### DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>341531</b>	●	530	325	15	<b>69,30</b>
<b>341532</b>	●	530	325	15	<b>69,30</b>
<b>341533</b>	●	530	325	15	<b>69,30</b>
<b>341534</b>	●	530	325	15	<b>69,30</b>
<b>341535</b>	○	530	325	15	<b>69,30</b>
<b>341536</b>	●	530	325	15	<b>69,30</b>



### DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>341631</b>	●	600	400	18	<b>101,00</b>
<b>341632</b>	●	600	400	18	<b>101,00</b>
<b>341633</b>	●	600	400	18	<b>101,00</b>
<b>341634</b>	●	600	400	18	<b>101,00</b>
<b>341635</b>	○	600	400	18	<b>101,00</b>
<b>341636</b>	●	600	400	18	<b>101,00</b>



## DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych

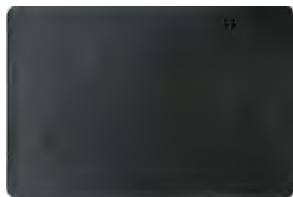


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>341457</b>	Deska gładka	450	300	13	<b>33,40</b>
2.	<b>341327</b>	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	<b>32,70</b>
	<b>341537</b>	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	<b>69,30</b>
	<b>341637</b>	Deska z wycięciem	600	400	18	<b>101,00</b>

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



1



2

### DESKA DO KROJENIA

- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>340270</b>	270	190	9	<b>17,35</b>
<b>340351</b>	350	250	10	<b>35,70</b>





## AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztucce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

Sztucce .....	126-139	Sosjerki, moździerz z tłuczkiem .....	193
Porcelana dla dzieci .....	140	Zestawy do przypraw .....	194-195
Porcelana i zastawa stołowa .....	141-169	Koszyki do pieczywa, .....	197-198
Szkło .....	170-193	Lampy stołowe, waza do zupy .....	184
Serwetniki .....	196		

## SZTUĆCE MODERN

- cena za sztukę
- nóż 350080 wykonany ze stali AISI 420

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>350060</b>	Łyżka stołowa	195	12	<b>5,00</b>
2.	<b>350050</b>	Widelec stołowy	193	12	<b>5,00</b>
3.	<b>350080</b>	Nóż stołowy	221	12	<b>6,00</b>
4.	<b>350010</b>	Łyżeczka do herbaty	138	12	<b>4,00</b>

## SZTUĆCE HOTEL

- cena za sztukę
- nóż 350180 wykonany ze stali AISI 420

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>350160</b>	Łyżka stołowa	195	12	<b>5,00</b>
2.	<b>350150</b>	Widelec stołowy	193	12	<b>5,00</b>
3.	<b>350180</b>	Nóż stołowy	221	12	<b>6,00</b>
4.	<b>350110</b>	Łyżeczka do herbaty	138	12	<b>4,00</b>
5.	<b>350140</b>	Łyżeczka do kawy	114	12	<b>3,00</b>
6.	<b>350120</b>	Widelczyk do ciasta	139	12	<b>4,00</b>

## SZTUĆCE BASIC

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>354260</b>	Łyżka stołowa	188	12	<b>0,95</b>
2.	<b>354250</b>	Widelec stołowy	188	12	<b>0,95</b>
3.	<b>354280</b>	Nóż stołowy	207	12	<b>2,08</b>
4.	<b>354210</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>0,67</b>


 INOX  
18/0

## SZTUĆCE BANKIETOWE

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>355860</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>3,12</b>
2.	<b>355850</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>3,12</b>
3.	<b>355880</b>	Nóż stołowy	226	12	<b>4,89</b>
4.	<b>355810</b>	Łyżeczka do herbaty	134	12	<b>2,08</b>
5.	<b>355840</b>	Łyżeczka do kawy	109	12	<b>1,87</b>
6.	<b>355820</b>	Widelczyk do ciasta	141	12	<b>2,08</b>


 INOX  
18/0

## SZTUĆCE VINTAGE

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353560</b>	Łyżka stołowa	189	12	<b>1,62</b>
2.	<b>353550</b>	Widelec stołowy	188	12	<b>1,62</b>
3.	<b>353580</b>	Nóż stołowy	208	-	<b>2,59</b>
4.	<b>353510</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,89</b>


 INOX  
18/0

# SZTUĆCE CATERINGOWE

• cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>354160</b>	Łyżka stołowa	178	12	<b>1,19</b>
2.	<b>354150</b>	Widelec stołowy	197	12	<b>1,19</b>
3.	<b>354180</b>	Nóż stołowy	208	12	<b>1,99</b>
4.	<b>354110</b>	Łyżeczka do herbaty	138	12	<b>0,64</b>





## SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>354060</b>	Łyżka stołowa	175	12	<b>1,41</b>
2.	<b>354050</b>	Widelec stołowy	180	12	<b>1,51</b>
3.	<b>354080</b>	Nóż stołowy	210	12	<b>2,78</b>
4.	<b>354010</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,13</b>



## SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>355061</b>	Łyżka stołowa	176	12	<b>1,35</b>
2.	<b>355051</b>	Widelec stołowy	176	12	<b>1,35</b>
3.	<b>355081</b>	Nóż stołowy	205	12	<b>3,44</b>
4.	<b>355011</b>	Łyżeczka do herbaty	132	12	<b>1,13</b>



## SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353060</b>	Łyżka stołowa	195	12	<b>2,13</b>
2.	<b>353051</b>	Widelec stołowy	190	12	<b>1,94</b>
3.	<b>353081</b>	Nóż stołowy	210	12	<b>3,17</b>
4.	<b>353010</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,21</b>



## SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX  
18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>351061</b>	Łyżka stołowa	187	12	<b>3,55</b>
2.	<b>351051</b>	Widelec stołowy	190	12	<b>3,37</b>
3.	<b>351081</b>	Nóż stołowy	205	12	<b>3,55</b>
4.	<b>351011</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>2,48</b>

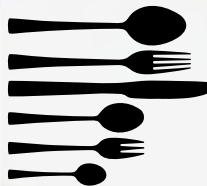


## SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>357060</b>	Łyżka stołowa	190	12	<b>3,90</b>
2.	<b>357050</b>	Widelec stołowy	195	12	<b>3,90</b>
3.	<b>357080</b>	Nóż stołowy	230	12	<b>4,58</b>
4.	<b>357010</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>2,84</b>
5.	<b>357120</b>	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>3,01</b>
6.	<b>357140</b>	Łyżeczka do kawy	100	12	<b>2,44</b>

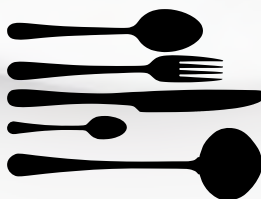


## SZTUĆCE NAVIA

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>350260</b>	Łyżka stołowa	189	12	<b>2,98</b>
2.	<b>350250</b>	Widelec stołowy	201	12	<b>2,98</b>
3.	<b>350280</b>	Nóż stołowy	240	12	<b>6,11</b>
4.	<b>350210</b>	Łyżeczka do herbaty	139	12	<b>2,15</b>
5.	<b>350270</b>	Łyżka wazowa	305	1	<b>3,46</b>



# SZTUĆCE SEGURA

• cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>355760</b>	Łyżka stołowa	185	12	<b>2,53</b>
2.	<b>355750</b>	Widelec stołowy	193	12	<b>2,25</b>
3.	<b>355780</b>	Nóż stołowy	230	12	<b>6,24</b>
4.	<b>355710</b>	Łyżeczka do herbaty	133	12	<b>1,90</b>
5.	<b>355740</b>	Łyżeczka do kawy	115	12	<b>1,68</b>
6.	<b>355720</b>	Widelczyk do ciasta	136	12	<b>1,90</b>



## SZTUĆCE RESTAURACYJNE

INOX  
18/10

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>351060</b>	Łyżka stołowa	195	12	<b>9,55</b>
2.	<b>351050</b>	Widelec stołowy	192	12	<b>9,20</b>
3.	<b>351080</b>	Nóż stołowy	210	12	<b>11,25</b>
4.	<b>351010</b>	Łyżeczka do herbaty	137	12	<b>5,30</b>
5.	<b>351140</b>	Łyżeczka do kawy	120	12	<b>4,58</b>
6.	<b>351120</b>	Widelczyk do ciasta	145	12	<b>4,97</b>





## SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

 INOX  
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353360</b>	Łyżka stołowa	193	12	<b>6,86</b>
2.	<b>353350</b>	Widelec stołowy	190	12	<b>6,86</b>
3.	<b>353380</b>	Nóż stołowy	225	12	<b>10,10</b>
4.	<b>353310</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>3,77</b>
5.	<b>353340</b>	Łyżeczka do kawy	120	12	<b>3,39</b>
6.	<b>353320</b>	Widelczyk do ciasta	143	12	<b>3,77</b>



## SZTUĆCE HIDRAULIC

- podczas mycia w zmywarce zalecamy umieszczenie produktów w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

 INOX  
18/0


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353260</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>6,28</b>
2.	<b>353250</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>6,28</b>
3.	<b>353280</b>	Nóż stołowy	220	12	<b>9,12</b>
4.	<b>353210</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>3,64</b>
5.	<b>353261</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>6,73</b>
6.	<b>353251</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>7,57</b>
7.	<b>353281</b>	Nóż stołowy	220	12	<b>11,05</b>
8.	<b>353211</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>4,41</b>



## SZTUĆCE AKENDIZ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>359960</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>6,07</b>
2.	<b>359950</b>	Widelec stołowy	198	12	<b>6,07</b>
3.	<b>359980</b>	Nóż stołowy	207	12	<b>8,54</b>
4.	<b>359910</b>	Łyżeczka do herbaty	109	12	<b>2,30</b>
5.	<b>359940</b>	Łyżeczka deserowa	154	12	<b>4,04</b>
6.	<b>359920</b>	Widelczyk do ciasta	157	12	<b>4,27</b>



INOX  
18/10

## SZTUĆCE BCN KOLOR

- zalecamy podczas mycia w zmywarce umieszczać produkt w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353161</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>13,60</b>
2.	<b>353151</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>13,60</b>
3.	<b>353181</b>	Nóż stołowy	221	12	<b>16,10</b>
4.	<b>353111</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>10,10</b>
5.	<b>353191</b>	Łyżeczka do latte	202	12	<b>11,80</b>
6.	<b>353121</b>	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>10,10</b>



INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353162</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>13,60</b>
2.	<b>353152</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>13,60</b>
3.	<b>353182</b>	Nóż stołowy	221	12	<b>16,10</b>
4.	<b>353112</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>10,10</b>
5.	<b>353192</b>	Łyżeczka do latte	202	12	<b>11,80</b>
6.	<b>353122</b>	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>10,10</b>



## SZTUĆCE DLA DZIECI

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- rozmiary dostosowane dla małych dzieci
- cena za sztukę

 INOX  
18/0


### SZTUĆCE KIDS II

- wzór rączki z motywem dla dzieci
- nóż 358280 zaokrąglony „czubek” i delikatne ostrze gładkie

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>358260</b>	Łyżka stołowa	161	12	<b>2,86</b>
2.	<b>358250</b>	Widelczyk stołowy	166	12	<b>2,86</b>
3.	<b>358280</b>	Nóż stołowy	180	12	<b>3,12</b>
4.	<b>358210</b>	Łyżeczka do deserów	138	12	<b>2,29</b>



### SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>358160</b>	Łyżka stołowa	153	12	<b>3,86</b>
2.	<b>358150</b>	Widelczyk stołowy	152	12	<b>3,78</b>
3.	<b>358180</b>	Nóż stołowy	171	12	<b>5,39</b>
4.	<b>358110</b>	Łyżeczka do deserów	135	12	<b>3,32</b>



### SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>358061</b>	Łyżka stołowa	168	12	<b>2,39</b>
2.	<b>358051</b>	Widelczyk stołowy	172	12	<b>2,66</b>
3.	<b>358081</b>	Nóż stołowy	182	12	<b>4,13</b>
4.	<b>358011</b>	Łyżeczka do deserów	133	12	<b>1,93</b>

## PORCELANA DLA DZIECI



- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>395921</b>	Talerz płytki	160	-	-	12	<b>8,26</b>
	<b>395922</b>	Talerz płytki	180	-	-	12	<b>11,25</b>
	<b>395923</b>	Talerz płytki	230	-	-	12	<b>17,00</b>
2.	<b>395924</b>	Miska	170	0,20	12	<b>13,60</b>	
3.	<b>395926</b>	Talerz głęboki	200	0,35	12	<b>15,85</b>	
4.	<b>395927</b>	Kubek	87	100	0,30	12	<b>11,90</b>



## PORCELANA DLA DZIECI

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>395944</b>	Kubek	80	82	0,27	6	<b>39,60</b>
2.	<b>395945</b>	Talerz głęboki	180	0,72	6	<b>39,00</b>	
	<b>395946</b>	Talerz głęboki	220	1,00	6	<b>42,60</b>	
3.	<b>395947</b>	Talerz płytki	165	-	-	6	<b>28,40</b>
	<b>395948</b>	Talerz płytki	205	-	-	6	<b>36,50</b>
	<b>395949</b>	Talerz płytki	240	-	-	6	<b>48,70</b>



# GRANGUSTO



- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



## TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>388627</b>	330	240	25	12	<b>18,30</b>
2.	<b>388628</b>	217	163	19	12	<b>9,58</b>
3.	<b>388629</b>	280	210	22	12	<b>12,55</b>

## SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388626</b>	190	80	12	<b>13,55</b>



## TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388630</b>	330	12	12	<b>16,20</b>

## TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388619</b>	290	12	12	<b>18,20</b>

## TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388617</b>	270	53	12	<b>16,10</b>



## TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388616</b>	335	18	12	<b>20,70</b>

## TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388620</b>	350	267	27	12	<b>18,75</b>

## TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388618</b>	315	260	31	12	<b>16,60</b>

## PORCELANA CZARNA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



1

### 1 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	40,20
396104	305	65	0,45	3	76,30



2

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	65,60
396114	305	70	0,50	2	97,20

## SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298120	120	1	33,00



## TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



LUBIANA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	330	20	6	34,00
	390302	350	20	6	41,90
2.	388615	330	12	6	11,90



1



2

## ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne i zarysowania
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

### Linia Prima

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>388751</b>	Talerz płytki	200	18	-	6	<b>5,70</b>
2.	<b>388752</b>	Talerz płytki	255	22	-	6	<b>6,93</b>
3.	<b>388753</b>	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	<b>6,67</b>



## Linia Ebro

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388651</b>	200	18	6	<b>5,51</b>
<b>388652</b>	255	22	6	<b>7,24</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388653</b>	235	36	0,6	6	<b>6,78</b>

## 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388654</b>	135	70	0,5	4	<b>9,73</b>

## 4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388656</b>	125	53	0,35	6	<b>9,34</b>

## 5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388659</b>	355	27	6	<b>20,80</b>

## 6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388655</b>	81	76	0,25	6	<b>71,00</b>

## Linia Toledo

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388601</b>	200	19	6	<b>5,57</b>
<b>388602</b>	250	23	6	<b>6,63</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388603</b>	240	36	0,6	6	<b>7,14</b>

## 3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388607</b>	175	45	0,6	6	<b>9,03</b>

## 4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388604</b>	Salaterka	125	80	0,5	4	<b>9,70</b>

## 5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388612</b>	220	21	140	6	<b>10,90</b>	
<b>388613</b>	300	27	220	6	<b>19,95</b>	

## 6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
6.	<b>388608</b>	81	107	0,32	6	<b>9,84</b>
7.	<b>388610</b>	74	90	0,25	24	<b>9,73</b>

## 8 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388615</b>	330	12	6	<b>11,90</b>



# ZASTAWA STOŁOWA

**NOWOŚĆ**

**stalga**  
st

## Linia Toledo 2



**TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388801</b>	190	10	6	<b>3,54</b>
<b>388802</b>	270	15	6	<b>7,37</b>



**TALERZ GŁĘBOKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388803</b>	230	33	0,52	6	<b>5,01</b>



**SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388804</b>	125	59	0,42	6	<b>3,83</b>



**MISKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388807</b>	165	64	0,88	6	<b>5,60</b>



**KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388808</b>	82	86	0,30	6	<b>7,67</b>
<b>388810</b>	80	87	0,27	6	<b>7,96</b>



**PÓŁMISEK**

• owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388813</b>	300	220	18	2	<b>10,90</b>
<b>388814</b>	355	270	21	2	<b>15,35</b>



**TALERZ DO PIZZY**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388815</b>	320	25	6	<b>16,05</b>



**BULIONÓWKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388816</b>	100	58	0,30	6	<b>10,90</b>



**FILIŻANKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388817</b>	85	71	0,25	6	<b>8,11</b>

**MISKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388818</b>	105	50	0,24	6	<b>2,51</b>
<b>388819</b>	125	54	0,36	6	<b>3,39</b>
<b>388820</b>	150	64	0,62	6	<b>5,16</b>
<b>388821</b>	180	75	1,14	6	<b>7,37</b>



Linia Ebro 2

**NOWOŚĆ**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388851</b>	200	20	6	<b>4,28</b>
<b>388852</b>	250	23	6	<b>6,04</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388853</b>	230	35	0,64	6	<b>5,45</b>



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388854</b>	140	73	0,60	6	<b>2,51</b>



FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>388855</b>	90	74	0,25	6	<b>8,11</b>
2.	<b>388865</b>	135	17	-	6	<b>3,24</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388856</b>	140	61	0,48	6	<b>4,28</b>



PÓLMISEK

• owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388859</b>	350	260	28	6	<b>14,60</b>



FLACZARKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388860</b>	135	80	0,70	6	<b>12,40</b>



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388861</b>	95	60	0,30	6	<b>10,75</b>



KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>388862</b>	80	87	0,27	6	<b>6,78</b>
2.	<b>388863</b>	80	90	0,30	6	<b>8,00</b>

Linia Prima 2

**NOWOŚĆ**



TALERZ GŁĘBOKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388953</b>	215	35	0,55	6	<b>5,01</b>



TALERZ PŁYTKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388950</b>	150	18	6	<b>2,80</b>
<b>388951</b>	200	18	6	<b>3,69</b>
<b>388952</b>	255	26	6	<b>6,34</b>



SALATERKA - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388954</b>	125	59	0,30	6	<b>2,65</b>
<b>388955</b>	160	51	0,55	6	<b>3,83</b>

## PORCELANA LUBIANA



- nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

### AFRODYTA

str. 148-149



### WERSAL

str. 150-151



### KASZUB / HEL

str. 152-154



### MARRAKESZ

str. 155-157



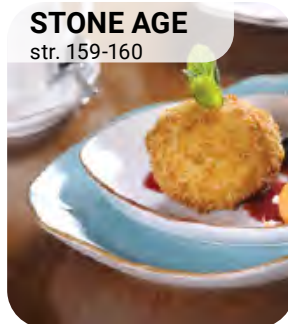
### RONDO

str. 158



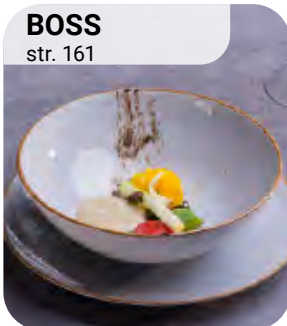
### STONE AGE

str. 159-160



### BOSS

str. 161



**Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Lubiana**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



## AFRODYTA

 LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



## Afrodyta

### 1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390023</b>	290	190	3,0	1	<b>125,00</b>

### 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390010</b>	140	40	0,30	6	<b>10,25</b>
<b>390011</b>	185	55	0,70	6	<b>12,35</b>
<b>390012</b>	230	65	1,40	6	<b>32,10</b>

### 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390017</b>	240	20	6	6	<b>18,75</b>
<b>390018</b>	170	20	6	6	<b>12,35</b>
<b>390019</b>	190	20	6	6	<b>12,75</b>
<b>390020</b>	210	20	6	6	<b>13,45</b>
<b>390021</b>	260	20	6	6	<b>27,00</b>
<b>390022</b>	270	20	6	6	<b>27,10</b>

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390001</b>	Bulionówka	150	55	0,3	6	<b>17,45</b>
<b>390014</b>	Spodek	170	-	-	6	<b>7,94</b>

### 5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390016</b>	225	35	0,5	6	<b>15,15</b>

### 6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390002</b>	100	125	0,29	6	<b>25,40</b>

### 7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390007</b>	80	85	0,3	6	<b>13,45</b>

### 8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390003</b>	105	80	0,18	6	<b>20,60</b>

### 9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	<b>390005</b>	Filiżanka	60	50	0,10	6	<b>9,79</b>
	<b>390013</b>	Spodek	135	-	-	6	<b>6,70</b>
10.	<b>390006</b>	Filiżanka	85	55	0,19	6	<b>12,55</b>
	<b>390015</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>6,90</b>
11.	<b>390004</b>	Filiżanka	90	60	0,25	6	<b>13,15</b>
	<b>390015</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>6,90</b>

### 12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390009</b>	280	200	20	6	<b>41,30</b>
<b>390008</b>	330	230	25	6	<b>52,00</b>



## WERSAL

 LUBIANA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	11,60
390420	170	15	6	12,35
390421	190	20	6	12,65
390422	210	20	6	13,25
390423	240	25	6	15,35
390424	265	25	6	18,10
390425	270	25	6	25,80

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	14,90

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	14,70

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	10,95
390427	185	55	0,60	12	12,25

BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	20,40
390417	Spodek	160	-	-	6	7,30

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	38,80

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	24,60

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	34,50

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	51,70

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	57,60

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	12,15

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	12,55
14	390416	Spodek	120	-	-	12	6,33
13	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	14,55
	390415	Spodek	145	-	-	6	6,88
14	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	17,55
	390417	Spodek	160	-	-	6	7,30

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15	390102	65	35	0,06	12	6,60
16	390101	80	40	0,10	12	7,45



17 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	40,60
390412	320	235	30	6	51,90

## KASZUB / HEL

 LUBIANA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krąwędzie





## Kaszub / Hel

**1 SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390215</b>	160	45	0,4	12	<b>8,97</b>
<b>390216</b>	230	60	1,0	6	<b>23,50</b>

**2 TALERZ DO MAKARONU**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390230</b>	260	90	1,7	6	<b>23,60</b>

**3 TALERZ DO MAKARONU**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390231</b>	270	50	1,0	6	<b>23,70</b>
<b>390232</b>	290	50	1,3	6	<b>29,10</b>

**4 WAZA DO ZUPY**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390239</b>	250	220	3,5	1	<b>176,00</b>

**5 TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390233</b>	160	20	12	<b>7,76</b>
<b>390234</b>	170	20	6	<b>7,76</b>
<b>390235</b>	190	20	6	<b>9,06</b>
<b>390236</b>	210	25	6	<b>10,30</b>
<b>390237</b>	245	25	6	<b>12,45</b>
<b>390238</b>	265	35	6	<b>19,50</b>

**6 TALERZ GŁĘBOKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390228</b>	230	40	0,6	6	<b>11,60</b>
<b>390229</b>	240	40	0,8	6	<b>12,25</b>

**7 BULIONÓWKA**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	<b>390201</b>	Bulionówka	160	60	0,32	6	<b>14,60</b>
	<b>390221</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>6,90</b>
8.	<b>390202</b>	Bulionówka	140	60	0,32	6	<b>11,25</b>
	<b>390227</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>6,75</b>

**9 SOSJERKA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390217</b>	125	50	0,12	6	<b>30,20</b>
<b>390218</b>	145	60	0,22	6	<b>32,90</b>

**10 PÓLMISEKOWALNY**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	<b>390223</b>	240	160	30	6	<b>21,50</b>
11.	<b>390224</b>	280	195	35	6	<b>32,00</b>

**12 PÓLMISEKOWALNY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390225</b>	210	135	30	6	<b>25,10</b>
<b>390226</b>	240	140	35	6	<b>26,70</b>



# MARRAKESZ

 LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szary wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390086</b>	175	14	6	<b>20,40</b>
<b>390073</b>	200	17	6	<b>21,00</b>
<b>390077</b>	260	15	6	<b>29,80</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390074</b>	200	45	6	<b>22,00</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390083</b>	170	170	15	6	<b>42,40</b>
<b>390085</b>	205	205	12	6	<b>53,50</b>
<b>390078</b>	255	255	15	6	<b>75,50</b>
<b>390084</b>	305	305	18	6	<b>90,50</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390079</b>	240	130	15	6	<b>49,20</b>
<b>390080</b>	290	130	15	6	<b>57,30</b>
<b>390081</b>	310	240	17	6	<b>70,20</b>



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390076</b>	150	59	6	<b>24,10</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390087</b>	84	98	0,40	6	<b>27,90</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390071</b>	Filiżanka	85	72	0,25	6	<b>33,80</b>
<b>390072</b>	Spodek	150	17	-	6	<b>13,70</b>

# MARRAKESZ

 LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szaroniebieski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390123</b>	175	12	6	<b>20,40</b>
<b>390113</b>	200	17	6	<b>21,00</b>
<b>390116</b>	260	15	6	<b>29,80</b>

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390114</b>	200	45	6	<b>22,00</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390121</b>	170	170	15	6	<b>42,40</b>
<b>390124</b>	205	205	14	6	<b>53,50</b>
<b>390117</b>	255	255	15	6	<b>75,50</b>
<b>390122</b>	305	305	18	6	<b>90,50</b>

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390118</b>	240	130	15	6	<b>49,20</b>
<b>390119</b>	290	130	15	6	<b>57,30</b>
<b>390120</b>	310	240	17	6	<b>70,20</b>



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390115</b>	150	59	6	<b>24,10</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390125</b>	84	98	0,40	6	<b>27,90</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390111</b>	Filiżanka	85	72	0,25	6	<b>33,80</b>
<b>390112</b>	Spodek	150	17	-	6	<b>13,70</b>

# MARRAKESZ



- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- czarny wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390138</b>	175	12	6	<b>20,40</b>
<b>390128</b>	200	17	6	<b>21,00</b>
<b>390131</b>	260	15	6	<b>29,80</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390129</b>	200	45	6	<b>22,00</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390136</b>	170	170	15	6	<b>42,40</b>
<b>390139</b>	205	205	14	6	<b>53,50</b>
<b>390132</b>	255	255	15	6	<b>75,50</b>
<b>390137</b>	305	305	18	6	<b>90,50</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390133</b>	240	130	15	6	<b>49,20</b>
<b>390134</b>	290	130	15	6	<b>57,30</b>
<b>390135</b>	310	240	17	6	<b>70,20</b>



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390130</b>	150	59	6	<b>24,10</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390140</b>	84	98	0,40	6	<b>27,90</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390126</b>	Filiżanka	85	72	0,25	6	<b>33,80</b>
<b>390127</b>	Spodek	150	17	-	6	<b>13,70</b>

## RONDO



- dostępna w dwóch wariantach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390091</b>	220	33	6	<b>31,70</b>
<b>390092</b>	270	39	6	<b>45,80</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390090</b>	210	58	6	<b>31,50</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390089</b>	160	76,5	6	<b>31,30</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390088</b>	100	93	0,40	6	<b>31,10</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390096</b>	220	33	6	<b>31,70</b>
<b>390097</b>	270	39	6	<b>45,80</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390095</b>	210	58	6	<b>31,50</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390094</b>	160	76,5	6	<b>31,30</b>



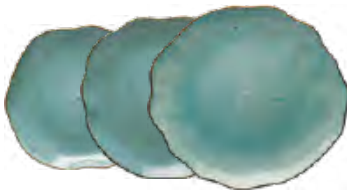
KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390093</b>	100	93	0,40	6	<b>31,10</b>

## STONE AGE



- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- morski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	4	44,40
390049	280	31	4	59,80
390043	330	30	6	102,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	42,10



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	110,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	39,80



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	130,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	41,50
390041	220	76	6	87,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	43,10



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	40,90
390052	Spoddek	170	20	-	4	24,20



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	28,20
390053	Spoddek	125	20	-	4	19,00

## STONE AGE

 LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- beżowy wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	44,40
390063	280	31	4	59,80
390059	330	30	6	102,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	42,10



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	110,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	39,80



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	130,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	41,50
390057	220	76	6	87,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	43,10



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	40,90
390066	Spodek	170	20	-	4	24,30



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	28,10
390067	Spodek	125	20	-	4	18,90



## BOSS



- linia charakteryzująca się elegancją połączoną z uniwersalnością i doskonałą funkcjonalnością
- ręcznie malowana porcelana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	23,50
390034	270	27	6	34,90



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	24,50



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	31,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	52,60



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	92,20
390037	235	28	330	6	122,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	30,50



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	48,50



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	42,70

## MOON

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliva
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

**NOWOŚĆ**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390141</b>	180	23	6	<b>29,00</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390142</b>	230	26	6	<b>43,00</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390143</b>	280	30	4	<b>58,00</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390146</b>	150	48	6	<b>27,00</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390147</b>	180	53	6	<b>34,00</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390148</b>	200	67	6	<b>49,00</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390144</b>	230	47	4	<b>50,00</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390145</b>	260	47	4	<b>58,00</b>

## SAND

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliva
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

**NOWOŚĆ**



TALERZ PLYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390150</b>	150	20	4	<b>23,00</b>
<b>390151</b>	170	22	4	<b>25,00</b>
<b>390152</b>	210	45	4	<b>39,00</b>
<b>390153</b>	270	25	4	<b>53,00</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390156</b>	210	45	4	<b>45,00</b>



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390157</b>	65	35	12	<b>10,00</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390154</b>	150	43	4	<b>27,00</b>
<b>390155</b>	170	45	4	<b>30,00</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390158</b>	76	85	0,27	6	<b>21,00</b>



PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390159</b>	270	133	22	6	<b>48,00</b>

## RUSTY

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliva
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

**NOWOŚĆ**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390160	150	20	4	23,00
390161	170	22	4	25,00
390162	210	45	4	39,00
390163	270	25	4	53,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390166	210	45	4	45,00



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390167	65	35	12	10,00



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390164	150	43	4	27,00
390165	170	45	4	30,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390168	76	85	0,27	6	21,00



PÓLMISEK

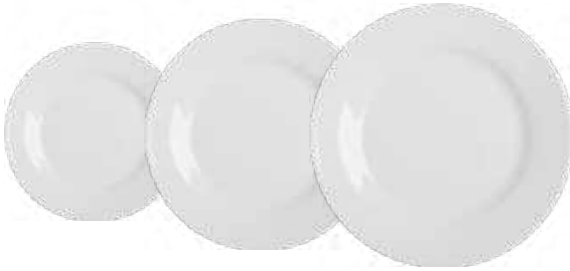
- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390169	270	133	22	6	48,00

# CLASSIC

- klasyczna biała porcelana
- gładka, wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

## NOWOŚĆ



### TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394061</b>	160	18	6	<b>9,77</b>
<b>394062</b>	210	24	6	<b>12,00</b>
<b>394063</b>	270	26	6	<b>21,20</b>



### TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394064</b>	220	45	6	<b>15,60</b>



### MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394065</b>	140	85	6	<b>13,70</b>



### SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394066</b>	115	62	6	<b>10,45</b>
<b>394067</b>	200	95	3	<b>33,10</b>



### KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394068</b>	70	90	0,28	6	<b>10,30</b>
<b>394069</b>	80	92	0,30	6	<b>10,60</b>



### FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394071</b>	65	45	0,09	12	<b>6,85</b>
<b>394072</b>	115	-	-	12	<b>6,00</b>



### FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394073</b>	81	60	0,18	12	<b>9,25</b>
<b>394074</b>	145	-	-	12	<b>7,71</b>



### FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394075</b>	90	60	0,25	12	<b>10,60</b>
<b>394076</b>	145	-	-	4	<b>9,94</b>

## PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388101</b>	170	20	12	<b>5,74</b>
<b>388102</b>	180	22	6	<b>7,88</b>
<b>388103</b>	200	23	6	<b>9,29</b>
<b>388104</b>	230	23	6	<b>12,70</b>
<b>388105</b>	240	23	6	<b>13,90</b>
<b>388106</b>	250	25	6	<b>14,10</b>
<b>388107</b>	260	25	6	<b>15,30</b>
<b>388108</b>	280	33	3	<b>23,30</b>
<b>388109</b>	310	30	3	<b>22,10</b>

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388123</b>	200	40	0,210	6	<b>11,10</b>
<b>388124</b>	230	40	0,300	4	<b>16,35</b>
<b>388125</b>	250	45	0,350	4	<b>12,95</b>
<b>388126</b>	305	45	0,550	3	<b>7,19</b>

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388233</b>	50	18	0,020	24	<b>3,65</b>

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388239</b>	Filiżanka	100	65	0,260	6	<b>9,21</b>
<b>388240</b>	Spodek	145	20	-	12	<b>5,08</b>

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388237</b>	Filiżanka	85	60	0,170	12	<b>8,91</b>
<b>388238</b>	Spodek	140	20	-	12	<b>4,44</b>

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388165</b>	Bulionówka	100	60	0,270	6	<b>10,30</b>
<b>388166</b>	Spodek	140	20	-	12	<b>5,64</b>
<b>388167</b>	Bulionówka	120	75	0,380	6	<b>14,00</b>
<b>388168</b>	Spodek	140	25	-	12	<b>6,94</b>





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388170</b>	300	175	3,500	6	<b>89,30</b>

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388217</b>	360	35	3	<b>10,80</b>
<b>388218</b>	410	42	3	<b>18,00</b>

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388138</b>	80	92	0,300	12	<b>7,35</b>

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388139</b>	80	100	0,320	12	<b>9,22</b>



5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388182</b>	160	98	0,400	2	<b>19,85</b>
<b>388184</b>	170	120	0,640	2	<b>30,00</b>

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388193</b>	Filiżanka	85	55	0,200	12	<b>7,78</b>
<b>388194</b>	Spodek	155	24	-	12	<b>4,25</b>
<b>388195</b>	Filiżanka	95	60	0,250	12	<b>10,75</b>
<b>388196</b>	Spodek	160	24	-	12	<b>6,35</b>



7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388183</b>	96	101	0,320	6	<b>11,45</b>



1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	7,29

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	49,80

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	9,59

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	9,52

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	28,10

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	11,25
388157	145	65	0,550	12	14,40

7 FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	4,15
388186	80	35	0,100	24	3,98
388187	90	40	0,130	12	5,32

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	25,20

## SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



SZKŁANKA ROCK BAR



SZKŁANKA ROCK BAR



1



2



1



2



3



4



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	4,52
2.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	4,73
3.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	5,63
4.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	6,07

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400434	Szklanka niska	●	82	89	0,270	6	6,31
2.	400431	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	6,05
3.	400435	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	6,05

**SZKŁANKI AMERICA' 20 S**

- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400422</b>	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	<b>8,59</b>
2.	<b>400426</b>	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	<b>8,59</b>

**SZKŁANKA WIND**

- gwarancja trwałości koloru



1

2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400413</b>	■	82	88	0,300	6	<b>6,62</b>
2.	<b>400415</b>	■	82	88	0,300	6	<b>6,62</b>

**SZKŁANKI IRIDE**

- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400411</b>	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	<b>3,86</b>

**SZKŁANKA STONE**


1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400528</b>	Szklanka niska	89	107	0,390	6	<b>12,70</b>
2.	<b>400529</b>	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	<b>16,20</b>

**SZKŁANKA LONGUE**


1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400631</b>	Szklanka niska	81	82	0,390	6	<b>9,85</b>
2.	<b>400632</b>	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	<b>13,60</b>

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400506</b>	87	174	0,420	6	<b>13,30</b>
2.	<b>400507</b>	87	194	0,500	6	<b>13,90</b>

SZKLANKI I KIELISZEK SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400526</b>	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	<b>4,04</b>
2.	<b>400527</b>	Szklanka niska	84	105	0,420	6	<b>10,35</b>
3.	<b>400538</b>	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	<b>10,90</b>

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400118</b>	Szklanka do piwa Nonix	90	152	0,585	6	<b>7,90</b>
2.	<b>400117</b>	Szklanka do piwa Irish	85	160	0,568	6	<b>9,21</b>



SZKŁO LINIA BARSCHINE

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400241</b>	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	<b>9,34</b>
2.	<b>400243</b>	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	<b>9,91</b>
3.	<b>400245</b>	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	<b>11,45</b>
4.	<b>400246</b>	Kubek	110	113	0,315	12	<b>12,20</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	<b>400242</b>	Spodek do 400241	140	19	-	6	<b>9,72</b>
	<b>400244</b>	Spodek do 400243	140	19	-	6	<b>9,72</b>
	<b>400247</b>	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	<b>9,72</b>

## SZKLANKI CARAVELLE



- klasyczna gładka formuła, lekko rozszerzana w górnej części
- idealna na każdą okazję i w każde miejsce
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400071</b>	Szklanka niska	70	86	0,200	24	<b>7,27</b>
2.	<b>400072</b>	Szklanka niska	75	92	0,250	6	<b>7,37</b>

## SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



CRYSTAL GLASS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400565</b>	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	<b>12,70</b>
2.	<b>400566</b>	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	<b>12,40</b>
3.	<b>400569</b>	Dekanter	185	211	1,610	1	<b>42,50</b>

## SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400536</b>	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	<b>8,63</b>
2.	<b>400537</b>	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	<b>5,97</b>



1



2

## SZKŁO EXCLUSIVA

- szkło Star Glass charakteryzujące się idealną przejrzystością i lekkością oraz większą odpornością na pęknięcia
- nie zawiera ołowiu, nadaje się do recyklingu
- kieliszki o cienkich rantach i nóżkach odpornych na uszkodzenia
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**



CRYSTAL  
GLASS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400295</b>	Szklanka niska	85	90	0,355	12	<b>10,10</b>
2.	<b>400296</b>	Szklanka wysoka	89	120	0,500	12	<b>11,45</b>
3.	<b>400292</b>	Kieliszek do białego wina	62	200	0,374	6	<b>21,40</b>
4.	<b>400293</b>	Kieliszek do czerwonego wina	68	216	0,535	6	<b>24,10</b>
5.	<b>400294</b>	Kieliszek do szampana	48	225	0,255	6	<b>21,10</b>

## KIELISZKI INVENTA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400156</b>	Kieliszek do białego	82	200	0,418	6	<b>16,70</b>
2.	<b>400155</b>	Kieliszek do czerwonego i białego wina	86	212	0,500	6	<b>17,75</b>
3.	<b>400154</b>	Kieliszek do czerwonego wina	93	225	0,637	6	<b>21,60</b>
4.	<b>400157</b>	Kieliszek do szampana	66	212	0,215	6	<b>17,35</b>

**NOWOŚĆ**



## SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego ekspozowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

### BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	3,49
400582	73	155	0,400	12	6,22



### ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	3	1,61



### SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	6,26



### SŁOIK FIDO

- pokrywa z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	13,05



### KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	13,80



### BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	9,08
400572	253	0,500	12	10,60



## PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400595</b>	85	182	0,380	6	<b>9,16</b>	4.	<b>400621</b>	104	94	0,260	6	<b>7,96</b>
2.	<b>400596</b>	116	125	0,300	6	<b>14,00</b>	5.	<b>400623</b>	125	180	0,300	6	<b>22,50</b>
3.	<b>400597</b>	130	90	0,375	12	<b>9,91</b>							

*Lupa Bormioli*  
1872



## SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

### FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400903</b>	98	88	0,300	2	<b>51,10</b>

### KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400904</b>	Kubek	85	113	0,320	2	<b>49,90</b>





## SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

**Pasabahce**  
PROFESSIONAL



### KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400001</b>	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	<b>5,72</b>
2.	<b>400026</b>	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	<b>7,69</b>
3.	<b>400002</b>	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	<b>8,64</b>
4.	<b>400003</b>	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	<b>7,92</b>
5.	<b>400112</b>	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	<b>5,70</b>
6.	<b>400005</b>	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	<b>6,64</b>
7.	<b>400004</b>	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	<b>7,28</b>
8.	<b>400006</b>	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	<b>6,55</b>



### KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400023</b>	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	<b>6,64</b>
2.	<b>400021</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	<b>7,59</b>
3.	<b>400020</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	<b>8,53</b>
4.	<b>400022</b>	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	<b>7,29</b>

### KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400227</b>	114	163	0,230	12	<b>13,50</b>
2.	<b>400228</b>	85	205	0,655	12	<b>13,90</b>

### KIELISZKI PALMINO



**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>401154</b>	Kieliszek do czerwonego wina	64-75	202	0,350	6	<b>11,00</b>
2.	<b>401155</b>	Kieliszek do białego wina	70-75	221	0,445	6	<b>12,15</b>
3.	<b>401156</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-82	230	0,610	6	<b>13,40</b>

**KIELISZKI SAXON**

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400150</b>	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	<b>4,81</b>
2.	<b>400151</b>	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	<b>4,81</b>
3.	<b>400153</b>	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	<b>5,08</b>


**SZKLANKA I KIELISZKI AMBER**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400373</b>	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	<b>8,02</b>
2.	<b>400374</b>	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	<b>7,69</b>
3.	<b>400375</b>	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	<b>7,24</b>
4.	<b>400376</b>	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	<b>8,02</b>
5.	<b>400377</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	<b>6,17</b>

**SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA**

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400250</b>	Szklanka niska	67	110	0,425	6	<b>7,09</b>
2.	<b>400252</b>	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	<b>12,50</b>
3.	<b>400253</b>	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	<b>11,90</b>
4.	<b>400254</b>	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	<b>11,10</b>

### KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400045</b>	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	<b>10,25</b>
2.	<b>400046</b>	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	<b>10,60</b>
3.	<b>400041</b>	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	<b>12,00</b>
4.	<b>400042</b>	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	<b>11,35</b>

### KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400140</b>	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	<b>15,70</b>
2.	<b>400141</b>	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	<b>16,00</b>
3.	<b>400143</b>	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	<b>14,85</b>
4.	<b>400142</b>	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	<b>15,60</b>
5.	<b>400144</b>	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	<b>13,05</b>
6.	<b>400145</b>	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	<b>19,30</b>
7.	<b>400146</b>	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	<b>18,35</b>

## SZKŁO LINIA CASABLANCA

**Pasabahce**  
PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400110</b>	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	<b>3,25</b>
2.	<b>400018</b>	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	<b>4,37</b>
3.	<b>400014</b>	Szklanka	79	84	0,200	12	<b>4,93</b>
4.	<b>400019</b>	Szklanka niska	84	90	0,240	12	<b>5,04</b>
5.	<b>400010</b>	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	<b>5,81</b>
6.	<b>400013</b>	Szklanka	78-59	120	0,290	12	<b>5,74</b>
7.	<b>400011</b>	Szklanka	83-61	122	0,360	12	<b>6,29</b>
8.	<b>400015</b>	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	<b>5,93</b>
9.	<b>400012</b>	Szklanka	87	132	0,400	12	<b>6,95</b>
10.	<b>400016</b>	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	<b>8,73</b>
11.	<b>400017</b>	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	<b>10,00</b>
12.	<b>400009</b>	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	<b>35,30</b>

## SZKŁO LINIA TIMELESS

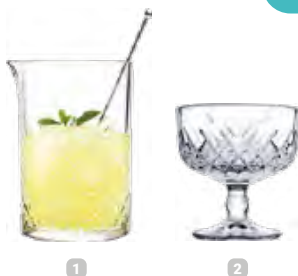


- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400321</b>	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	<b>7,36</b>
2.	<b>400336</b>	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	<b>9,40</b>
3.	<b>400322</b>	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	<b>17,20</b>
4.	<b>400323</b>	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	<b>12,30</b>
5.	<b>400329</b>	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	<b>12,95</b>
6.	<b>400320</b>	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	<b>17,10</b>
7.	<b>400324</b>	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	<b>17,80</b>
8.	<b>400337</b>	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	<b>11,25</b>
9.	<b>400341</b>	Naczynie finger food	90	54	0,225	12	<b>5,75</b>
10.	<b>400325</b>	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	<b>11,45</b>
11.	<b>400326</b>	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	<b>13,30</b>
12.	<b>400327</b>	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	<b>12,10</b>
13.	<b>400344</b>	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	<b>14,95</b>
14.	<b>400328</b>	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	<b>13,90</b>
15.	<b>400338</b>	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	<b>15,80</b>
16.	<b>400339</b>	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	<b>19,10</b>
17.	<b>400345</b>	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	<b>21,10</b>


**NOWOŚĆ**

**SZKŁO TIMELESS**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400330</b>	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	<b>22,80</b>
2.	<b>400343</b>	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	<b>12,70</b>

**SZKŁANKA DO IRISH COFFE**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400063</b>	76-69	146	0,225	12	<b>11,90</b>

**SZKŁANKI TIMELESS**

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>401340</b>	Szklanka niska	●	85-79	96	0,350	4	<b>8,76</b>
2.	<b>401341</b>	Szklanka niska	●	85-79	96	0,350	4	<b>10,60</b>
3.	<b>401321</b>	Szklanka wysoka	●	77-70	161	0,450	4	<b>11,80</b>

**SZKŁANKA DO LATTE**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400193</b>	78-68	146	0,260	12	<b>10,05</b>
<b>400196</b>	84-75	162	0,360	6	<b>10,30</b>
<b>400197</b>	91-75	175	0,455	6	<b>13,40</b>

**SZKŁANKI LINKA**

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>401240</b>	Szklanka niska	●	70-47	96	0,240	6	<b>3,75</b>
2.	<b>401241</b>	Szklanka niska	●	70-47	96	0,240	6	<b>3,75</b>
3.	<b>401350</b>	Szklanka wysoka	●	78-50	150	0,500	6	<b>5,56</b>

**SZKŁANKA IMPERIAL**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400024</b>	75-53,5	85	0,300	12	<b>5,69</b>

**SZKŁANKA BISTRO**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400286</b>	Szklanka niska	83	59	0,220	12	<b>5,94</b>
2.	<b>400030</b>	Szklanka niska	86	91	0,380	12	<b>6,09</b>
3.	<b>400040</b>	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	<b>6,55</b>

**SZKŁANKA LEAFY**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400288</b>	76	140	0,345	6	<b>6,19</b>

SZKLANKI GRANDE-S



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400213</b>	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	<b>5,94</b>
2.	<b>400215</b>	Szklanka niska	98	105	0,410	12	<b>4,04</b>
3.	<b>400212</b>	Szklanka niska	69	100	0,190	12	<b>4,39</b>
4.	<b>400214</b>	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	<b>7,59</b>

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400211</b>	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	<b>4,99</b>
2.	<b>400210</b>	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	<b>5,57</b>



1



2

SZKLANKI SIDE



1



2



3



4



5



6



7



8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400035</b>	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	<b>4,13</b>
2.	<b>400230</b>	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	<b>4,37</b>
3.	<b>400038</b>	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	<b>5,78</b>
4.	<b>400031</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	<b>5,18</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	<b>400036</b>	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	<b>7,35</b>
6.	<b>400032</b>	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	<b>5,17</b>
7.	<b>400034</b>	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	<b>6,10</b>
8.	<b>400033</b>	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	<b>6,14</b>



KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400044</b>	44-35	71	0,040	12	<b>4,36</b>
2.	<b>400180</b>	50-35	59	0,030	12	<b>4,01</b>
3.	<b>400181</b>	50-35	60	0,040	12	<b>4,53</b>
4.	<b>400183</b>	52-34	88	0,060	12	<b>4,26</b>
5.	<b>400235</b>	46	66	0,060	12	<b>6,99</b>
6.	<b>400051</b>	51-34	74	0,060	4	<b>8,11</b>

**NOWOŚĆ**



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400061</b>	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	<b>12,60</b>
2.	<b>400062</b>	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	<b>10,40</b>
3.	<b>400067</b>	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	<b>8,89</b>
4.	<b>400066</b>	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	<b>10,10</b>
5.	<b>400058</b>	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	<b>19,90</b>
6.	<b>476045</b>	Szklanica do shakera	-	-	0,450	48	<b>6,00</b>

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**





## SZKŁO LINIA HILL

**Paşabahçe**  
KAPALIK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400125</b>	Szklanka niska	65-55	92	0,200	12	<b>5,71</b>
2.	<b>400126</b>	Szklanka niska	80-70	87	0,300	12	<b>6,92</b>
3.	<b>400127</b>	Szklanka wysoka	70-59	130	0,350	4	<b>7,62</b>
4.	<b>400128</b>	Kubek szklany	80-69	100	0,320	2	<b>11,45</b>

**NOWOŚĆ**

## SZKŁO LINIA ECHO

**NOWOŚĆ**



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400121</b>	Szklanka niska	85-54	88	0,300	6	<b>3,44</b>
2.	<b>400122</b>	Szklanka wysoka	75-47	99	0,260	6	<b>3,44</b>
3.	<b>400123</b>	Szklanka wysoka	79-51	119	0,350	6	<b>4,34</b>
4.	<b>400124</b>	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	<b>4,35</b>



**SZKLANKI I KIELISZKI JOY**

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400051</b>	Kieliszek do wódki	51-34	74	0,060	4	<b>8,11</b>
2.	<b>400052</b>	Szklanka niska	87-60	89	0,280	4	<b>13,05</b>
3.	<b>400053</b>	Szklanka niska	94-65	96	0,360	4	<b>14,40</b>
4.	<b>400054</b>	Szklanka wysoka	79-55	123	0,295	4	<b>13,05</b>
5.	<b>400055</b>	Szklanka wysoka	84-59	131	0,365	4	<b>14,40</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	<b>400056</b>	Kieliszek do szampiana	67-66	220	0,175	4	<b>15,45</b>
7.	<b>400057</b>	Kieliszek do szampiana	121-72	147	0,255	4	<b>17,00</b>
8.	<b>400058</b>	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	<b>19,90</b>
9.	<b>400059</b>	Kieliszek do martini	188-72	160	0,230	4	<b>18,20</b>

**SZKŁO LINIA RAIN**

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400301</b>	Szklanka niska	87-74	87	0,300	3	<b>3,78</b>
2.	<b>400302</b>	Szklanka wysoka	76-62	102	0,250	6	<b>3,44</b>
3.	<b>400303</b>	Szklanka wysoka	80-64	80	0,350	6	<b>4,34</b>
4.	<b>400304</b>	Misczka finger food	107-99	53	0,300	6	<b>4,79</b>



SZKŁO LINIA ELYSIA



1

2

3

4

5



6

7

8

**NOWOŚĆ**



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400224</b>	Szklanka niska	85	73	0,210	12	<b>12,70</b>
2.	<b>400225</b>	Szklanka niska	84	98	0,355	12	<b>13,80</b>
3.	<b>400226</b>	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	<b>15,20</b>
4.	<b>400234</b>	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	<b>13,30</b>
5.	<b>400235</b>	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	<b>6,99</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	<b>400236</b>	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	<b>14,95</b>
7.	<b>400237</b>	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	<b>23,20</b>
8.	<b>400240</b>	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	<b>13,90</b>
9.	<b>400223</b>	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	<b>21,10</b>

SZKLANKI ELYSIA

• gwarancja trwałości koloru



1

2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>401220</b>	●	84	98	0,355	4	<b>8,76</b>
2.	<b>401221</b>	●	84	98	0,355	4	<b>8,76</b>

SZKLANKI NOVA



1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400380</b>	Szklanka niska	66	81	0,135	6	<b>3,36</b>
2.	<b>400381</b>	Szklanka niska	81	86	0,315	6	<b>5,51</b>
3.	<b>400382</b>	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	<b>6,15</b>

SZKLANKI AMORF



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400386</b>	Szklanka niska	84	86	0,340	4	<b>9,32</b>
2.	<b>400387</b>	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	<b>9,45</b>

SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400065</b>	Szklanka niska	69	80	0,185	12	<b>4,58</b>
2.	<b>400068</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	<b>4,51</b>
3.	<b>400064</b>	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	<b>3,03</b>



KIELISZEK DO ESPRESSO

- idealny produkt do serwowania pysznego espresso lub wody
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400050</b>	59	70	0,085	48	<b>6,88</b>

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400098</b>	76-49	110	0,240	12	<b>6,94</b>
2.	<b>400099</b>	82-55	149	0,380	12	<b>10,10</b>



FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400088</b>	92-54	58	0,180	24	<b>5,17</b>

**1 KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400353</b>	78	103	0,330	24	<b>8,99</b>



1



2

**2 KUBEK ICONIC**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400400</b>	86-66	98	0,340	24	<b>8,27</b>

**PUCHARKI DO LODÓW**



- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400086</b>	100-65	82	0,28	6	<b>7,27</b>
2.	<b>400096</b>	114-72	105	0,29	6	<b>11,20</b>
3.	<b>400097</b>	102-68	142	0,27	6	<b>10,35</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	<b>400343</b>	98-70	103	0,25	12	<b>12,70</b>
5.	<b>400240</b>	100-70	98	0,25	12	<b>13,90</b>
6.	<b>400259</b>	100-72	105	0,24	2	<b>7,89</b>

**NOWOŚĆ**

**MISKA**

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400090</b>	120	53	0,31	6	<b>6,02</b>
2.	<b>400091</b>	140	63	0,55	6	<b>8,29</b>
3.	<b>400095</b>	172	76	1,20	6	<b>12,40</b>
4.	<b>400092</b>	200	87	1,60	6	<b>16,90</b>
5.	<b>400093</b>	230	101	2,50	6	<b>18,55</b>
6.	<b>400094</b>	262	113	3,70	6	<b>23,50</b>

**POPIELNICZKA**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>400007</b>	84-107	37	12	<b>6,11</b>
2.	<b>400113</b>	72	37	24	<b>5,37</b>

**KUFLE DO PIWA**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400104</b>	77-70	134	0,385	12	<b>12,50</b>
2.	<b>400105</b>	85-97	136	0,500	12	<b>14,20</b>
3.	<b>400106</b>	92-103	154	0,655	12	<b>15,60</b>


**SZKLANKA DO PIWA**

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l


**SZKLANKA DO PIWA**

**POKAL DO PIWA**


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400039</b>	80-58	180	0,320	12	<b>4,34</b>
2.	<b>400190</b>	70-62	210	0,410	6	<b>9,77</b>
	<b>400191</b>	75-70	220	0,510	6	<b>9,90</b>
	<b>400192</b>	80-73	235	0,660	6	<b>10,60</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400119</b>	72	121	0,285	48	<b>5,29</b>
2.	<b>400109</b>	88	154	0,570	48	<b>8,21</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400187</b>	67	188	0,380	6	<b>8,81</b>
2.	<b>400373</b>	72	180	0,395	6	<b>8,02</b>

**URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA**

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>469001</b>	290	345	520	41	1,15	230	<b>2990,00</b>
2.	<b>469004</b>	310	310	510	41	1,15	230	<b>2890,00</b>


**SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA**

Nr kat.	Cena netto
<b>469000</b>	<b>499,00</b>


**NOWOŚĆ**

**DZBANEK**

• do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400177</b>	78-60	153	0,50	6	<b>11,55</b>
	<b>400008</b>	97-72	201	1,00	6	<b>13,75</b>
	<b>400175</b>	112-86	240	1,85	6	<b>23,80</b>
2.	<b>400176</b>	114-90	234	1,45	6	<b>24,30</b>



1



2

**DZBANEK**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	<b>400169</b>	104	227	1,50	6	<b>23,90</b>
4.	<b>400378</b>	120	248	2,50	6	<b>26,30</b>



3



4

**KARAFKA DO WINA/WODY**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400206</b>	51-63	172	0,25	12	<b>10,10</b>
	<b>400207</b>	64-80	203	0,50	6	<b>12,00</b>
	<b>400208</b>	79-94	249	1,00	6	<b>19,90</b>
2.	<b>400174</b>	60-67	176	0,25	12	<b>7,33</b>
	<b>400173</b>	76-87	213	0,50	6	<b>9,12</b>
	<b>400172</b>	93-107	262	1,00	6	<b>11,55</b>
3.	<b>400248</b>	65	172	0,35	1	<b>8,04</b>
	<b>400238</b>	81	230	0,50	1	<b>11,45</b>
	<b>400239</b>	100	203	1,18	1	<b>15,75</b>
4.	<b>400223</b>	65-118	264	0,940	1	<b>21,10</b>
5.	<b>400345</b>	65-118	264	0,940	1	<b>21,10</b>



1



2



3



**NOWOŚĆ**

4



**NOWOŚĆ**

5



**DZBANEK NA OLIWĘ**

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400179</b>	157	0,260	12	<b>9,73</b>
2.	<b>400279</b>	157	0,260	12	<b>9,49</b>

**BUTELKA DO OLIWY I OCTU**

• do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu  
• metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	<b>400290</b>	31	60	60	208	0,365	12	<b>16,75</b>
4.	<b>400291</b>	17	60	60	290	0,500	12	<b>15,70</b>



**DZBANEK NA OLIWĘ, OCET**

• cena za sztukę



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400209</b>	0,18	6	<b>3,75</b>

**SOSJERKA**



• wykonana ze szkła  
• cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400084</b>	63	0,060	12	<b>10,15</b>
<b>400085</b>	94	0,170	12	<b>17,45</b>

**SOSJERKA**



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>369150</b>	0,15	<b>18,15</b>
<b>369250</b>	0,25	<b>22,20</b>
<b>369450</b>	0,45	<b>29,30</b>

**BULIONÓWKA**

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400410</b>	140-70	77	0,410	12	<b>9,97</b>



**MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM**

• do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw  
• wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)  
• wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
<b>362130</b>	120	110	<b>32,40</b>



1



2



3



4

**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362001</b>	115	<b>16,90</b>

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362002</b>	115	<b>26,60</b>

**3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362004</b>	180	<b>42,00</b>

**4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362020</b>	145	<b>30,80</b>

**5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW**

Nr kat.	Cena netto
<b>362901</b>	<b>6,54</b>



5

**SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA**

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>400087</b>	94	24	<b>6,66</b>
2.	<b>400082</b>	120	24	<b>4,40</b>

**KIELISZEK DO JAJ**

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	<b>364241</b>	50	<b>3,80</b>



1



2



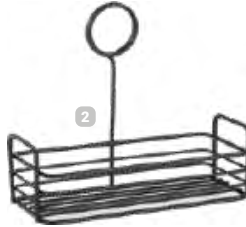
3



**NOWOŚĆ**

**ORGANIZER NA PRZYPRAWY**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>319043</b>	165	-	216	<b>17,00</b>
2.	<b>319044</b>	195	86	180	<b>15,00</b>
3.	<b>319045</b>	155	135	140	<b>39,00</b>



**NOWOŚĆ**



**CUKIERNICA SZKLANA**

- pokrywa stalowa z dozownikiem
- cena za sztukę

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400075</b>	0,18	6	<b>5,04</b>



**MLYNEK DO PRZYPRAW**

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362402</b>	300	<b>46,80</b>



**NOWOŚĆ**

**SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA**

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400076</b>	0,06	6	<b>2,97</b>
2.	<b>400077</b>	0,09	6	<b>3,36</b>
3.	<b>400078</b>	0,03	12	<b>2,97</b>
4.	<b>400079</b>	0,06	6	<b>2,85</b>

**STOJAK NA KARTĘ MENU**

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>486031</b>	102	<b>11,40</b>



**KOSZ STOŁOWY**

- pokrywa wahadłowa

**INOX**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>068203</b>	120	160	1,5	<b>36,40</b>

**TABLICZKA INFORMACYJNA**

- grawerowana laserowo

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486025</b>	Rezerwacja	120	43	37	<b>6,62</b>
2.	<b>486026</b>	Zdezynfekowano	120	43	37	<b>2,70</b>



## SERWETNIK



1

**NOWOŚĆ**



2

INOX



3

**NOWOŚĆ**



4



5

**NOWOŚĆ**



6

Cr



7

**NOWOŚĆ**



8

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>364101</b>	-	-	80	<b>16,85</b>
2.	<b>364102</b>	120	30	87	<b>12,00</b>
3.	<b>364100</b>	-	-	80	<b>28,70</b>
4.	<b>364110</b>	-	-	80	<b>20,00</b>

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
5.	<b>364111</b>	-	-	75	<b>23,60</b>
6.	<b>364112</b>	-	-	75	<b>19,00</b>
7.	<b>364204</b>	195	195	190	<b>26,90</b>
8.	<b>319046</b>	195	195	78	<b>21,00</b>

## SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

INOX

## PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	<b>368010</b>	Widelec do ślimaków	-	-	135	<b>4,85</b>
2.	<b>368020</b>	Szczypeczki do ślimaków	-	-	-	<b>12,60</b>
3.	<b>368060</b>	Talerz do ślimaków	200	170	-	<b>23,60</b>

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>364205</b>	100	115	145	<b>29,50</b>
2.	<b>364206</b>	100	115	185	<b>30,90</b>



**NOWOŚĆ**



1

2

**KOSZ DO PIECZYWA**

• okrągły



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361211</b>	210	80	<b>10,00</b>
2.	<b>361212</b>	210	80	<b>10,00</b>



**KOSZYK DO PIECZYWA**

- wzmocniony drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>361201</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>105,00</b>
<b>361205</b>	GN 2/3	325	355	80	<b>38,90</b>



**NOWOŚĆ**



1

2

**KOSZ DO PIECZYWA**

• owalny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361251</b>	255	180	80	<b>13,00</b>
2.	<b>361252</b>	255	180	80	<b>13,00</b>



**KOSZYK NA SZTUFCĘ**



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>361270</b>	270	100	50	<b>30,30</b>



**NOWOŚĆ**



1

2

**KOSZ DO PIECZYWA**

• podłużny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361381</b>	380	165	80	<b>19,00</b>
2.	<b>361382</b>	380	165	80	<b>19,00</b>



1



2

**KOSZYK DO PIECZYWA**



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361230</b>	owalny	230	150	65	<b>11,35</b>
2.	<b>361235</b>	owalny	235	150	70	<b>27,80</b>



**KOSZ DO PIECZYWA  
Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	419001	GN 1/1	-	530	325	215,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	148,00

**WAZA DO ZUPY**

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochłę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	110,00
2.	365011	Chochła	80	330	-	0,09	34,00
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	54,00

**LAMPA STOŁOWA**

- elegancka lampa do restauracji i biura
- zasilanie akumulatorowe 1200 mAh
- 3 poziomy jasności
- czas pracy 3-5h



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	694321	■	80	-	-	320	84,00
2.	694322	■	80	-	-	320	84,00
3.	694371	●	-	110	110	375	89,00
4.	694372	○	-	110	110	375	89,00
5.	694381	●	-	110	110	375	75,00

**NOWOŚĆ**



## PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN .....200-215  
Pojemniki transportowe  
i do przechowywania żywności .....216-217  
Termosy transportowe i pojemniki  
termoizolacyjne.....218-225

Torby do pizzy ..... 222  
Pakowarki i akcesoria do pakowarek.226-227  
Zgrzewarka do tacek ..... 228  
Wózki transportowe i kelnerskie ..... 229-231  
Regały .....232-233

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>111027</b>	530	325	20	2,2	<b>57,40</b>
<b>111047</b>	530	325	40	5,0	<b>70,30</b>
<b>111067</b>	530	325	65	8,0	<b>74,70</b>
<b>111107</b>	530	325	100	14,0	<b>92,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>112047</b>	325	265	40	2,0	<b>27,40</b>
<b>112067</b>	325	265	65	3,5	<b>46,80</b>
<b>112107</b>	325	265	100	6,0	<b>56,90</b>
<b>112157</b>	325	265	150	8,5	<b>74,20</b>
<b>112207</b>	325	265	200	11,5	<b>92,50</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>113047</b>	325	176	40	1,5	<b>23,50</b>
<b>113067</b>	325	176	65	2,5	<b>37,60</b>
<b>113107</b>	325	176	100	3,7	<b>49,90</b>
<b>113157</b>	325	176	150	5,7	<b>78,30</b>
<b>113207</b>	325	176	200	7,3	<b>91,50</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>114107</b>	265	162	100	2,8	<b>40,70</b>
<b>114157</b>	265	162	150	3,6	<b>65,10</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>116107</b>	176	162	100	1,6	<b>29,60</b>
<b>116157</b>	176	162	150	2,0	<b>52,30</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>119067</b>	176	108	65	0,5	<b>21,60</b>
<b>119107</b>	176	108	100	0,8	<b>35,60</b>

POKRYWA GN

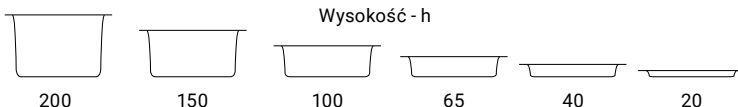


Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111007</b>	GN 1/1	<b>63,90</b>
<b>112007</b>	GN 1/2	<b>36,60</b>
<b>113007</b>	GN 1/3	<b>29,60</b>
<b>114007</b>	GN 1/4	<b>23,40</b>
<b>116007</b>	GN 1/6	<b>18,40</b>
<b>119007</b>	GN 1/9	<b>16,20</b>

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>121067</b>	530	325	65	8,0	<b>129,00</b>
<b>121107</b>	530	325	100	14,0	<b>153,00</b>





# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	97,00
117040	650	530	40	9,0	98,20
117060	650	530	65	18,0	131,00
117100	650	530	100	30,0	153,00
117150	650	530	150	42,0	174,00
117200	650	530	200	58,0	274,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	48,10
111040	530	325	40	5,0	57,60
111060	530	325	65	8,0	58,40
111100	530	325	100	14,0	71,90
111150	530	325	150	19,0	123,00
111200	530	325	200	26,0	123,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	41,20
115040	325	354	40	3,5	43,50
115060	325	354	65	5,5	45,90
115100	325	354	100	8,0	58,90
115150	325	354	150	12,0	79,70
115200	325	354	200	18,0	110,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	29,40
112040	325	265	40	2,0	33,90
112060	325	265	65	3,5	38,10
112100	325	265	100	6,0	45,80
112150	325	265	150	8,5	76,30
112200	325	265	200	11,5	86,80

POJEMNIK GN 2/4



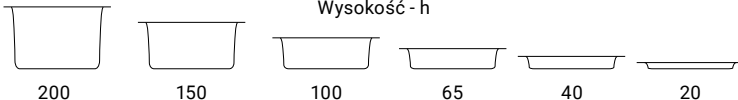
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	43,40
118060	162	530	65	3,50	44,40
118100	162	530	100	5,50	51,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	25,60
113040	325	176	40	1,5	29,60
113060	325	176	65	2,5	33,50
113100	325	176	100	3,7	40,80
113150	325	176	150	5,7	58,80
113200	325	176	200	7,3	67,30

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>114020</b>	265	162	20	0,4	<b>19,05</b>
<b>114040</b>	265	162	40	1,0	<b>25,90</b>
<b>114060</b>	265	162	65	1,7	<b>30,20</b>
<b>114100</b>	265	162	100	2,8	<b>34,50</b>
<b>114150</b>	265	162	150	3,6	<b>51,40</b>
<b>114200</b>	265	162	200	5,0	<b>67,40</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>116060</b>	176	162	65	1,0	<b>22,70</b>
<b>116100</b>	176	162	100	1,6	<b>28,00</b>
<b>116150</b>	176	162	150	2,0	<b>39,90</b>
<b>116200</b>	176	162	200	2,8	<b>55,50</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>119060</b>	176	108	65	0,5	<b>16,95</b>
<b>119100</b>	176	108	100	0,8	<b>25,80</b>
<b>119150</b>	176	108	150	1,4	<b>34,60</b>

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>110100</b>	132	108	100	0,5	<b>27,40</b>

POKRYWA GN



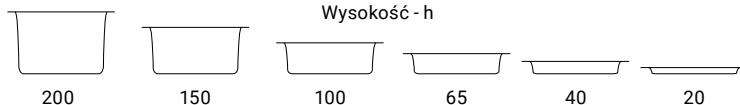
Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>117000</b>	GN 2/1	<b>113,00</b>
<b>111000</b>	GN 1/1	<b>52,10</b>
<b>115000</b>	GN 2/3	<b>41,70</b>
<b>112000</b>	GN 1/2	<b>33,10</b>
<b>118000</b>	GN 2/4	<b>28,00</b>
<b>113000</b>	GN 1/3	<b>25,40</b>
<b>114000</b>	GN 1/4	<b>22,10</b>
<b>116000</b>	GN 1/6	<b>17,00</b>
<b>119000</b>	GN 1/9	<b>12,85</b>

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111014</b>	GN 1/1	<b>145,00</b>
<b>115014</b>	GN 2/3	<b>123,00</b>
<b>112014</b>	GN 1/2	<b>109,00</b>
<b>113014</b>	GN 1/3	<b>77,30</b>
<b>114014</b>	GN 1/4	<b>73,10</b>
<b>116014</b>	GN 1/6	<b>63,90</b>

Wysokość - h



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do bemařów i pojemników termoizolacyjnych

POJEMNIK GN 1/2



POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>132104</b>	325	265	100	6,0	<b>32,60</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>133104</b>	325	176	100	3,7	<b>23,40</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>136104</b>	176	162	100	1,6	<b>19,55</b>

## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>121024</b>	530	325	20	2,2	<b>60,20</b>
<b>121044</b>	530	325	40	5,0	<b>65,50</b>
<b>121064</b>	530	325	65	8,0	<b>72,00</b>
<b>121104</b>	530	325	100	14,0	<b>81,70</b>
<b>121154</b>	530	325	150	19,0	<b>134,00</b>
<b>121204</b>	530	325	200	26,0	<b>156,00</b>

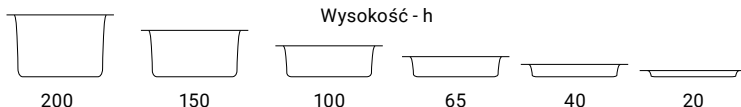
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>125064</b>	325	354	65	5,5	<b>61,50</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>122064</b>	325	265	65	3,5	<b>43,40</b>
<b>122104</b>	325	265	100	6,0	<b>55,40</b>
<b>122154</b>	325	265	150	8,5	<b>98,80</b>

### LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemařach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>100321</b>	325	<b>12,55</b>
<b>100531</b>	530	<b>14,85</b>



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300  
-40

AI



• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych

BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



BLACHA GRILLOWA,  
RYFLOWANA,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



BLACHA NA  
OMLETY I PLACKI,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	99,10



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	105,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	116,00

BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	117,00

POJEMNIK GN 1/1  
NIEPRZYWIERAJĄCY,  
COMFORT



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	110,00
191041	530	325	40	5,0	124,00



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA



• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	134,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	73,80
101041	530	325	40	5,0	86,10
101061	530	325	65	8,0	95,70



Wysokość - h



200



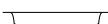
150



100



65



40



20

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

• listwy wspornikowe patrz str. 203



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>111026</b>	530	325	20	2,2	<b>23,70</b>
<b>111046</b>	530	325	40	5,0	<b>27,60</b>
<b>111066</b>	530	325	65	8,0	<b>29,90</b>
<b>111106</b>	530	325	100	14,0	<b>39,40</b>
<b>111156</b>	530	325	150	19,0	<b>58,90</b>
<b>111206</b>	530	325	200	26,0	<b>76,70</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>112026</b>	325	265	20	1,2	<b>13,40</b>
<b>112046</b>	325	265	40	2,0	<b>17,10</b>
<b>112066</b>	325	265	65	3,5	<b>19,10</b>
<b>112106</b>	325	265	100	6,0	<b>27,90</b>
<b>112156</b>	325	265	150	8,5	<b>41,50</b>
<b>112206</b>	325	265	200	11,5	<b>50,10</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>113066</b>	325	176	65	2,5	<b>16,70</b>
<b>113106</b>	325	176	100	3,7	<b>24,50</b>
<b>113156</b>	325	176	150	5,7	<b>33,20</b>
<b>113206</b>	325	176	200	7,3	<b>48,30</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>114066</b>	265	162	65	1,7	<b>15,00</b>
<b>114106</b>	265	162	100	2,8	<b>19,80</b>
<b>114156</b>	265	162	150	3,6	<b>27,70</b>
<b>114206</b>	265	162	200	5,0	<b>39,60</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>116066</b>	176	162	65	1,0	<b>12,20</b>
<b>116106</b>	176	162	100	1,6	<b>17,10</b>
<b>116156</b>	176	162	150	2,0	<b>23,50</b>
<b>116206</b>	176	162	200	2,8	<b>36,60</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>119066</b>	176	108	65	0,5	<b>11,80</b>
<b>119106</b>	176	108	100	0,8	<b>15,00</b>

## POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111006</b>	GN 1/1	<b>26,10</b>
<b>112006</b>	GN 1/2	<b>16,10</b>
<b>113006</b>	GN 1/3	<b>12,90</b>
<b>114006</b>	GN 1/4	<b>10,70</b>
<b>116006</b>	GN 1/6	<b>9,63</b>
<b>119006</b>	GN 1/9	<b>8,44</b>



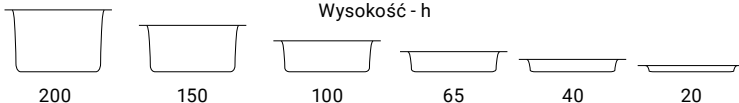
## POKRYWA SZCZELNA

• pasuje do linii pojemników GN Basic bez uchwytów

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111016</b>	GN 1/1	<b>69,40</b>
<b>112016</b>	GN 1/2	<b>44,90</b>
<b>113016</b>	GN 1/3	<b>37,70</b>
<b>114016</b>	GN 1/4	<b>33,70</b>
<b>116016</b>	GN 1/6	<b>31,60</b>
<b>110006</b>	Odpowietrznik do pokrywek	<b>9,27</b>



Wysokość - h



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do beczek i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 203

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131206	530	325	200	26,0	74,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132206	325	265	200	11,5	60,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133206	325	176	200	7,3	41,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134206	265	162	200	5,0	41,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136206	176	162	200	2,8	38,80



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

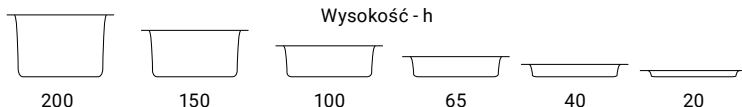


- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	39,80
121106	530	325	100	14,0	49,00



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFET

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



**NOWOŚĆ**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>161063</b>	530	325	65	8,0	<b>24,00</b>
<b>161103</b>	530	325	100	14,0	<b>28,00</b>
<b>161153</b>	530	325	150	19,0	<b>38,00</b>
<b>161203</b>	530	325	200	26,0	<b>45,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>162063</b>	325	265	65	3,5	<b>12,00</b>
<b>162103</b>	325	265	100	6,0	<b>14,00</b>
<b>162153</b>	325	265	150	8,5	<b>18,00</b>
<b>162203</b>	325	265	200	11,5	<b>22,00</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>163063</b>	325	176	65	2,5	<b>9,00</b>
<b>163103</b>	325	176	100	3,7	<b>11,00</b>
<b>163153</b>	325	176	150	5,7	<b>14,00</b>
<b>163203</b>	325	176	200	7,3	<b>17,00</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>164063</b>	265	162	65	1,7	<b>7,00</b>
<b>164103</b>	265	162	100	2,8	<b>8,00</b>
<b>164153</b>	265	162	150	3,6	<b>11,00</b>

POJEMNIK GN 1/6



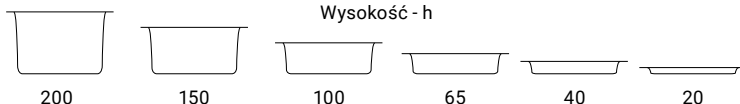
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>166063</b>	176	162	65	1,0	<b>5,00</b>
<b>166103</b>	176	162	100	1,6	<b>6,00</b>
<b>166153</b>	176	162	150	2,0	<b>9,00</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>161003</b>	GN 1/1	<b>17,00</b>
<b>162003</b>	GN 1/2	<b>9,00</b>
<b>163003</b>	GN 1/3	<b>6,00</b>
<b>164003</b>	GN 1/4	<b>5,00</b>
<b>166003</b>	GN 1/6	<b>5,00</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BUFET



- nie stosować w barmach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

**NOWOŚĆ**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141063	530	325	65	8,0	33,00
141103	530	325	100	14,0	46,00
141153	530	325	150	19,0	66,00
141203	530	325	200	26,0	78,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142063	325	265	65	3,5	17,00
142103	325	265	100	6,0	23,00
142153	325	265	150	8,5	29,00
142203	325	265	200	11,5	39,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143063	325	176	65	2,5	13,00
143103	325	176	100	3,7	17,00
143153	325	176	150	5,7	22,00
143203	325	176	200	7,3	28,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144063	265	162	65	1,7	11,00
144103	265	162	100	2,8	13,00
144153	265	162	150	3,6	15,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146063	176	162	65	1,0	8,00
146103	176	162	100	1,6	11,00
146153	176	162	150	2,0	11,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149063	176	108	65	0,5	6,00
149103	176	108	100	0,8	7,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141003	GN 1/1	28,00
142003	GN 1/2	14,00
143003	GN 1/3	10,00
144003	GN 1/4	8,00
146003	GN 1/6	5,00
149003	GN 1/9	3,00

Ociekacz GN

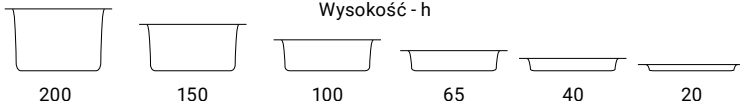
- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141023	GN 1/1	21,00
142023	GN 1/2	10,00
143023	GN 1/3	4,00

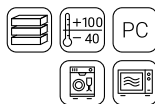


Wysokość - h





# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE, BUFET



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

**NOWOŚĆ**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>151063</b>	530	325	65	8,0	<b>34,00</b>
<b>151103</b>	530	325	100	14,0	<b>48,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>152063</b>	325	265	65	3,5	<b>18,00</b>
<b>152103</b>	325	265	100	6,0	<b>24,00</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>153063</b>	325	176	65	2,5	<b>14,00</b>
<b>153103</b>	325	176	100	3,7	<b>18,00</b>
<b>153153</b>	325	176	150	5,7	<b>23,00</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>154063</b>	265	162	65	1,7	<b>12,00</b>
<b>154103</b>	265	162	100	2,8	<b>14,00</b>
<b>154153</b>	265	162	150	3,6	<b>16,00</b>

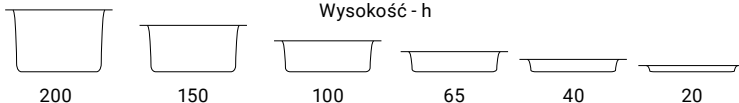
POJEMNIK GN 1/6



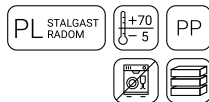
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>156063</b>	176	162	65	1,0	<b>8,00</b>
<b>156103</b>	176	162	100	1,6	<b>11,00</b>
<b>156153</b>	176	162	150	2,0	<b>12,00</b>



Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD



- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>161062</b>	530	325	65	8,0	<b>31,90</b>
<b>161102</b>	530	325	100	14,0	<b>33,20</b>
<b>161152</b>	530	325	150	19,0	<b>38,20</b>
<b>161202</b>	530	325	200	26,0	<b>50,40</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>162062</b>	325	265	65	3,5	<b>16,75</b>
<b>162102</b>	325	265	100	6,0	<b>20,30</b>
<b>162152</b>	325	265	150	8,5	<b>24,40</b>
<b>162202</b>	325	265	200	11,5	<b>29,60</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>163062</b>	325	176	65	2,5	<b>13,95</b>
<b>163102</b>	325	176	100	3,7	<b>19,10</b>
<b>163152</b>	325	176	150	5,7	<b>21,60</b>
<b>163202</b>	325	176	200	7,3	<b>24,20</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>164062</b>	265	162	65	1,7	<b>9,94</b>
<b>164102</b>	265	162	100	2,8	<b>13,10</b>
<b>164152</b>	265	162	150	3,6	<b>20,50</b>

POJEMNIK GN 1/6



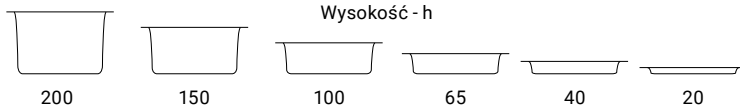
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>166062</b>	176	162	65	1,0	<b>10,05</b>
<b>166102</b>	176	162	100	1,6	<b>12,05</b>
<b>166152</b>	176	162	150	2,0	<b>15,55</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>161002</b>	GN 1/1	<b>17,65</b>
<b>162002</b>	GN 1/2	<b>9,69</b>
<b>163002</b>	GN 1/3	<b>8,58</b>
<b>164002</b>	GN 1/4	<b>7,47</b>
<b>166002</b>	GN 1/6	<b>6,26</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	45,70
141102	530	325	100	14,0	55,70
141152	530	325	150	19,0	69,90
141202	530	325	200	26,0	73,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	24,90
142102	325	265	100	6,0	28,80
142152	325	265	150	8,5	39,90
142202	325	265	200	11,5	44,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	19,45
143102	325	176	100	3,7	23,50
143152	325	176	150	5,7	31,20
143202	325	176	200	7,3	35,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	19,65
144152	265	162	150	3,6	22,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	10,30
146102	176	162	100	1,6	14,75
146152	176	162	150	2,0	16,90

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	8,84
149102	176	108	100	0,8	10,50

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	32,20
142002	GN 1/2	19,65
143002	GN 1/3	13,10
144002	GN 1/4	11,15
146002	GN 1/6	9,39
149002	GN 1/9	7,10

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	35,10
142011	GN 1/2	24,40



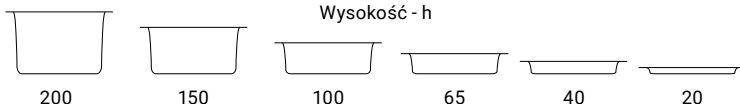
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	39,90
142019	GN 1/2	18,55
143019	GN 1/3	10,50

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>181062</b>	530	325	65	8	<b>35,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>182062</b>	325	265	65	3,5	<b>16,40</b>
<b>182102</b>	325	265	100	6,0	<b>22,40</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>183102</b>	325	176	100	3,7	<b>14,75</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>184062</b>	265	164	65	1,7	<b>8,59</b>
<b>184102</b>	265	164	100	2,8	<b>11,45</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>186102</b>	176	162	100	1,6	<b>8,73</b>
<b>186152</b>	176	162	150	2,0	<b>13,40</b>

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>181002</b>	GN 1/1	<b>21,30</b>
<b>182002</b>	GN 1/2	<b>9,33</b>
<b>183002</b>	GN 1/3	<b>5,83</b>
<b>184002</b>	GN 1/4	<b>5,94</b>
<b>186002</b>	GN 1/6	<b>6,01</b>

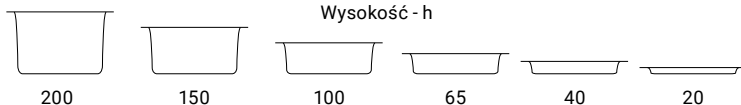
POKRYWA GN SZCZELNA

• pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>141011</b>	GN 1/1	<b>35,10</b>
<b>142011</b>	GN 1/2	<b>24,40</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	53,20
151102	530	325	100	14,0	71,90

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	25,90
152102	325	265	100	6,0	29,40

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	20,30
153102	325	176	100	3,7	23,50
153152	325	176	150	5,7	34,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	14,95
154102	265	164	100	2,8	19,10

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	12,75
156102	176	162	100	1,6	14,75
156152	176	162	150	2,0	20,60

POKRYWA GN



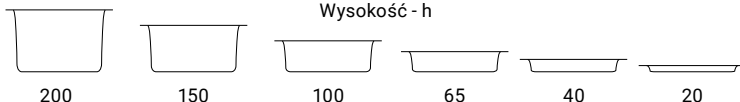
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	17,15
153002	GN 1/3	5,51
156002	GN 1/6	9,60

POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	35,10
142011	GN 1/2	24,40

Wysokość - h





## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bazarach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	131,00
161205	530	325	200	28,0	136,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	110,00
165205	325	354	200	19,0	117,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	76,30
162155	325	265	150	10,0	89,80
162205	325	265	200	12,5	104,00

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	52,90
163155	325	176	150	6,0	63,80

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	38,70
164155	265	162	150	4,3	38,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	33,70
166155	176	162	150	2,6	34,20



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	21,60
169105	176	108	100	1,0	23,50
169155	176	108	150	1,5	32,10

Etykieta



System ColorClip



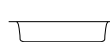
200



150



100



65



40



20

Wysokość - h

## POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiają przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



## POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	63,90
067120	310	375	20,0	83,70

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	35,00

## POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają pletnowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531	○	710	440	270	53	260,00
	062761	○	710	440	380	79	328,00
2.	062532	●	710	440	270	53	260,00
	062762	●	710	440	380	79	328,00

## POJEMNIK TRANSPORTOWY

- wzmocniona konstrukcja i wyprofilowane uchwyty do przenoszenia
- otwory w uchwytach ułatwiają odprowadzenie wilgoci po umyciu
- wymiar wewnętrzny 505x265 mm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
062530	595	390	270	40	125,00



### POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyladowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	110,00
064101	415	340	200	16,0	84,30
064102	395	200	200	7,0	57,30

### POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 4 tace
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	169,00

### POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	064990	Pojemnik	400	750	715	102	1030,00
2.	305100	Szufelka	-	-	-	1	27,90

### ZESTAW 4 TAC NA JAJKA

- zestaw dedykowany do pojemnika 061500
- każda z tac posiada 30 miejsc na jajka
- perforacja zapewnia odpowiednią cyrkulację



araven



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061504	290	290	40	49,00

## TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

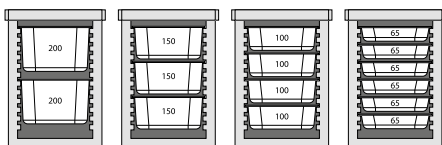


- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający



### TERMOS

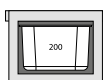
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 229
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>053870</b>	650	450	625	86	<b>1155,00</b>

### TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



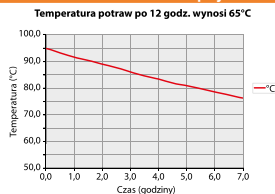
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>054300</b>	645	445	315	26	<b>823,00</b>

# POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



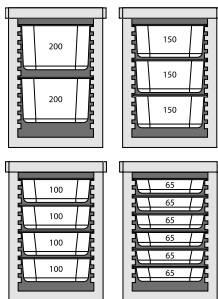
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:  
- temp. początkowa potrawy 95°C  
- temp. otoczenia 20°C  
- całkowite załadowanie pojemnika



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>055106</b>	645	445	625	93	<b>1065,00</b>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>056231</b>	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	<b>107,00</b>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>056151</b>	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	<b>194,00</b>
<b>056201</b>	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	<b>203,00</b>
<b>056251</b>	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	<b>165,00</b>
<b>056301</b>	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	<b>298,00</b>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>058201</b>	●	675	400	290	37	<b>289,00</b>
<b>058251</b>	●	675	400	335	45	<b>337,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM**

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>054201</b>	360	285	365	20	<b>173,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>054030</b>	600	400	270	3x8	<b>230,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>056203</b>	685	485	260	53	<b>234,00</b>
<b>056303</b>	685	485	360	80	<b>277,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>057231</b>	415	400	265	27	<b>156,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>057301</b>	410	410	330	32	<b>202,00</b>

## TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	72,00

## TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	053100	●	295	420	500	10	647,00
2.	053200	●	295	420	675	20	728,00

## TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna  
pokrywa  
z silikonową  
uszczelką  
odporną  
na ścieranie



Sześć  
zatrzasków  
trzymających  
pokrywę



Ergonomiczne  
uchwyty  
transportowe



Podwójne ścianki  
i pokrywa  
izolowane  
specjalną pianką  
utrzymują ciepło  
do 8 godzin



Termosy  
do napojów  
z kranem





TERMOS

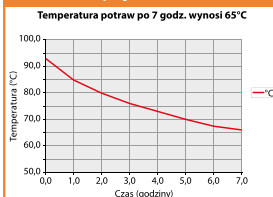
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>051104</b>	330	235	10	<b>397,00</b>
<b>051154</b>	330	295	15	<b>464,00</b>
<b>051204</b>	330	365	20	<b>492,00</b>
<b>051254</b>	330	440	25	<b>561,00</b>
<b>051304</b>	330	475	30	<b>631,00</b>
<b>051354</b>	330	585	35	<b>637,00</b>
<b>051504</b>	480	400	50	<b>736,00</b>



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>052154</b>	330	295	15	<b>474,00</b>
<b>052204</b>	330	365	20	<b>522,00</b>
<b>052254</b>	330	585	25	<b>617,00</b>

Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:  
 - temp. początkowa potrawy +95°C  
 - temp. otoczenia +20°C  
 - całkowite załadowanie pojemnika





## TERMOSY STALOWE BASIC LINE



- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



### TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>051101</b>	330	210	10	<b>340,00</b>
<b>051151</b>	330	270	15	<b>421,00</b>
<b>051201</b>	330	365	20	<b>445,00</b>
<b>051301</b>	330	450	30	<b>565,00</b>

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 227
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	1620,00

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	370	300x290x~80	0,63	230	3965,00

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 350 mm w modelu 691350
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- max grubość stosowanych worków 130µm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	10440,00



### STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
<b>691251</b>	<b>71,30</b>



### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>691921</b>	150	250	do 120	100	<b>39,60</b>
<b>691922</b>	200	300	do 120	100	<b>55,60</b>
<b>691923</b>	250	350	do 120	100	<b>74,60</b>



### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

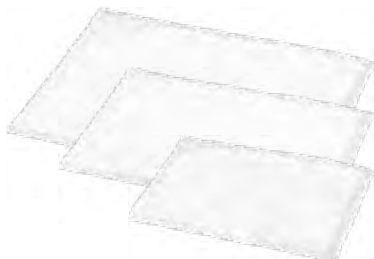
Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>691914</b>	160	230	-18 do 99	100	<b>22,10</b>
<b>691915</b>	200	300	-18 do 99	100	<b>36,80</b>
<b>691916</b>	250	350	-18 do 99	100	<b>48,30</b>



### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczerelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>691907</b>	160	230	-18 do 99	100	<b>33,00</b>
<b>691908</b>	200	300	-18 do 99	100	<b>56,20</b>
<b>691909</b>	250	350	-18 do 99	100	<b>81,90</b>



## ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

### ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

### MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca  
jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>691935</b>	Zgrzewarka do tacek	-	260	565	220	0,65	230	<b>2970,00</b>
2.	<b>691936</b>	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	<b>365,00</b>
3.	<b>691937</b>	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	<b>365,00</b>
4.	<b>691938</b>	Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	113	-	-	-	-	-	<b>354,00</b>

**NOWOŚĆ**

### WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>059002</b>	720	490	810	<b>418,00</b>



### WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>059001</b>	740	480	870	<b>976,00</b>

### WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skątne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
  - 662111 14 x pojemnik GN 1/1
  - 662211 14 x pojemnik GN 2/1
  - 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>662111</b>	380	550	1735	<b>852,00</b>
	<b>662211</b>	590	670	1735	<b>1290,00</b>
2.	<b>662461</b>	470	620	1735	<b>965,00</b>

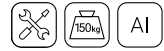
**WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY**

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>664001</b>	720	720	1820	<b>2840,00</b>

**REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1**



- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>686100</b>	1120	360	1800	<b>575,00</b>



## WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

### WÓZEK KELNERSKI ECO



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	305,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	363,00

### WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	430,00
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	505,00

### WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	467,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	540,00

### WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrzętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	432,00



**REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ**

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignieć jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>680200</b>	900	455	1800	10,6	<b>414,00</b>

**REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ**

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignieć jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>680062</b>	610	455	1800	<b>591,00</b>
<b>680092</b>	910	455	1800	<b>650,00</b>
<b>680122</b>	1220	455	1800	<b>828,00</b>
<b>680152</b>	1525	455	1800	<b>1035,00</b>
<b>681062</b>	610	610	1800	<b>670,00</b>
<b>681092</b>	910	610	1800	<b>811,00</b>
<b>681102</b>	1060	610	1800	<b>966,00</b>
<b>681122</b>	1220	610	1800	<b>1000,00</b>
<b>681152</b>	1525	610	1800	<b>1190,00</b>
<b>681182</b>	1825	610	1800	<b>1360,00</b>





# MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM



- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek



## REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>686091</b>	900	460	1680	<b>1185,00</b>
<b>686092</b>	900	560	1680	<b>1300,00</b>
<b>686151</b>	1510	460	1680	<b>1575,00</b>
<b>686152</b>	1510	560	1680	<b>1670,00</b>

## ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
<b>686003</b>	<b>15,85</b>



## REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>686095</b>	859	460	1680	<b>641,00</b>
<b>686096</b>	859	560	1680	<b>702,00</b>
<b>686125</b>	1164	460	1680	<b>859,00</b>
<b>686126</b>	1164	560	1680	<b>927,00</b>
<b>686155</b>	1469	460	1680	<b>885,00</b>
<b>686156</b>	1469	560	1680	<b>945,00</b>



## ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw .....	235
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy .....	236-240
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup .....	241-244
Dzbanki, termosy stołowe .....	246-248
Urządzenie do schładzania napojów .....	248

Tace .....	250-252
Półmiski .....	249
Pokrywa Roll-Top .....	253
Płyty do finger food z łupka .....	255
Naczynia do finger food .....	254, 256-257

## LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



## LAMPKA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	513,00

## LAMPKA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	576,00

## ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	30,80

## LAMPKA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	●	173	0,25	230	320,00
692601	●	173	0,25	230	276,00
692602	●	173	0,25	230	283,00

## LAMPKA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	●	290	0,25	230	340,00
692611	●	290	0,25	230	341,00
692612	●	290	0,25	230	353,00

## PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Bufet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

## LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie



### PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>436110</b>	605	360	240	9	<b>189,00</b>

### PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>436120</b>	605	360	240	9	<b>173,00</b>



#### PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie  
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>434090</b>	600	360	380	9	<b>522,00</b>

## LINIA BUFFET

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

INOX

#### PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie  
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>437011</b>	660	335	400	9	<b>811,00</b>



#### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



**SUNNEX®**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>435090</b>	570	350	285	8	0,76	230	<b>568,00</b>

## LINIA HOTEL

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typy Roll-Top



1

### PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN/1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>437010</b>	670	520	450	9	<b>743,00</b>

### PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa stalowa

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	<b>437012</b>	635	485	420	11,2	<b>499,00</b>



**NOWOŚĆ**

2



**NOWOŚĆ**

3

### PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa z szybą

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
3.	<b>437801</b>	575	480	295	11,2	<b>650,00</b>

### PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	<b>431113</b>	320	330	570	13	<b>447,00</b>



4





### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>435130</b>	620	480	300	13	2,0	230	<b>906,00</b>

Uchwyt na pokrywę



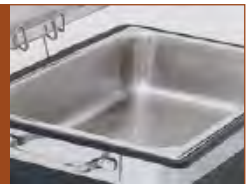
Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIÓLKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>433241</b>	620	480	310	2 x 4	2,0	230	<b>953,00</b>



## PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4+6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszk



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,89

## ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	4,42
2.	430003	Żel w butelce	1,0	14,00
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	63,90



## POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	11,80





**GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY**

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437011
- łatwy montaż i demontaż



**SUNNEX**

Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	242,00



**GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY**

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	277,00



**GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY**

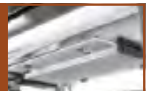
- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	228,00
430700	250	200	0,70	230	389,00

Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



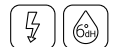
**KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP**

**KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP**

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	346,00



## KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



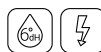
Panel sterowania



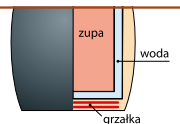
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	513,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	105,00

## KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	304,00

## KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



SUNNEX®

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	790,00

**PODGRZEWACZ DO WODY**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V* litry	Cena netto
<b>431113</b>	320	330	570	13	<b>447,00</b>



**WARNIK**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy

**GREDIL**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751087</b>	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	<b>427,00</b>
	<b>751205</b>	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	<b>522,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>73,80</b>

**WARNIK GREDIL**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

**GREDIL**

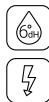


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751105</b>	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	<b>315,00</b>
	<b>751185</b>	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	<b>359,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>73,80</b>



## WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751102</b>	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	<b>428,00</b>
	<b>751192</b>	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	<b>554,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>73,80</b>



## WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

**GREDIL**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751106</b>	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	<b>368,00</b>
	<b>751186</b>	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	<b>459,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>73,80</b>

## WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wymiowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

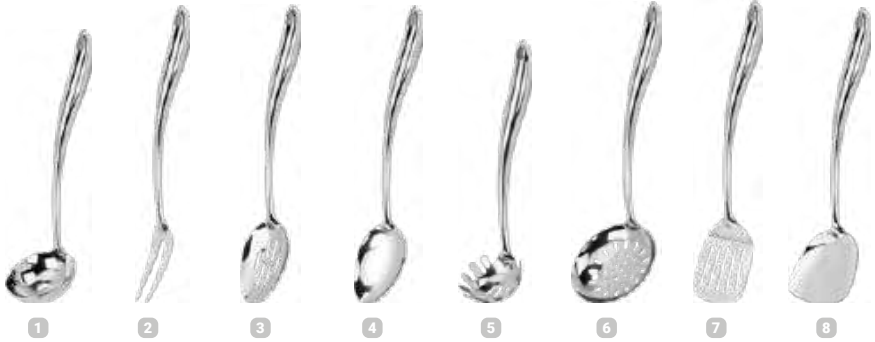
Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
<b>751209</b>	241	480	9	2,4	230	<b>711,00</b>
<b>751220</b>	288	602	18	2,4	230	<b>926,00</b>



# PRZYBORY DO SERWOWANIA

**NOWOŚĆ**
**INOX**

- polecany wieszak nr 321001



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>320011</b>	Chochla	355	<b>31,00</b>
2.	<b>320021</b>	Widelec	390	<b>28,00</b>
3.	<b>320031</b>	Łyżka perforowana	395	<b>31,00</b>
4.	<b>320041</b>	Łyżka	390	<b>31,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	<b>320061</b>	Łyżka do spaghetti	330	<b>31,00</b>
6.	<b>320071</b>	Łyżka cedzakowa	390	<b>33,00</b>
7.	<b>320081</b>	Łopatka perforowana	395	<b>31,00</b>
8.	<b>320082</b>	Łopatka	385	<b>31,00</b>

## PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm



## STOJAK NA KARTĘ MENU



Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	<b>420012</b>	310	-	<b>26,20</b>
2.	<b>420032</b>	315	-	<b>32,60</b>
3.	<b>420052</b>	310	0,08	<b>35,50</b>

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>486031</b>	102	<b>11,40</b>

## TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486025</b>	120	43	37	<b>6,62</b>
2.	<b>486026</b>	120	43	37	<b>2,70</b>

## TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą

**NOWOŚĆ**


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486023</b>	160	-	290	<b>11,00</b>
2.	<b>486024</b>	180	345	-	<b>25,00</b>



## TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana  
pokrywa  
z uchwytem  
do przeno-  
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>385951</b>	Termos	230	410	9,5	<b>268,00</b>
	<b>385140</b>	Termos	230	560	14,0	<b>380,00</b>
2.	<b>383140</b>	Tacka ociekowa	140	20	-	<b>30,10</b>



## TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



## TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana  
pokrywa  
z blokadą  
przycisku  
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>383250</b>	Termos	-	360	2,5	<b>101,00</b>
2.	<b>383140</b>	Tacka ociekowa	140	20	-	<b>30,10</b>

Otwierana  
pokrywa  
z blokadą  
przycisku  
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>383400</b>	Termos	-	380	4,0	<b>153,00</b>
	<b>383500</b>	Termos	-	430	5,0	<b>198,00</b>
2.	<b>383140</b>	Tacka ociekowa	140	20	-	<b>30,10</b>



**NOWOŚĆ**

**TERMOS STOŁOWY**

- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwusłciankowy szklany wkład



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>382152</b>	1,5	<b>45,00</b>



**NOWOŚĆ**

**TERMOS STOŁOWY**

- z przyciskiem
- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwusłciankowy szklany wkład



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>382153</b>	1,5	<b>42,00</b>



**TERMOS STOŁOWY**

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>382150</b>	1,5	<b>50,30</b>
<b>382200</b>	2,0	<b>54,10</b>



**TERMOS STOŁOWY**

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
<b>382151</b>	245	1,5	<b>75,00</b>
<b>382201</b>	285	2,0	<b>83,40</b>



**TERMOS STOŁOWY**

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
<b>386100</b>	235	1,00	<b>162,00</b>
<b>386150</b>	250	1,50	<b>172,00</b>
<b>386200</b>	295	2,00	<b>180,00</b>



**DZBANEK**

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>373051</b>	0,5	<b>25,10</b>
<b>373101</b>	1,0	<b>41,60</b>
<b>373151</b>	1,5	<b>53,80</b>
<b>373201</b>	1,9	<b>59,30</b>



**DZBANEK**

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>372035</b>	0,35	<b>31,20</b>
<b>372060</b>	0,60	<b>39,90</b>
<b>372100</b>	1,00	<b>45,60</b>
<b>372150</b>	1,50	<b>77,90</b>
<b>372200</b>	2,00	<b>90,40</b>



**DZBANEK**

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>371200</b>	2,0	<b>77,00</b>

## DZBANKI

### DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	34,80



### DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

**Paşabahçe**  
PROFESSIONAL

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	23,90
2.	400177	78-60	153	0,50	6	11,55
	400008	97-72	201	1,00	6	13,75
	400175	112-86	240	1,85	6	23,80
3.	400176	114-90	234	1,45	6	24,30
4.	400378	120	248	2,50	1	26,30



### URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3695,00

### GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8300,00



**DOZOWNIK DO NAPOJÓW**

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	405,00

**DOZOWNIK DO NAPOJÓW**

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	411,00

**DOZOWNIK DO PŁATKÓW**

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	360,00

**POKRYWA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	67,50

**PÓLMISEK**

- rant 3 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	19,70
401302	302	202	24,20
401352	348	233	27,60
401402	392	262	39,40
401502	498	346	60,90

**TACA EKSPOZYCYJNA**

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	42,10
406280	300	235	25	46,50
406310	325	250	25	44,50
406340	355	275	25	62,30
406400	420	295	25	77,90
406460	480	340	25	104,00
406550	580	365	25	168,00

## TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>412350</b>	355	-	-	25	<b>16,90</b>
	<b>412400</b>	405	-	-	25	<b>26,30</b>
2.	<b>411450</b>	-	405	305		<b>26,90</b>
	<b>411500</b>	-	460	360		<b>28,40</b>
	<b>411560</b>	-	510	380		<b>47,90</b>
	<b>411650</b>	-	650	450		<b>64,40</b>



## TACA LAMINOWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>414020</b>	530	325	<b>45,40</b>



## TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>413370</b>	530	370	17	<b>44,10</b>
2.	<b>413460</b>	460	360	20	<b>40,00</b>
3.	<b>413530</b>	530	325	17	<b>47,30</b>



## TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>414371</b>	530	370	15	<b>58,80</b>

**TACA**

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>414531</b>	530	325	15	<b>60,00</b>
2.	<b>414532</b>	530	325	15	<b>53,60</b>
3.	<b>414533</b>	530	325	15	<b>53,60</b>

**TACA**

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>413001</b>	530	325	<b>45,20</b>
2.	<b>413010</b>	530	325	<b>120,00</b>

**TACA**

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>413031</b>	530	325	-	<b>40,50</b>
2.	<b>413033</b>	456	356	-	<b>27,00</b>
3.	<b>413032</b>	415	305	-	<b>21,40</b>

**TACA KELNERSKA**

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytyami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>414090</b>	430	305	30	<b>22,40</b>

## TACE FAST FOOD



- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251	●	250	350	9,96
413252	●	250	350	9,96
413253	●	250	350	9,96
413254	●	250	350	9,48
413255	●	250	350	10,05
413256	●	250	350	10,25

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	●	300	400	11,35
413302	●	300	400	11,35
413303	●	300	400	11,35
413304	●	300	400	11,45
413305	●	300	400	11,45

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	●	350	450	16,95
413353	●	350	450	16,95
413354	●	350	450	16,95
413355	●	350	450	16,95
413356	●	350	450	17,10

### STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	228,00

## WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>151,00</b>
<b>419100</b>	Witryna chłodnicza	530	325	240	<b>399,00</b>
<b>419112</b>	Wkład chłodzący	200	120	30	<b>31,00</b>



## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>151,00</b>
<b>414020</b>	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	<b>45,40</b>
<b>413001</b>	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	<b>45,20</b>



## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	<b>151,00</b>
<b>435090</b>	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	<b>568,00</b>



## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>151,00</b>
<b>111060</b>	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	<b>58,40</b>



## KOLUMNY BUFETOWE

- Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z lupka dają możliwość swobodnej aranżacji na malej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



## PŁYTA Z LUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>399101</b>	200	200	5	<b>14,55</b>
<b>399102</b>	200	100	5	<b>7,76</b>
<b>399103</b>	300	300	5	<b>23,70</b>
<b>399104</b>	300	200	5	<b>16,45</b>



1

2

## KOLUMNA BUFETOWA

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>815601</b>	●	Wysoka	150	150	570	<b>311,00</b>
2.	<b>815621</b>	●	Niska	150	150	355	<b>219,00</b>

INOX

## MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

**Pasabahce**  
PROFESJONALNA



1



2



3



4



5

**NOWOŚĆ**



6

**NOWOŚĆ**



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>400283</b>	Miseczka finger food	110	6	<b>4,41</b>
2.	<b>400284</b>	Miseczka finger food	96	6	<b>4,15</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	<b>400263</b>	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	<b>3,53</b>
4.	<b>400286</b>	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	<b>5,94</b>
5.	<b>400341</b>	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	<b>5,75</b>
6.	<b>400124</b>	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	<b>4,35</b>
7.	<b>400304</b>	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	<b>4,79</b>

## PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

### PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	56,20
399112	GN 1/2	325	265	5	1	30,10
399113	GN 1/3	325	175	5	1	21,60
399114	GN 1/4	265	160	5	1	18,15

### PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	14,55
399103	300	300	5	1	23,70
399117	100	100	5	4	15,85

### PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399119	300	5	1	23,50
399120	330	5	1	26,30

### PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	28,60

### PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,76
399104	300	200	5	1	16,45
399115	400	250	5	1	27,60
399116	400	120	5	1	14,05

## NACZYNIA DO FINGER FOOD

### MINI DIP

• stal gładka

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546043</b>	72	48	0,12	<b>7,56</b>

### MINI DIP

• stal młotkowa

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>546044</b>	57	45	0,075	<b>6,52</b>
2.	<b>546045</b>	72	48	0,120	<b>5,36</b>

### KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546022</b>	88	110	0,3	<b>23,30</b>

### MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546040</b>	120	120	0,90	<b>33,20</b>

### MINI WIADERKO

• do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546034</b>	95	95	0,400	<b>18,30</b>
<b>546035</b>	120	120	0,900	<b>26,10</b>

### KUBEK NA FRYTKI

• 546025 stal młotkowa

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>546024</b>	88	85	0,41	<b>16,95</b>
2.	<b>546025</b>	88	85	0,41	<b>16,20</b>

### MINI RONDELEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>546009</b>	68	43	0,13	<b>30,70</b>
2.	<b>546010</b>	110	60	0,38	<b>28,40</b>



INOX

### KOSZYK NA SERWETKI

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>319046</b>	195	195	78	<b>21,00</b>

### STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>319041</b>	100	150	<b>13,75</b>



NOWOŚĆ

KOSZYK NA PRZEKĄSKI  
FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>319047</b>	115	82	<b>12,00</b>

NOWOŚĆ



KOSZYK DO SERWOWANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>319048</b>	270	170	295	<b>39,00</b>

NOWOŚĆ



KOSZYK NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>319049</b>	270	130	<b>25,00</b>

**1 KOSZYK FINGER FOOD**

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- do serwowania przekąsek lub dań

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>546052</b>	80	65	<b>11,75</b>



1

**2 KOSZYK FINGER FOOD**

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>546005</b>	105	90	60	<b>25,20</b>



2



## CATERING

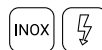
Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lamy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lamy grzewcze elektryczne ..... 259-260  
Wiszące lamy grzewcze ..... 259-259  
Stolik grzewczy ..... 260  
Lamy grzewcze gazowe ..... 261

Meble cateringowe ..... 262  
Pokrowce na meble cateringowe ..... 263  
Słupek hotelowy ..... 263

## WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot  
w standardzie  
w modelu  
692310



Złożona lampa



3

Parasol  
z zamontowa-  
nym systemem  
grzania



## 1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>692310</b>	585	300	3,2	2,1	230	<b>347,00</b>

## 2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>692311</b>	530	300	2,0	1,8	230	<b>280,00</b>

## 3 LAMPY GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>692312</b>	1000	105	3,6	2,0	230	<b>315,00</b>

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPY GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

2 LAMPY GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	253,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	584,00

STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	615,00

### LAMPY GRZEWCZE PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>693210</b>	520	-	2270	13	G30	<b>1485,00</b>
2.	<b>693211</b>	-	2270	-	-	-	<b>82,20</b>

### LAMPY GRZEWCZE, PROMIENNIK

- lampa, promiennik ciepły do zastosowania na zewnątrz
- doskonałe efekty ciepłe wraz z pięknym wyglądem z 4 stron
- obudowa ze szkła hartowanego
- przeznaczony na gaz propan, butan lub propan-butan
- kamienie z lawy wulkanicznej w komplecie (1,5kg)
- wyposażona w kółka ułatwiające przemieszczanie
- wąż przyłączeniowy w zestawie bez reduktora



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
<b>693220</b>	420	420	1360	11	Gaz	<b>999,00</b>

# MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



## 1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	270,00

## 2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	390,00

## 3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	382,00

## 4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	160,00

## 5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	270,00

## 6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	306,00

## POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	<b>950160</b>	Pokrowiec na stół 950141	○	<b>60,20</b>
	<b>950163</b>	Pokrowiec na stół 950141	●	<b>60,20</b>
2.	<b>950167</b>	Pokrowiec na stół 950131	●	<b>39,70</b>
3.	<b>950172</b>	Pokrowiec na stół 950112	○	<b>51,00</b>
	<b>950175</b>	Pokrowiec na stół 950112	●	<b>51,00</b>
4.	<b>950176</b>	Pokrowiec na stół 950118	○	<b>62,80</b>
	<b>950179</b>	Pokrowiec na stół 950118	●	<b>62,80</b>
5.	<b>950168</b>	Pokrowiec na krzesło 950121	○	<b>34,70</b>
	<b>950171</b>	Pokrowiec na krzesło 950121	●	<b>35,60</b>



### 1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>689011</b>	320	900	2	<b>114,00</b>

### 2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>689001</b>	320	1000	<b>224,00</b>

### 3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>689002</b>	●	1500	<b>28,80</b>
<b>689003</b>	●	1500	<b>49,60</b>





## WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe ..... 265-268  
Nalewaki, dozowniki, otwieracze .... 269-270  
Sitka, miarki, moździerze, shakery, ... 271-272  
Naczynia miedziane do serwowania ..... 273  
Łyżeczki i maty barmańskie,  
    formy silikonowe.....273-275

Pojemniki termoizolacyjne ..... 276  
Wiaderka do szampana i podstawy ..... 276  
Syfony do wody ..... 277-278  
Wyciskarka do cytrusów ..... 278-282  
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu : 283-287  
Chłodziarki i lodówki barowe..... 289-290



**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


**2**
**3**
**1**


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>484416</b>	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	<b>540,00</b>
2.	<b>484016</b>	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>158,00</b>
3.	<b>484020</b>	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>161,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


**2**
**3**
**1**


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>484419</b>	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	<b>669,00</b>
2.	<b>484016</b>	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>158,00</b>
3.	<b>484020</b>	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>161,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


**2**
**3**
**1**


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>484421</b>	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	<b>914,00</b>
2.	<b>484016</b>	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>158,00</b>
3.	<b>484020</b>	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>161,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- pokrywa wyciszająca
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484051

**NOWOŚĆ**



**DZBANEK DO BLENDERA**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>484050</b>	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	<b>999,00</b>
<b>484051</b>	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	-	<b>189,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484030

**NOWOŚĆ**



**DZBANEK DO BLENDERA**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>484730</b>	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	<b>499,00</b>
<b>484030</b>	Dzbanek	-	-	-	2,0	-	-	-	<b>169,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka


**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>484600</b>	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	<b>2145,00</b>
<b>484601</b>	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	<b>806,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowania koktajli mlecznych, mrożonych i innych napojów
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce


**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>484610</b>	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	<b>6210,00</b>
<b>484611</b>	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	<b>1200,00</b>

### BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce



### DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>484620</b>	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	<b>9205,00</b>
<b>484621</b>	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	<b>1200,00</b>

### BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)



### DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>484630</b>	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	<b>6375,00</b>
<b>484631</b>	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	<b>1220,00</b>
<b>484632</b>	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	<b>2430,00</b>
<b>484633</b>	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	<b>1270,00</b>
<b>484634</b>	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	<b>2665,00</b>

**NALEWAK**

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	1,53

**DOZOWNIK, NALEWAK Z KULKAMI**

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	V litry	Cena netto
475020	0,025	9,00
475035	0,035	9,00
475050	0,050	9,00

**DOZOWNIK DO ALKOHOLU**

- dedykowany do stojaków 475110 i 475140



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	V litry	Cena netto
475251	0,025	22,00
475351	0,035	22,00
475551	0,045	22,00

**STOJAK NA BUTELKĘ Z DOZOWNIKIEM**

- 475110 montowany do ściany
- 475140 montowany do półki
- w zestawie dozownik 30 ml
- zalecana wysokość butelek H 240-350 mm

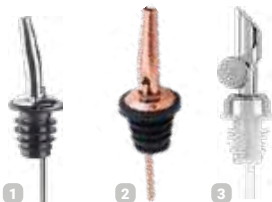
**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Montaż	H mm	V litry	Cena netto
1.	475110	do ściany	390	0,03	49,00
2.	475140	do półki	390	0,03	55,00

**NALEWAK**

- 475985 - samodomkający się
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475980	103	1	8,81
2.	475986	103	6	5,00
3.	475985	120	2	9,00

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

**KOREK DO BUTELKI SZAMPANA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	18,85

**KOREK DO BUTELKI SZAMPANA**

- 472031 - sprzedawany po 2 szt.
- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt	Cena netto
472031	35	55	2	12,00

PROWADNICE DO PODWIESZANIA  
KIELISZKÓW

- 5 rzędowy



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
<b>478050</b>	480	450	355	70	<b>71,60</b>

Cr

PROWADNICE DO  
POWIESZANIA KIELISZKÓW

- 1 - rzędowy

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>478010</b>	120	55	400	40	<b>22,00</b>
2.	<b>478011</b>	120	55	400	40	<b>15,00</b>

OTWIERACZ

- 472102, 472105 - 2 mm grubości



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
1.	<b>472100</b>	-	127	<b>9,51</b>
2.	<b>472102</b>	30	90	<b>7,00</b>
3.	<b>472105</b>	40	178	<b>10,00</b>

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

OTWIERACZ KELNERSKI



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	<b>472999</b>	120	<b>17,95</b>
2.	<b>472140</b>	110	<b>9,65</b>
3.	<b>472998</b>	120	<b>14,00</b>

**NOWOŚĆ**

OTWIERACZ DO BUTELEK

- montaż do ściany

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Cena netto
<b>472110</b>	<b>6,00</b>

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	<b>474000</b>	55	208	<b>39,20</b>
2.	<b>474001</b>	80	225	<b>25,00</b>

**NOWOŚĆ**

WYCISKACZ  
DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>473000</b>	130	100	0,35	<b>62,90</b>

SITO BARMAŃSKIE

- miedziana powłoka
- zalecane mycie ręczne

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
472091	148	118	30	22,00

SITO BARMAŃSKIE JULEP

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
472092	10,3	215	20,00

SITO BARMAŃSKIE JULEP

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
472060	78	165	19,00

SITO BARMAŃSKIE, STÓŻKOWE

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	472081	80	213	11,50
2.	472082	80	213	15,00

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	23,20

MOŹDZIERZ

- uchwyt stalowy



Nr kat.	L mm	Cena netto
472202	200	9,00

**NOWOŚĆ**

MOŹDZIERZ

- uchwyt miedziany
- zalecane mycie ręczne



Nr kat.	L mm	Cena netto
472203	200	12,00

**NOWOŚĆ**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	32,30

MIARKA Z PODZIAŁKĄ ZEWNĘTRZNĄ 15-75 ML

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	V litry	Cena netto
474075	0,075	15,00

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	474301	0,020-0,040	16,80
	474302	0,025-0,050	16,90
2.	474305	0,025-0,050	16,00
3.	474306	0,025-0,050	26,00
4.	474307	0,025-0,050	26,00

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476070	0,7	62,50
2.	476051	0,5	29,90
	476071	0,7	34,30
3.	476050	0,5	29,00
4.	476055	0,5	32,00
5.	476075	0,7	39,00
6.	476080	0,8	21,00

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

SHAKER PARYSKI



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	V litry	Cena netto
476081	0,65	49,00

SHAKER BOSTOŃSKI



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	●	90	180	0,9	10,10
2.	476000	●	90	180	0,9	19,45
3.	476082	●	-	-	0,8	52,00

**NOWOŚĆ**

KUBEK STALOWY DO SHAKERA



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
472014	130	0,53	15,25

SZKLANICA DO SHAKERA

• do zastosowania z shakerem typu "Boston"



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
476045	0,45	48	6,00

**NOWOŚĆ**

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	22,80



**ŁYŻECZKA BARMAŃSKA**

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	16,90
2.	472011	285	1	11,65
3.	472012	202	12	0,72
4.	472015	400	1	19,00
5.	472016	300	1	13,00
6.	472020	210	1	16,10

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

**NÓŻ DO OBIERANIA**



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	13,00

**DESKA DO KROJENIA**

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90 °C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	17,35
340351	350	250	10	35,70

**MIEDZIANE NACZYNIA DO SERWOWANIA KOKTAJLI**

- wykonane ze stali nierdzewnej
- trwała, miedziana powłoka
- nowoczesny design
- podana cena za sztukę, sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
1.	472040	78	90	0,40	1	-	25,00
2.	472045	96	205	0,47	1	-	55,00
3.	472050	92	100	0,50	1	-	26,00
4.	472210	64	218	0,21	2	-	35,00

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
5.	472225	120	162	0,25	2	-	35,00
6.	472245	96	98	0,45	2	-	30,00
7.	472250	90	210	-	2	0,5	35,00



**SZPIKULEC DO LODU**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- rączka z drewna i stopu cynku
- przeznaczony do obróbki brył lodu

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	w mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	472211	61	188	0,16	39,00
2.	472213	36	176	0,11	39,00

**INOX** **NOWOŚĆ**

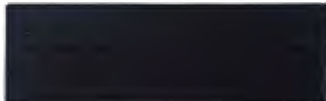
**MATA BARMAŃSKA**

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>473900</b>	590	80	16	<b>36,80</b>
2.	<b>473910</b>	450	300	10	<b>51,30</b>
3.	<b>473905</b>	600	200	9	<b>27,00</b>

**NOWOŚĆ**



**POMOCNIK BARMAŃSKI**

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>477100</b>	240	150	105	<b>43,40</b>

**POJEMNIK BARMAŃSKI**

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>473500</b>	500	160	90	<b>113,00</b>

**STACJA BARMAŃSKA**

- 5 pojemników na dodatki z pokrywą
- 2 duże pojemniki na akcesoria barowe

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>473600</b>	600	150	85	<b>79,00</b>

**KRUSTOWNICA**

- 3 rozsuwane poziomy pojemników do zdobień kieliszków

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>477000</b>	200	160	75	<b>29,00</b>

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>474310</b>	550	100	150	<b>137,00</b>

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815025</b>	120	140	<b>50,10</b>

BUTELKA DO AROMATYZOWANIA KOKTAJLI

- 473001 posiada atomizer

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>473001</b>	67	106	0,10	<b>29,00</b>
2.	<b>473002</b>	35	110	0,03	<b>29,00</b>
3.	<b>473003</b>	65	136	0,15	<b>23,00</b>

TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486023</b>	160	-	290	<b>11,00</b>
2.	<b>486024</b>	180	345	-	<b>25,00</b>

FORMA SILIKONOWA DO KOSTEK LODU

- nr kat. 471001 - pojemność 15 kostek 30x30x30 mm
- nr kat. 471002 - pojemność 6 kostek 50x50x50 mm

**SIL**



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>471001</b>	190	120	35	<b>19,00</b>
2.	<b>471002</b>	170	110	52	<b>18,00</b>

FORMA SILIKONOWA

- nr kat. 471003 - pojemność 2x Ø 58 mm
- nr kat. 471004 - pojemność 8x Ø 50 mm

**SIL**



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>471003</b>	165	75	76	<b>15,00</b>
2.	<b>471004</b>	250	120	60	<b>25,00</b>

POJEMNIK  
TERMOIZOLACYJNY  
DO LODU



- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	141,00

POJEMNIK  
TERMOIZOLACYJNY  
DO WINA



1

2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	477201	1,9	59,80
2.	477202	1,9	79,00

**NOWOŚĆ**

MISA DO SZAMPANA

**NOWOŚĆ**



1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	477991	350	230	115,00
2.	477992	350	230	125,00

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	52,80

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	45,20

WIADERKO DO SZAMPANA

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	V litry	Cena netto
477441	4	65,00

PODSTAWA STOŁOWA DO WIADERKA

- średnica uchwyty pod wiaderko ok 17 cm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
478616	420	175	120	29,00

PODSTAWA DO WIADERKA

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
1.	478610	600	179,00
2.	478680	680	180,00
3.	478690	725	99,00

**NOWOŚĆ**



1

2

3

**SYFON ISI SODA SIPHON**

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500500</b>	<b>1</b>	<b>255,00</b>

**SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC**

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500505</b>	<b>1</b>	<b>309,00</b>

**NABOJE DO SYFONÓW DO WODY**

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO<sub>2</sub>
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
<b>500010</b>	Naboje SODA	<b>10</b>	<b>19,55</b>

**SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE**

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500504</b>	<b>0,95</b>	<b>177,00</b>

## SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem



INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500521</b>	1	<b>136,00</b>

## WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>473012</b>	185	225	710	<b>254,00</b>

## URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuchiwanie gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

**NOWOŚĆ**



1



2

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>469001</b>	290	345	520	41	1,15	230	<b>2990,00</b>
2.	<b>469004</b>	310	310	510	41	1,15	230	<b>2890,00</b>

## SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

Nr kat.	Cena netto
<b>469000</b>	<b>499,00</b>



**NOWOŚĆ**

### AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewni optymalne spływanie soku



1

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



2



3



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe [stalga.com](http://stalga.com)



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482600</b>	230	300	350	1450	5	0,13	230	<b>2175,00</b>

### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482610</b>	170	303	350	1450	5	0,13	230	<b>2370,00</b>

### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482620</b>	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	<b>3385,00</b>



**WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW**

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Sitko -  
element  
roboty



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482630</b>	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	<b>3535,00</b>


**WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS**

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Filtr ze stali  
nierdzewnej  
z otworami  
o  $\phi=0,3$  mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482650</b>	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	<b>23220,00</b>



### WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr./min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>480021</b>	212	287	396	0,23	230	<b>1675,00</b>

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>480012</b>	315	200	440	5,7	0,18	230	<b>851,00</b>



### DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>873550</b>	396	708	871	61	0,44	230	<b>19000,00</b>



**KRUSZARKA ELEKTRYCZNA**

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>471160</b>	175	270	490	30	9	0,25	230	<b>998,00</b>

**KRUSZARKA ELEKTRYCZNA**

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

**SANTOS**



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>471600</b>	236	474	73	150	0,13	230	<b>6380,00</b>

**KRUSZARKA DO LODU**

- pojemnik i szufładka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>471000</b>	160	135	270	<b>155,00</b>

**KOSTKARKA**

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>871101</b>	305	380	380	0,13	230	<b>1180,00</b>

**KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU**



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy ASI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)

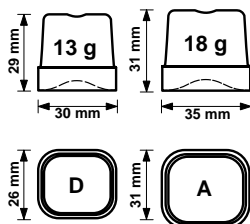
Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>873551</b>	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	<b>13800,00</b>

## KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS

Wzór kostki



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



1

do 21 kg/24h



2

do 21 kg/24h



5

do 48 kg/24h

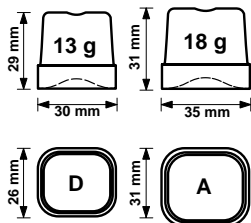


6

do 72 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>872211</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4450,00</b>
2.	<b>872213</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4860,00</b>
3.	<b>872281</b>	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>5975,00</b>
4.	<b>872331</b>	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	<b>6850,00</b>
	<b>872421</b>	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	<b>7050,00</b>
5.	<b>872461</b>	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	<b>7720,00</b>
6.	<b>872651</b>	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	<b>10110,00</b>
	<b>872801</b>	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	<b>10600,00</b>
	<b>872901</b>	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	<b>10960,00</b>

## KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



4

do 48 kg/24h



6

do 95 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>872212</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4475,00</b>
2.	<b>872214</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4860,00</b>
3.	<b>872282</b>	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>5975,00</b>
4.	<b>872332</b>	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	<b>6850,00</b>
	<b>872422</b>	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	<b>7320,00</b>
5.	<b>872462</b>	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	<b>7720,00</b>
6.	<b>872652</b>	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	<b>10110,00</b>
	<b>872802</b>	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	<b>10600,00</b>
	<b>872902</b>	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	<b>10960,00</b>



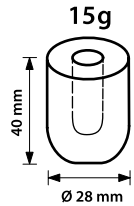
do 26 kg/24h

### KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>871120</b>	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	<b>3220,00</b>
<b>871126</b>	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>3450,00</b>

## ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

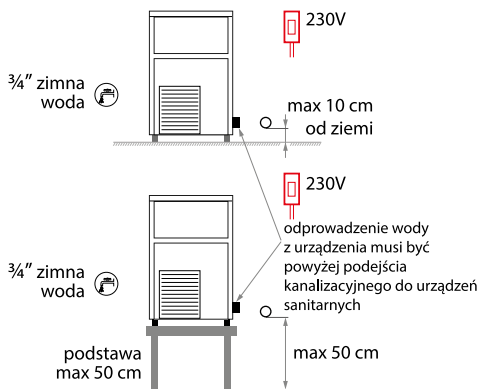


2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>873901</b>	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	<b>14830,00</b>
	<b>873902</b>	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	<b>14830,00</b>
2.	<b>873151</b>	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	<b>16400,00</b>

## STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



## PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

### ZMIĘKZCZACZ DO WODY



Nr kat. Nr strony

**820081**  
**820121**  
**820161** 509



Nr kat. Nr strony

**822990** 509



Nr kat. Nr strony

**822998** 509

### TABLETKI SOLNE



Nr kat. Nr strony

**820999** 509

### FILTR DO WODY



Nr kat. Nr strony

**822825**  
**822827**  
**822829**  
**822831** 506

### LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat. Nr strony

**823998** 506



**CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA**



- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881120</b>	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	<b>3500,00</b>

**CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA**



- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881240</b>	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	<b>4900,00</b>

**LODÓWKA BAROWA**



- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
  - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

**NOWOŚĆ**



1



2



3

Lp.	Nr kat.	ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882133</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>2100,00</b>
2.	<b>882213</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>2700,00</b>
3.	<b>882323</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>3400,00</b>

### ŁODÓWKA BAROWA

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
  - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

**NOWOŚĆ**



1



3

2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882143</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>3500,00</b>
2.	<b>882243</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>4800,00</b>
3.	<b>882343</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>5900,00</b>

### ŁODÓWKA BAROWA

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
  - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

**NOWOŚĆ**



1



2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882214</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	<b>2990,00</b>
2.	<b>882324</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	<b>3850,00</b>



# WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy .....	292, 294-295
Podgrzewacz filiżanek .....	292
Lodówka na mleko do kawy .....	293
Młynek do mielenia kawy .....	296
Stół pod ekspres .....	297

Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw .....	298-299
Chemia do ekspresów .....	299
Szkló do kawiarni .....	300-301

## EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486812</b>	410	500	580	8	20,5	2,9	230	<b>10920,00</b>

## AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>648011</b>	Odkamieniacz	<b>26,00</b>
<b>820078</b>	Tabletki czyszczące	<b>18,00</b>
<b>822310</b>	Filtr do ekspresu	<b>159,00</b>

## PODGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z grzaniem
- obudowa ze szkła hartowanego i stali



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486001</b>	320	420	470	11	0,075	230	<b>2080,00</b>

## AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielaacza do kawy, nie mleka w proszku



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486860</b>	405	540	660	6	30	2,9	230	<b>21500,00</b>

## ORGANIZER KAWOWY

- organizator przeznaczony do uporządkowania strefy kawowej
- polecany na kubki, mieszadełka, torebki z cukrem i inne

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486015</b>	356	256	180	<b>85,00</b>

### ŁODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>844486</b>	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	<b>4880,00</b>



### ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>844108</b>	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	<b>2080,00</b>

### ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>844110</b>	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	<b>2800,00</b>



### ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>844100</b>	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	<b>1355,00</b>

## EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nożyki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

### EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup” h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
<b>486010</b>	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	<b>6675,00</b>

### EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumetryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486020</b>	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	<b>12540,00</b>
<b>486030</b>	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	<b>16280,00</b>

**EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- pompa wolumetryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupie, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samoczyszczący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion”
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486320</b>	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	<b>16450,00</b>
<b>486330</b>	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	<b>20450,00</b>

**AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA**

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>486325</b>	Pasuje do modeli 486320, 486330	<b>997,00</b>


**EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard” h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486420</b>	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	<b>16100,00</b>
<b>486430</b>	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	<b>20330,00</b>

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- zaparzac przelawowy do kawy
- pojemność zbiornika na wodę 2,2 l
- dzbanek na kawę w zestawie
- dolna płyta podtrzymuje temperaturę

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752218	Ekspres	203	403	469	1,8	2,06	230	59,00
752222	Dzbanek	-	-	-	1,8	-	-	999,00

**MŁYNKI DO MIELENIA KAWY**



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelawowymi oraz kolbowymi bez młynka



**MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1815,00



**MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	2130,00



**STÓL POD EKSPRES DO KAWY**

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486700</b>	1000	700	1000	<b>3460,00</b>

**STÓL POD EKSPRES DO KAWY\***

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowalnym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

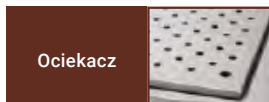
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486710</b>	1500	700	1000	<b>4355,00</b>



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

## WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g, lb, oz, ozt, dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730011</b>	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	<b>307,00</b>
<b>730012</b>	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	<b>244,00</b>
<b>730013</b>	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	<b>249,00</b>



## WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486014</b>	265	162	102	<b>73,80</b>

## DYSPENSER DO PRZYPAW



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>363200</b>	Do cynamonu	70	130	0,4	<b>27,20</b>
2.	<b>363300</b>	Do czekolady	70	130	0,4	<b>28,30</b>
3.	<b>363150</b>	Do cukru pudru	70	130	0,4	<b>27,40</b>

## SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486017</b>	245	345	90	<b>283,00</b>
2.	<b>486018</b>	245	345	90	<b>323,00</b>

## DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniania mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie

Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
<b>376035</b>	●	0,35	<b>83,00</b>
<b>376036</b>	●	0,35	<b>83,00</b>
<b>376045</b>	●	0,45	<b>88,70</b>
<b>376046</b>	●	0,45	<b>88,70</b>



## DZBANEK

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>372035</b>	0,35	<b>31,20</b>
<b>372060</b>	0,60	<b>39,90</b>
<b>372100</b>	1,00	<b>45,60</b>
<b>372150</b>	1,50	<b>77,90</b>
<b>372200</b>	2,00	<b>90,40</b>



TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>486013</b>	58	90	0,4	<b>79,50</b>

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>486113</b>	58	85	0,32	<b>73,10</b>

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>486012</b>	58	94	0,4	<b>105,00</b>

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486005</b>	●	125	140	30	<b>34,10</b>

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486006</b>	●/●	80	140	55	<b>64,90</b>

PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>648200</b>	1	<b>26,10</b>

ODKAMINIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>648010</b>	1	<b>27,30</b>
<b>648050</b>	5	<b>89,10</b>
<b>648100</b>	10	<b>174,00</b>

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
<b>820078</b>	<b>18,00</b>

ODKAMINIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>648011</b>	1,0	<b>26,00</b>

## SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 147-169

### SZKŁANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400098</b>	76-49	110	0,240	12	<b>6,94</b>
2.	<b>400099</b>	82-55	149	0,380	12	<b>10,10</b>



1



2

### SZKŁO LINIA BARSCHINE

**NOWOŚĆ**



1

2

3



4



5



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400241</b>	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	<b>9,34</b>
2.	<b>400243</b>	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	<b>9,91</b>
3.	<b>400245</b>	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	<b>11,45</b>
4.	<b>400246</b>	Kubek	110	113	0,315	12	<b>12,20</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	<b>400242</b>	Spodek do 400241	140	19	-	6	<b>9,72</b>
	<b>400244</b>	Spodek do 400243	140	19	-	6	<b>9,72</b>
	<b>400247</b>	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	<b>9,72</b>

Luigi Bormioli  
ITALY



## FILIŻANKA DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	51,10

### KUBEK TERMICZNY

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	85	113	0,320	2	49,90



**NOWOŚĆ**



### KUBEK ICONIC



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	8,99



### KUBEK HILL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400128	80-69	100	0,320	2	11,45



### SZKŁANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,90



### SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	4,37



### SZKŁANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	10,05
400196	84-75	162	0,360	6	10,30
400197	91-75	175	0,455	6	13,40



# WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony ..... 303-307  
Porcjonery, stojaki,  
pucharki do lodów ..... 308-309  
Worki, końcówki do wyciskania ..... 310-311  
Akcesoria cukiernicze ..... 311-312  
Noże cukiernicze, papier do pieczenia ..... 313

Urządzenie do gorącej czekolady ..... 314  
Patery do tortów i owoców ..... 315-317  
Palnik, foremki do crème brûlée ..... 317  
Miasiarki planetarne ..... 318-320  
Witryny chłodnicze ..... 321

## SYFONY

isi

INOX



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy ISI, używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji

### SYFON ISI CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	500052	○	0,5	232,00
2.	500053	●	0,5	232,00

### SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054	●	0,5	263,00

### SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026



Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	504,00
500026	Naboje Nitro	16	-	48,70

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY I

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**



Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	294,00
500101	1,0	350,00



**SYFON ISI GOURMET WHIP**

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki  
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500205</b>	0,5	<b>366,00</b>
<b>500210</b>	1,0	<b>497,00</b>

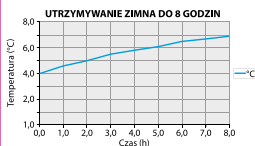
**SYFON ISI THERMO WHIP**

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional

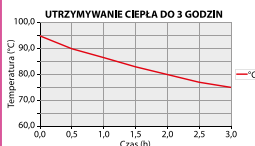

**3 końcówki  
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500305</b>	0,5	<b>465,00</b>

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C



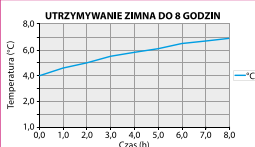
Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 95°C


**SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP**

- automatyczny syfon do białej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C  
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500410</b>	1	<b>829,00</b>



## AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

• akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1

2

3



4



5

### 1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	30,90

### 2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	30,30

### 3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	76,30

### 4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	93,40

### 5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	142,00

## NABOJE DO SYFONÓW

iSi®

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N<sub>2</sub>O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	17,60
500016	Naboje Professional	24	41,60
500017	Naboje Professional	50	87,20

## NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	48,70

## SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne



Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	159,00

KUWETA DO LODÓW



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>535014</b>	360	165	120	5	<b>63,70</b>
2.	<b>535017</b>	360	250	80	5	<b>67,30</b>

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>536004</b>	270	95	90	<b>86,80</b>

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>536005</b>	270	95	90	<b>74,00</b>

PLŪCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>530009</b>	220	120	90	<b>1330,00</b>



Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



**PORCJONERY DO LODÓW**

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



**1 PORCJONER DO LODÓW**

- wykonany z aluminium



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
<b>530300</b>	1/30, porcja ~23 g	<b>150,00</b>
<b>530400</b>	1/40, porcja ~17 g	<b>147,00</b>

**2 PORCJONER DO LODÓW**

- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
<b>531300</b>	1/30, porcja ~23 g	<b>174,00</b>
<b>531360</b>	1/36, porcja ~19 g	<b>174,00</b>
<b>531400</b>	1/40, porcja ~17 g	<b>174,00</b>



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



**3 PORCJONER DO LODÓW**

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
<b>532300</b>	1/30, porcja ~23 g	<b>183,00</b>
<b>532360</b>	1/36, porcja ~19 g	<b>183,00</b>
<b>532400</b>	1/40, porcja ~17 g	<b>183,00</b>

## PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400595</b>	85	182	0,380	6	<b>9,16</b>
2.	<b>400596</b>	116	125	0,300	6	<b>14,00</b>
3.	<b>400597</b>	130	90	0,375	12	<b>9,91</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	<b>400621</b>	104	94	0,260	6	<b>7,96</b>
5.	<b>400623</b>	125	180	0,300	6	<b>22,50</b>



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400086</b>	100-65	82	0,28	6	<b>7,27</b>
2.	<b>400096</b>	114-72	105	0,29	6	<b>11,20</b>
3.	<b>400097</b>	102-68	142	0,27	6	<b>10,35</b>
4.	<b>400343</b>	98-70	103	0,25	12	<b>12,70</b>
5.	<b>400240</b>	100-70	98	0,25	12	<b>13,90</b>
6.	<b>400259</b>	100-72	105	0,24	2	<b>7,89</b>

**NOWOŚĆ**



5



6

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	1,44
515030	3	1,44
515040	4	1,44
515050	5	1,44
515060	6	1,44
515070	7	1,44
515080	8	1,96
515110	11	1,66
515120	12	1,86
515130	13	1,66
515140	14	1,66
515150	15	1,66
515180	18	8,65

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	1,44
514040	4	1,44
514080	8	1,44
514100	10	1,44

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,65
516060	6	8,82

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	1,08

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	1,08
517021	10	2	1,44

6 KOŃCÓWKA WSTAŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	1,44
517031	16	2,0	1,08



ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	6,48

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	6,48

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	69,20
510011	460	100	94,70

SKROBKĄ, NÓZ DO CIASTA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334150	150	75	14,00

**NOWOŚĆ**

**WOREK DO WYCISKANIA**

- wykonane z materiału syntetycznego
- elastyczne, gładkie i trwałe
- do wielokrotnego użytku

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
512301	300	9,00
512351	350	10,00
512401	400	11,00
512451	450	12,00

**WOREK DO WYCISKANIA**

- wykonane z bawełny i poliuretanu
- mocne i wytrzymałe
- do wielokrotnego użytku

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
513301	300	9,00
513351	350	10,00
513401	400	11,00
513451	450	12,00

**KOŃCÓWKI DEKORACYJNE DO WORKÓW**

- zestaw 26 akcesoriów do nadziewania

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
518126	200	100	50	55,00

**WALEK DO CIASTA**

- wykonany z drewna
- posiada mechanizm łożyskowy



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524431	70	460	69,00

**WALEK DO CIASTA**

- 524471 powłoka stalowa
- 524472 powłoka nieprzywierająca
- powierzchnia robocza L 250 mm

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	524471	63	470	65,00
2.	524472	63	470	75,00

**WYBIERAK DO CIASTA**

- szpatuła silikonowa
- otwór do zawieszania
- odporność termiczna do +220°C



**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	L mm	W mm	Cena netto
1.	525253	250	260	10,00
2.	525252	250	260	9,00
	525362	360	260	15,00
	525402	400	260	16,00

**WALEK**

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>524390</b>	85	395	<b>273,00</b>

**PĘDZELEK**

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
<b>523040</b>	40	<b>10,45</b>
<b>523080</b>	80	<b>29,10</b>

**WYCINARKI**

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
<b>528010</b>	20-110	30	<b>105,00</b>

**PIERŚCIEN CUKIERNICZO-KUCHARSKI**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>528034</b>	80	45	<b>16,60</b>
<b>528035</b>	100	45	<b>20,00</b>
<b>528036</b>	120	45	<b>22,60</b>

**RANT CUKIERNICZY REGULOWANY**

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>528103</b>	120-300	75	<b>29,20</b>

**SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>261090</b>	100	<b>19,85</b>

**KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA**

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>074450</b>	120	130	<b>17,30</b>

**UBIJAK PIANY**

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>313251</b>	250	<b>18,70</b>
<b>313301</b>	300	<b>22,00</b>
<b>313401</b>	400	<b>24,60</b>

**SZPACHELKA**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
<b>503220</b>	100	220	<b>20,50</b>

**SZPACHELKA**

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>503118</b>	118	100	<b>9,00</b>



## NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>252351</b>	Nóż do krojenia ciast	350	<b>66,60</b>
2.	<b>253351</b>	Nóż do biszoptów	350	<b>51,00</b>
3.	<b>261250</b>	Szpatuła cukiernicza	250	<b>46,80</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	<b>261300</b>	Szpatuła cukiernicza	300	<b>51,00</b>
5.	<b>261301</b>	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	<b>40,60</b>
6.	<b>263250</b>	Szpatuła cukiernicza, kątowna	250	<b>57,20</b>

### PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	<b>521325</b>	○	325	530	-	-25 + 230	500	<b>155,00</b>
2.	<b>521380</b>	●	380	-	100	-25 + 230	1	<b>69,30</b>





**PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW**

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	<b>510022</b>	Pistolet	200	270	2,0	-	<b>165,00</b>
2.	<b>510023</b>	Stojak	-	190	-	-	<b>24,30</b>



**ZNACZNIK ROZSTAWNY**

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>527170</b>	7 noży	<b>169,00</b>



**ZNACZNIK ROZSTAWNY**

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>527250</b>	5 noży	<b>137,00</b>

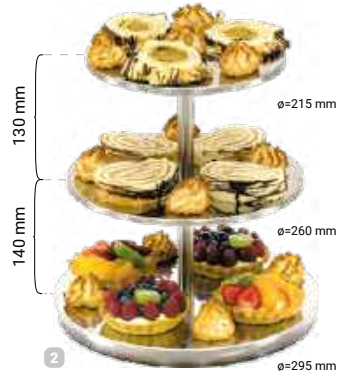


**URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY**

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>469105</b>	410	280	460	5	65~85	7	1	230	<b>2270,00</b>

# PATERY DO TORTÓW



**NOWOŚĆ**



3

**NOWOŚĆ**



4

**NOWOŚĆ**



5



6



7



8

## 1 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	H mm	Cena netto
542030	480	485,00

## 2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	269,00

## 3 PATERA STALOWA

- patera stalowa z rantem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	310	85	159,00

## 4 PATERA STALOWA OBROTOWA

- patera stalowa z rantem
- model z obracającym spodem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545013	310	85	185,00

## 5 POKRYWA Z UCHWYTEM

- polecana do modeli pater 545012 i 545013

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419300	310	27,00

## 6 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	106,00

## 7 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	36,90

## 8 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355640	220	2,23



2



1

**MINI PATERY**

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>545016</b>	198	1	<b>25,70</b>
2.	<b>545018</b>	187	1	<b>24,40</b>

**PATERA NA CIASTKA I OWOCE**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545015</b>	370	117	1	<b>55,80</b>
<b>545044</b>	260-130	121	1	<b>43,50</b>

**PATERA NA CIASTKA I OWOCE**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545024</b>	320	128	1	<b>47,90</b>

**PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545025</b>	320	110	1	<b>57,10</b>

**PATERA Z KŁOSZEM**

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545014</b>	320	262	1	<b>84,60</b>

**SŁÓIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>545020</b>	82-69	160	2 x 0,230	1	<b>19,10</b>
2.	<b>545030</b>	82-69	219	3 x 0,230	1	<b>15,10</b>

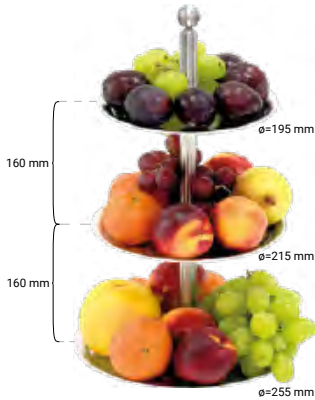


**PATERA Z KŁOSZEM**

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545034</b>	260-130	259	1	<b>72,40</b>



**PATERA NA OWOCE**

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>544030</b>	420	<b>258,00</b>

INOX



**PATERA NA OWOCE**

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>544032</b>	500	<b>310,00</b>

INOX

**PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE**

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>500600</b>	128	65	170	0,04	<b>92,50</b>
2.	<b>500700</b>	153	74	179	0,045	<b>106,00</b>

**FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE**

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



*Pisabaker*



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>400088</b>	92-54	58	0,180	<b>5,17</b>

**PALNIK GAZOWY**

- bezpieczna i łatwa instalacja palnika na wkładzie gazowym
- duży, mocny płomień z regulacją
- temperatura płomienia: 1300°C
- oferowany bez wkładu gazowego

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	Cena netto
<b>500650</b>	165	55	75	1300	0,183	<b>75,00</b>

### MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki  
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>782050</b>	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	<b>2530,00</b>
<b>783071</b>	230	250	400	410	7	20	0,3	230	<b>3100,00</b>

### MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy



Panel  
sterowania



3 końcówki  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783070</b>	345	435	510	7	20	0,65	230	<b>4360,00</b>

**MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA**

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:  
783101 - 2,5 kg  
783201 - 5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak: 783101 od 52 do 242 RPM  
783201 od 60 do 240 RPM

łopata: 783101 od 52 do 323 RPM  
783201 od 60 do 320 RPM

różga: 783101 od 52 do 500 RPM  
783201 od 60 do 503 RPM



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>783101</b>	420	510	720	10	42	0,75	230	<b>4500,00</b>
2.	<b>783201</b>	490	600	820	20	63	1,10	230	<b>5500,00</b>

3 końcówki w komplecie



### MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wymiowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Zestaw  
3 końcówek  
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783100</b>	260	435	460	725	10	48	0,6	230	<b>4505,00</b>

### MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wymiowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	<b>785211</b>	Końcówka do ucierania ciast lekkich	<b>106,00</b>
2.	<b>785213</b>	Końcówka do ubijania piany	<b>227,00</b>
3.	<b>785214</b>	Dzieża	<b>351,00</b>

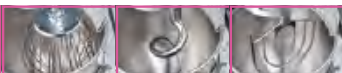
Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783210</b>	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>4235,00</b>

### MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wymiowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Zestaw  
3 końcówek  
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783250</b>	362	450	550	900	25	72	1,5	230	<b>6290,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777430</b>	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	<b>14790,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777451</b>	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	<b>10890,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777470</b>	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	<b>10040,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777480</b>	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	<b>14870,00</b>



# WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy .....	323-332	Blachy, siatki i talerze do pizzy .....	340
Wąłkowarki do ciasta.....	333-334	Torby, pojemniki termoizolacyjne .....	340-341
Miksery spiralne .....	334-336	Rękawice piekarskie.....	341
Łopaty, łopatki do pizzy .....	337-339	Stoly chłodnicze.....	342
Pojemniki na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców .....	338-339		

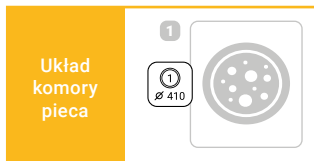
## PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### PIEC DO PIZZY

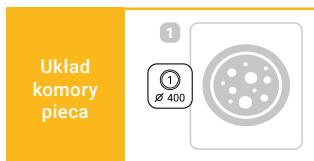
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szmatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4230,00	1

### PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szmatowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



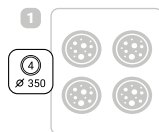
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2810,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	5135,00	1

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalga.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalga.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ komory pieca



### PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

**GREDIL**



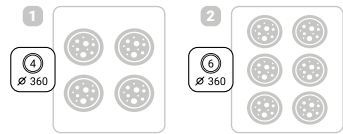
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	4030,00	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5970,00	1



## Układ komory pieca



## PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4975,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	8290,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9880,00	2

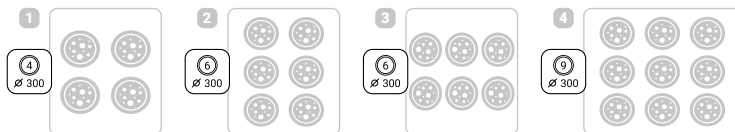


## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ  
komory  
pieca



### PIECE DO PIZZY E-LINE

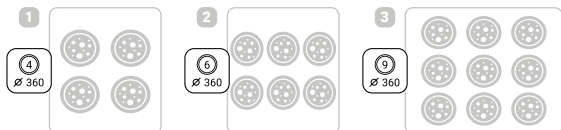
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	5340,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	10170,00	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	11120,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	7485,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	13290,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9995,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	16170,00	4

**Układ komory pieca**

**PIEC DO PIZZY F-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6605,00	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	10400,00	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	15270,00	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	19570,00	3

**PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

**UWAGA:** Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



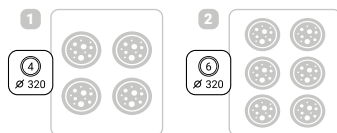
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	12900,00	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	17540,00	2

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ  
komory  
pieca



### PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C



- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4490,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6555,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7805,00	2

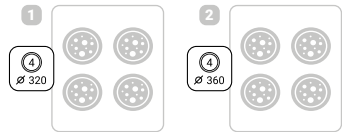


## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ  
komory  
pieca



### PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



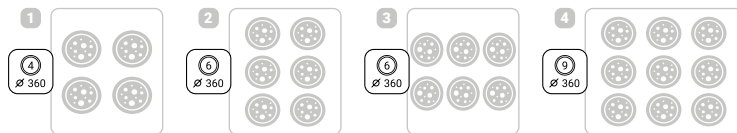
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11650,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	14630,00	2

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ komory pieca



### PIECE DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



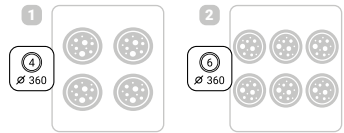
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	8100,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13800,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16910,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	11030,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	19690,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	24290,00	4



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



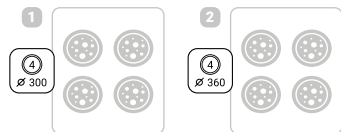
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



**UWAGA:** Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	15900,00	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	21500,00	2

Układ komory pieca



**PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE**

- przeznaczone do pizzy o średnicy: 781542 - 30 cm, 781642, 781842 - 36 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze "rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalagst.com](http://stalagst.com)



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki GGF [stalagst.com](http://stalagst.com)



Płyta szamotowa na dnie komory i po bokach w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	<b>781542</b>	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	<b>9205,00</b>	1
2.	<b>781642</b>	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>9930,00</b>	2
3.	<b>781842</b>	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	<b>12830,00</b>	2

**PODSTAWA DO PIECA**

- konstrukcja skręcana



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>782010</b>	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	<b>1020,00</b>
<b>782011</b>	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	<b>995,00</b>
<b>782012</b>	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	<b>995,00</b>
<b>782013</b>	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	<b>995,00</b>
<b>782014</b>	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	<b>995,00</b>
<b>782015</b>	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	<b>995,00</b>
<b>782016</b>	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	<b>995,00</b>
<b>782017</b>	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	<b>995,00</b>
<b>782018</b>	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	<b>995,00</b>
<b>782019</b>	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	<b>995,00</b>
<b>782020</b>	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	<b>995,00</b>
<b>782021</b>	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	<b>995,00</b>



**WALKOWARKA DO CIASTA**

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rołek:
  - 786931 - 140/310 mm
  - 786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
  - 786931 - 80-210 gr
  - 786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie



Włącznik  
nożny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>786931</b>	445	340	640	29	0,50	230	<b>4865,00</b>
2.	<b>786942</b>	540	390	720	34	0,37	230	<b>5400,00</b>

**NOWOŚĆ**

### WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych plátów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0,1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:  
786958 ~ 8 kg  
786961 ~ 10 kg



2



1

Sterowanie  
nożne  
786901



Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>786958</b>	Wałkownarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	<b>20240,00</b>
2.	<b>786961</b>	Wałkownarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	<b>23000,00</b>
3.	<b>786901</b>	Sterowanie nożne do wałkownarki	-	-	-	-	-	-	<b>650,00</b>

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność  
dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność  
dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni  
kontakt z żywnością wykonane  
są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak  
ze stali  
nierdzewnej



Panel  
sterowania



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>786100</b>	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	<b>3760,00</b>
2.	<b>786200</b>	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	<b>4290,00</b>

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak  
ze stali  
nierdzewnej



Panel  
sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786010</b>	320	550	440	10	32	0,75	230	<b>3875,00</b>

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel  
sterowania



Dzieża i hak  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786023</b>	730	550	770	23	90	1,3	230	<b>6920,00</b>
<b>786034</b>	850	520	860	34	120	1,8	230	<b>8390,00</b>
<b>786045</b>	850	520	920	45	145	2,6	230	<b>10490,00</b>



**MIKSER SPIRALNY**



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786102</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>4440,00</b>
<b>786202</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>5590,00</b>
<b>786302</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>6410,00</b>

**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786402</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>9130,00</b>
<b>786502</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>10750,00</b>



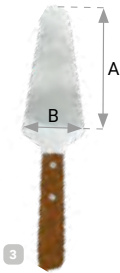
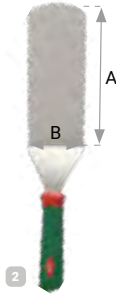
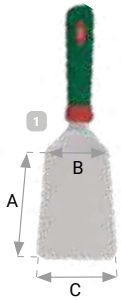
**MIKSER SPIRALNY**



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786400</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>7660,00</b>
<b>786500</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>9320,00</b>





**1 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	151,00

**2 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	191,00

**3 ŁOPATKA DO PIZZY**

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	23,60

**4 RADEŁKO DO PIZZY**

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	16,70

**5 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	53,10
564052	260	300	450	77,80
564102	260	300	1000	103,00

**6 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	127,00

**ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>564412</b>	320	300	1200	<b>181,00</b>



**ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>564413</b>	200	1690	<b>208,00</b>



**SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW**

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>564411</b>	1500	<b>242,00</b>



**POJEMNIK NA CIASTO**

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>563407</b>	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	<b>53,00</b>
2.	<b>563410</b>	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	<b>58,10</b>
3.	<b>563411</b>	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	<b>32,50</b>
4.	<b>563408</b>	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	<b>35,60</b>
5.	<b>563412</b>	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	<b>25,60</b>

**6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY**



- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
<b>563409</b>	<b>268,00</b>

**ŁOPATA DO PIZZY,  
OPERACYJNA**

- łopata do operowania w piecu
- wygodna rękojeść
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>564123</b>	972	228	1200	<b>99,00</b>



AI

**NOWOŚĆ**

**SZCZOTKA DO  
CZYSZCZENIA PIECÓW**

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie miedziane ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>564420</b>	1200	<b>75,00</b>



**NOWOŚĆ**

**ŁOPATA DO PIZZY**

- drewniana ręczka
- powierzchnia robocza aluminiowa
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Lp.	Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	<b>564642</b>	325	305	335	640	<b>55,00</b>
2.	<b>564852</b>	515	305	335	850	<b>59,00</b>



**NOWOŚĆ**

**ŁOPATA DO PIZZY**

- łopata do pizzy aluminiowa, perforowana
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
<b>564660</b>	310	300	350	660	<b>87,00</b>



AI

**NOWOŚĆ**

## TALERZE DO PIZZY



- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>390301</b>	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	<b>34,00</b>
	<b>390302</b>	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	<b>41,90</b>
2.	<b>388615</b>	Talerz do pizzy	330	12	6	<b>11,90</b>



LUBIANA



### BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>560241</b>	240	25	<b>19,80</b>
<b>560261</b>	260	25	<b>23,00</b>
<b>560281</b>	280	25	<b>22,00</b>
<b>560301</b>	300	25	<b>23,70</b>
<b>560321</b>	320	25	<b>26,20</b>
<b>560361</b>	360	25	<b>30,00</b>
<b>560401</b>	400	25	<b>33,00</b>
<b>560451</b>	450	40	<b>47,90</b>
<b>560501</b>	500	40	<b>52,90</b>

### SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnetrzna)	Cena netto
<b>562281</b>	250	280	<b>13,15</b>
<b>562311</b>	280	300	<b>16,30</b>
<b>562330</b>	310	330	<b>16,90</b>
<b>562361</b>	350	380	<b>18,75</b>
<b>562400</b>	380	400	<b>22,20</b>
<b>562460</b>	430	460	<b>24,40</b>
<b>562500</b>	480	500	<b>31,00</b>
<b>562600</b>	570	600	<b>53,10</b>

### BLACHA DO PIZZY

- wykonane z anodowanego aluminium



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>560302</b>	300	<b>33,00</b>
<b>560332</b>	330	<b>35,00</b>
<b>560402</b>	400	<b>45,00</b>
<b>560452</b>	450	<b>55,00</b>

### TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
<b>563453</b>	500	500	300	480	480	285	<b>72,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	202,00

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- rozmiar GN 2/3
- szczególnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	156,00

**RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	151,00

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	143,00

**RĘKAWICE KUCHENNE**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Lp.	Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
1.	505013	430	do 230	53,90
2.	505015	430	do 230	35,00

**NOWOŚĆ**

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	144,00

### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	<b>3310,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

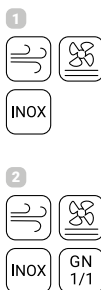
- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833037</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	<b>5535,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:  
nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)  
nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>834630</b>	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>2620,00</b>
	<b>834641</b>	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>1990,00</b>
2.	<b>833031</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	<b>5460,00</b>



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków.....	344	Nadziewarki do kiełbas.....	350
Krajalnice do wędlin i serów.....	345-347	Sokowirówki.....	351
Kotłeciarka.....	348	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....	352-364
Maszynki i mieszarki do mielenia mięsa.....	348-350	Cuttery i miksery ręczne.....	365-373

## OBIERACZKA

PL STALGAST  
RADOM

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

Nowy design

Ulepszona  
konstrukcja  
urządzenia

1



2

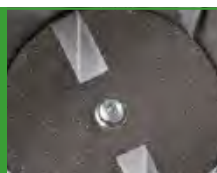


3

Nowa odpowiednio  
pochylona konstrukcja  
panelu sterowania  
zapewnia komfort  
i bezpieczeństwo  
użytkownika



Tarcza ścienna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>789061</b>	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	<b>4855,00</b>
2.	<b>789120</b>	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	<b>5950,00</b>
3.	<b>789003</b>	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	<b>440,00</b>



## KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzwyierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722252</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>2400,00</b>
<b>722221</b>	220	380	440	340	14	0,32	230	<b>2195,00</b>

## KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

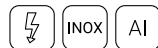


Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722255</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>2110,00</b>



### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

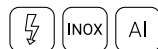
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722125</b>	250	570	560	475	18	0,12	230	<b>4395,00</b>

### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722130</b>	300	640	610	510	21	0,16	230	<b>5860,00</b>

## KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepną
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepną
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	6840,00

**KOTLECIARKA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wielkość otworu wsadowego 180x30 mm
- w komplecie wałki nacinające

**NOWOŚĆ**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>721572</b>	220	495	410	0,3	230	<b>2690,00</b>

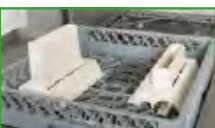
**KOTLECIARKA**

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>721570</b>	500	310	500	0,37	230	<b>4505,00</b>

**Wysoka wydajność**

**Łatwa do utrzymania czystości**

**WAŁKI ZGNIATAJĄCE**

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
<b>721571</b>	<b>820,00</b>


**MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciw przeciężeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>721129</b>	410	190	350	85	0,25	230	<b>1370,00</b>

**MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciw przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:  
721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>721121</b>	499	270	550	do 160	0,8	230	<b>3055,00</b>
2.	<b>721221</b>	530	270	500	do 300	1,1	230	<b>4130,00</b>

**MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka:  
721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	<b>721124</b>	517	328	410	220	0,80	230	<b>2395,00</b>
4.	<b>721224</b>	410	328	517	250	0,80	230	<b>3010,00</b>

**AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA**

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku



Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	<b>721010</b>	-	721121, 721124, 721129	<b>58,30</b>
	<b>721020</b>	-	721221, 721224	<b>83,10</b>
2.	<b>721011</b>	2,5	721121, 721124, 721129	<b>99,20</b>
	<b>721012</b>	3	721121, 721124, 721129	<b>83,60</b>
	<b>721013</b>	4,5	721121, 721124, 721129	<b>103,00</b>
	<b>721014</b>	6	721121, 721124, 721129	<b>99,20</b>
	<b>721015</b>	8	721121, 721124, 721129	<b>102,00</b>
	<b>721016</b>	10	721121, 721124, 721129	<b>91,10</b>
	<b>721022</b>	3	721221, 721224	<b>64,80</b>
	<b>721023</b>	4,5	721221, 721224	<b>125,00</b>

## NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	<b>721305</b>	320	290	680	5	11	<b>873,00</b>
2.	<b>721307</b>	320	330	830	7	12	<b>964,00</b>



### MIESZARKA DO FARSZU

- mieszarka z uchylaną dzieżą
- napęd ręczny za pomocą korbki
- umożliwia wyrobienie mięsa
- wymiowane części ułatwiają utrzymanie higieny
- antypoślizgowe nóżki

### NOWOŚĆ

Nr kat.	Max. wsad kg	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>721410</b>	6,5 - 7	390	250	370	10	<b>799,00</b>
<b>721420</b>	13 - 16	450	300	420	20	<b>990,00</b>
<b>721430</b>	20 - 25	480	330	420	30	<b>1290,00</b>



### MIESZARKA DO FARSZU

- urządzenie przeznaczone do wyrabiania mięsa
- 4 kółka z hamulcem dla ułatwienia przemieszczania
- uchylna misa ułatwia wymiowanie wsadu
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny

### NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min.	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>721450</b>	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	<b>8900,00</b>



**AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA**

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



1

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



2



3

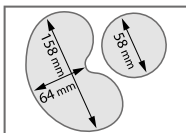
**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	<b>7645,00</b>
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	<b>8795,00</b>
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	<b>10495,00</b>

## SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 361-362
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Otwór  
wsadowy  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



GRATIS  
Zestaw  
4 tarcz  
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



tarte ziemniaki

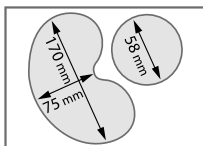


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3620,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00



## SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Otwór  
wsadowy  
139 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



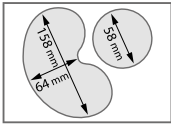
Obróbka aż do **500 kg**  
warzyw na godzinę



Zestaw  
do wyrobu  
tłuczonych  
ziemniaków  
i purée



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>713500</b>	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	<b>6300,00</b>
2.	<b>713501</b>	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	<b>6495,00</b>
3.	<b>714201</b>	Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>1425,00</b>
4.	<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2900,00</b>



### SZATKOWNICA DO WARZYW CL30 BISTRO I CL40

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 361-362

Możliwość  
krojenia  
od 8 mm  
do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg**  
warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>713400</b>	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>5525,00</b>
2.	<b>713300</b>	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>4530,00</b>
3.	<b>714073</b>	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>990,00</b>

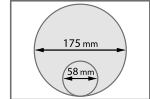
### SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindrczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się do 15  
pomidorów lub  
główka kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm

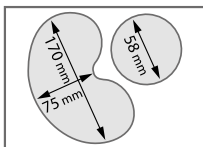


Obróbka aż do **750 kg**  
warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>713520</b>	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	<b>10880,00</b>
<b>713521</b>	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	<b>10880,00</b>
<b>713522</b>	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	<b>11965,00</b>
<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2900,00</b>

## SZATKOWNICA DO WARZEW CL50 GOURMET

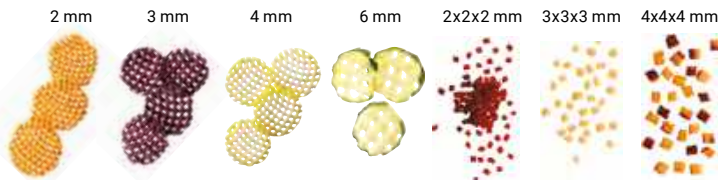
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Obróbka aż do **500 kg**  
warzyw na godzinę



7 nowych  
rodzajów  
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	<b>10035,00</b>

## SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

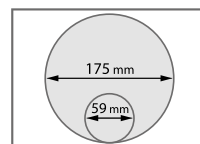
- polecana do garmazerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylindrycznym  
Ø 59 mm



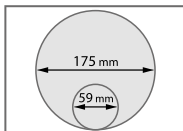
Obróbka aż do **1200 kg**  
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>713550</b>	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	<b>18945,00</b>
<b>713551</b>	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	<b>18945,00</b>
<b>713553</b>	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	<b>25500,00</b>
<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2900,00</b>

## SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnictwa owocowo-warzywnych, garnażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane nożyki
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Podajnik  
z popychaczem  
w komplecie



Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylindrycznym  
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**  
warzyw na godzinę



Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Robot Coupe  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	<b>38795,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2900,00</b>

## ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 361-362

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 30 porcji

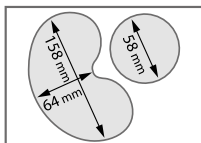
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4840,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



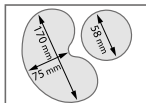
Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	10655,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	10655,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198



**Ilość porcji:**  
od 30 do 300 porcji

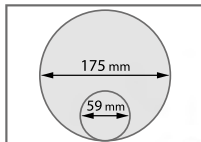


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>712502</b>	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	<b>13780,00</b>
<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2900,00</b>

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 361-362

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się  
do 15 pomidorów  
lub główka kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm



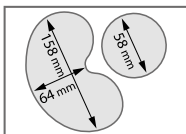
**Ilość porcji:**  
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>712752</b>	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	<b>16300,00</b>
<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2900,00</b>

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Otwór w 104 cm<sup>2</sup>



Otwór wsadowy  
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttera ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>712300</b>	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	<b>5690,00</b>
<b>712301</b>	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	<b>6995,00</b>
<b>714073</b>	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>990,00</b>



## TARCZA PŁASTRY

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	425,00
714112	2 mm	425,00
714113	3 mm	425,00
714114	4 mm	425,00
714115	5 mm	425,00
714118	6 mm	425,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1685,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	225,00
714012	2 mm	225,00
714013	3 mm	225,00
714014	4 mm	225,00
714015	5 mm	225,00
714016	6 mm	225,00



## TARCZA WIÓRKI

- 1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	225,00
714022	2 mm	225,00
714023	3 mm	225,00
714026	6 mm	225,00
714029	9 mm	225,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	275,00

- 2 • tarcze do modelu: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	425,00
714122	2 mm	425,00
714123	3 mm	425,00
714124	4 mm	425,00
714125	5 mm	425,00
714127	7 mm	425,00
714131	Parmezan	425,00
714170	Marchew	760,00
714171	Chrzan	680,00
714132	Ziemniaki	680,00



## TARCZA PŁASTRY FALISTE

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	635,00
714193	3 mm	635,00
714195	5 mm	635,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	225,00



## PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewnia całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

Nr kat.	Cena netto
714196	800,00



## ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	865,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1160,00
714169	10 x 10 mm	1160,00
714160	10 x 16 mm	1160,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	1490,00



## TARCZA SŁUPKI

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1210,00
714142	2 x 2 mm	645,00
714145	2 x 4 mm	645,00
714147	2 x 6 mm	645,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714143	3 x 3 mm	645,00
714144	4 x 4 mm	645,00
714146	6 x 6 mm	645,00
714148	8 x 8 mm	645,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	280,00
714043	2 x 4 mm	280,00
714045	2 x 6 mm	280,00
714044	4 x 4 mm	280,00
714046	6 x 6 mm	280,00



## ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- 1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	995,00
714059	10 x 10 x 10 mm	995,00
714050	12 x 12 x 12 mm	995,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	1100,00
714157	8 x 8 x 8 mm	995,00
714159	10 x 10 x 10 mm	995,00
714151	14 x 14 x 14 mm	995,00
714153	14 x 14 x 10 mm	995,00
714154	20 x 20 x 20 mm	995,00
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	1625,00
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	425,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	785,00



## TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	670,00
714103	3 mm	670,00
714104	4 mm	685,00



## AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	425,00
2.	714097	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	165,00

## PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plasterków pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet

Nr kat.	Cena netto
714197	600,00



## BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

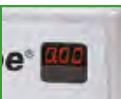
Ramię zbierające  
pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód  
pojemnika  
umożliwia obróbkę  
dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją  
zakończonego czasu  
pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:  
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:  
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Przygotowanie  
żywności  
o modyfikowanej  
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>712022</b>	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	<b>6575,00</b>
2.	<b>712033</b>	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	<b>7135,00</b>
3.	<b>712044</b>	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	<b>8745,00</b>
4.	<b>712055</b>	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	<b>12390,00</b>

# ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramię zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



## Możliwe zastosowania:

### EMULGOWANIE



### MIELENIE



### WYRABIANIE



### SIKANIE



### UTRZYMANIE TEMPERATURY



### MIKSOWANIE



### MIESZANIE



Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Robot Coupe  
[stalagst.com](http://stalagst.com)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	13985,00

### BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>712003</b>	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	<b>7135,00</b>
<b>712005</b>	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	<b>8890,00</b>



### CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

#### Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>712020</b>	300	300	500	2,9	1500	0,55	230	<b>5020,00</b>

## CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Szeroki wachlarz  
zastosowań








W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	8485,00

## CUTTER-WILK\*

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

- 1  Ilość porcji:  
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
- 2  Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
- 3  Ilość porcji:  
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
- 4  Ilość porcji:  
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
- 5  Ilość porcji:  
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Timer  
z sygnalizacją  
zakończonego  
czasu pracy  
w modelach:  
712050, 712051,  
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	11035,00
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	11035,00
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	12610,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	18265,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	23485,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	28090,00

## MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzanej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	1160,00

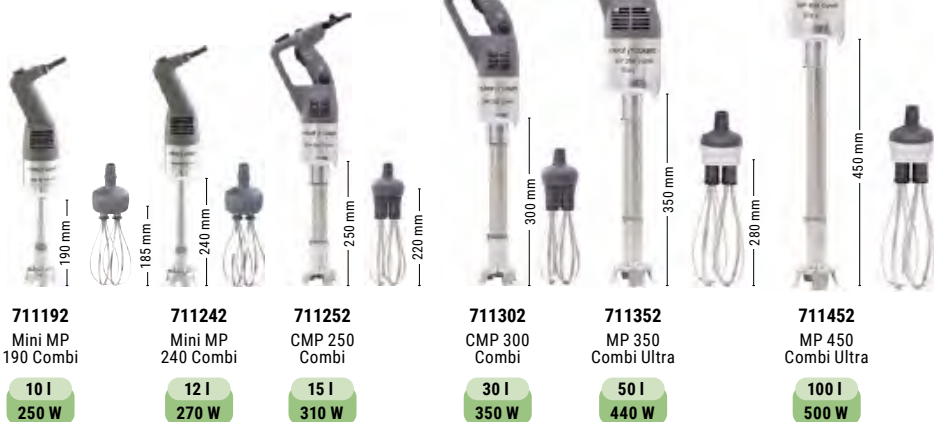


## WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechyłnych
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)

### GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP

Najlepsze do przygotowywania niewielkich porcji



CMP

Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra

Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe – Intensywne użytkowanie



GAMA MINI

• Mini MP



**711161** Mini MP 160 V.V.    **711191** Mini MP 190 V.V.    **711241** Mini MP 240 V.V.

7 l  
220 W

10 l  
250 W

12 l  
270 W

GAMA ŚREDNIA

• CMP



**711251** CMP 250 V.V.    **711300** CMP 300 V.V.    **711351** CMP 350 V.V.

15 l  
310 W

30 l  
350 W

45 l  
400 W

Do przyrządzenia małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



**711350** MP 350 Ultra    **711354** MP 350 Ultra TP    **711355** MP 350 V.V. Ultra    **711450** MP 450 Ultra    **711455** MP 450 V.V. Ultra    **711550** MP 550 Ultra    **711600** MP 600 Ultra    **711800** MP 800 Turbo    **711805** MP 800 Turbo TP

50 l  
440 W

<100 l  
440 W

50 l  
440 W

100 l  
500 W

100 l  
500 W

200 l  
750 W

300 l  
850 W

400 l  
1000 W

>100 l  
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

### MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwiają dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
<b>711161</b>	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	<b>1335,00</b>
<b>711191</b>	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>1655,00</b>
<b>711241</b>	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>1960,00</b>
<b>711192</b>	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>2475,00</b>
<b>711242</b>	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>2795,00</b>
<b>711998</b>	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	<b>865,00</b>

### MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonale warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>711251</b>	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	<b>2045,00</b>
2.	<b>711300</b>	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	<b>2210,00</b>
3.	<b>711351</b>	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	<b>2390,00</b>

### MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>711252</b>	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	<b>2875,00</b>
2.	<b>711302</b>	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	<b>3060,00</b>
3.	<b>711352</b>	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	<b>4060,00</b>
4.	<b>711452</b>	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	<b>4355,00</b>
5.	<b>711999</b>	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	<b>2265,00</b>

### UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP

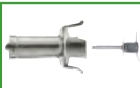


Nr kat. Cena netto  
**711995 405,00**

### MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>711355</b>	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	<b>2850,00</b>
2.	<b>711455</b>	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	<b>3170,00</b>
3.	<b>711350</b>	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	<b>2585,00</b>
4.	<b>711450</b>	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	<b>2890,00</b>
5.	<b>711550</b>	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	<b>4290,00</b>
6.	<b>711600</b>	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	<b>5295,00</b>
7.	<b>711800</b>	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	<b>6340,00</b>



### MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonale do miksowania zup i sosów
- uchwyt ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug” wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe  
w demontażu,  
Zgodne z HACCP



Specjalnie  
opracowany  
kształt uchwytu  
umożliwia dobre  
trzymanie sprzętu  
i użytkowanie  
bez wysiłku



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (całkowite)	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	<b>711354</b>	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	<b>2765,00</b>
2.	<b>711805</b>	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	<b>5530,00</b>

Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Robot Coupe  
[stalgal.com](http://stalgal.com)





## OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille .....	376, 379-380, 392	Rożen do kurczaków .....	388
Frytownice .....	375, 377, 381	Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander .....	385-387
Gofrownice, naleśnikarki .....	378, 383-384	Płyta grzewcza .....	393
Płyty grillowe .....	377, 382	Kuchenki mikrofalowe .....	394-396
Cyrosy i akcesoria do gyrosów .....	389-392	Kuchenka indukcyjna .....	387, 396-398
Bemary nastawne .....	378	Cyrkulator Sous Vide .....	399
Rolkowy podgrzewacz do parówek .....	380		



### FRYTONICA INDUKCYJNA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- precyzyjna kontrola temperatury za pomocą wyświetlacza
- równomierna i szybka praca
- kran spustowy zapewnia bezpieczną pracę


**NOWOŚĆ**


Lp.	Nr kat.	Wymiar kosza mm	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>746781</b>	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	<b>1500,00</b>
2.	<b>746782</b>	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	<b>2900,00</b>

## KONTAKT GRILLE

caterina



- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z raniem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętką do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	861,00



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	1090,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1410,00



Ryflowana powierzchnia





### FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>746067</b>	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	<b>539,00</b>
	<b>746069</b>	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	<b>569,00</b>
2.	<b>746068</b>	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	<b>1050,00</b>
	<b>746079</b>	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	<b>1050,00</b>
3.	<b>746096</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	<b>844,00</b>
	<b>746097</b>	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	<b>1550,00</b>

### PLYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



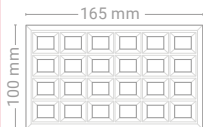
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>745104</b>	720	460	240	3,5	230	<b>1880,00</b>

### GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



#### Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>772326</b>	320	380	240	1,5	230	<b>1160,00</b>

### NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>772284</b>	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	<b>1200,00</b>
2.	<b>772289</b>	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	<b>62,30</b>

### BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>741155</b>	Bemar nastawny	340	570	242	0=85	1,2	230	<b>545,00</b>
<b>741156</b>	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0=85	1,2	230	<b>619,00</b>
<b>741205</b>	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0=85	1,2	230	<b>728,00</b>

## KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

### KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777214</b>	430	385	220	22,5	3,0	230	<b>3100,00</b>

### KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777213</b>	330	385	220	18	2	230	<b>2375,00</b>

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill [stalagast.com](http://stalagast.com)



### KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777224</b>	400	475	310	24	3,4	230	<b>3850,00</b>

### KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777217</b>	600	385	220	33,5	4,0	400	<b>3970,00</b>
<b>777218</b>	600	385	220	33,5	4,0	230	<b>3690,00</b>

### GRILL CERAMICZNY

- szkło ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777215</b>	390	600	260	14	3	230	<b>4400,00</b>



### ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm

Lp.	Nr kat.	ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777300</b>	5	545	320	240	12,5	0,6	230	<b>3130,00</b>
2.	<b>777301</b>	7	545	320	240	14,0	0,9	230	<b>4010,00</b>
3.	<b>777303</b>	11	545	460	240	20,0	1,4	230	<b>4810,00</b>

### URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777290</b>	440	300	400	9	0,65	230	<b>2075,00</b>



### PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777304</b>	545	460	220	17	0,7	230	<b>2585,00</b>

## FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



### FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777320</b>	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	<b>1095,00</b>
<b>777325</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>2005,00</b>
<b>777333</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>2350,00</b>

### FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777323</b>	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	<b>2235,00</b>
<b>777326</b>	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>3275,00</b>

### FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
  - 4 kW podtrzymanie temperatury
  - 8 kW praca ze świeżymi produktami
  - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777160</b>	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	<b>6165,00</b>
<b>777210</b>	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	<b>6770,00</b>

**PLYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2805,00



2

**PLYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD): 777173 - 400 x 400 mm, 777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	2155,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2950,00

**PLYTA GRILLOWA**

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	3900,00



**PLYTA GRILLOWA**

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	4325,00

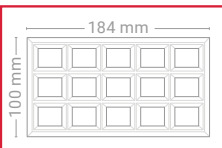
**GOFROWNICA**

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:  
brussels - kwadraty 3x5,  
liege - kwadraty 4x6

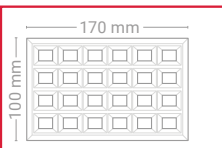
**SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:**

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wymiary  
gofra Brussels  
model 777220  
i 777222



Wymiary  
gofra Liege  
model 777221



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777220</b>	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	<b>3340,00</b>
2.	<b>777221</b>	Liege	305	440	230	19	1,6	230	<b>3340,00</b>
3.	<b>777222</b>	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	<b>6815,00</b>

**NALEŚNIKARKA**

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777242</b>	400	190	14,0	3,6	230	<b>1850,00</b>

**NALEŚNIKARKA**

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wyciekowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
<b>777243</b>	400	200	17,5	3,6	gaz	<b>1945,00</b>

**NALEŚNIKARKA**

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777244</b>	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	<b>4745,00</b>



**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:  
777101 – 150 tostów /h  
777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki  
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):  
777101 - 350x240 mm  
777102 - (2) 350x240 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777101</b>	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	<b>1220,00</b>
2.	<b>777102</b>	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	<b>1850,00</b>

**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777107</b>	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	<b>3205,00</b>

**PIECYK KONWEKCYJNY**

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulator temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777271</b>	595	610	590	0-300	36	3,0	230	<b>4715,00</b>

**PIEC KONWEKCYJNY**

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
- model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):  
777263; 270x330x320 mm  
777264; 320x325x265 mm  
777265; 410x360x250 mm  
777266; 410x360x250 mm



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777264</b>	460	550	355	max 250	20	1,5	230	<b>2635,00</b>
2.	<b>777265</b>	550	550	355	max 250	21	2,4	230	<b>2810,00</b>
3.	<b>777266</b>	550	550	355	max 250	22	2,6	230	<b>3800,00</b>
4.	<b>777263</b>	370	535	495	max 250	20	1,5	230	<b>2890,00</b>

**PIEC DO PIZZY**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777254</b>	670	580	270	do 350	32	3	230	<b>4230,00</b>

**SALAMANDER**

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha

Kwarcowe  
elementy  
grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777351</b>	600	510	550	44	3,0	230	<b>8605,00</b>


**SALAMANDER**

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777361</b>	600	640	590	56	3	230	<b>10790,00</b>
<b>777381</b>	800	640	590	60	4,5	380	<b>12970,00</b>


**KUCHENKA INDUKCYJNA**

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777700</b>	400	700	250	21	2 x 3	230	<b>6350,00</b>



**TABORET**

- dwustronny ruszt żeliwny:  
1 strona - do klasycznego gotowania,  
2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
<b>777195</b>	600	630	425	30	14	gaz	<b>3045,00</b>

**ROŻEN DO KURCZAKÓW**

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnetny niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wymiowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
<b>785300</b>	1110	480	920	87	17	gaz	<b>10130,00</b>



**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU**

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

**W komplecie  
2 miarki, łyżka  
i widelec**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>771101</b>	470	420	350	6	10,2	1,95	230	<b>840,00</b>



**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki  
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:  
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777370</b>	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	<b>5150,00</b>
2.	<b>777371</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	<b>5510,00</b>

**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki  
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:  
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	<b>777373</b>	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	<b>5610,00</b>
2.	<b>777374</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	<b>6020,00</b>

**GYROS GAZOWY**

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
<b>777520</b>	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	<b>3560,00</b>
<b>777521</b>	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	<b>3560,00</b>
<b>777530</b>	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	<b>3755,00</b>
<b>777531</b>	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	<b>3765,00</b>
<b>777540</b>	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	<b>3905,00</b>
<b>777541</b>	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	<b>3905,00</b>
<b>777551</b>	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	<b>6295,00</b>

**GYROS ELEKTRYCZNY**

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
<b>777525</b>	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	<b>4885,00</b>
<b>777535</b>	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	<b>5295,00</b>


**GYROS GAZOWY**

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
<b>777560</b>	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	<b>5425,00</b>
<b>777561</b>	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	<b>5420,00</b>



## AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

**MIECZ DO GYROSA**

- miecz na mięso do gyroasa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>777582</b>	895	<b>170,00</b>

**ZAWLECZKA DO MIECZA**

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
<b>777583</b>	<b>6,22</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>777584</b>	235	235	125	<b>142,00</b>

**NAPĘD DO GYROSA**

- napęd do gyrosów Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
<b>777586</b>	1	3,5	230	<b>735,00</b>

**UCHWYT DOLNY MIECZA**

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem


**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	<b>777588</b>	dolny	<b>112,00</b>
2.	<b>777589</b>	górný	<b>112,00</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyroasa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>777585</b>	350	350	105	<b>416,00</b>

**WANNA NA TŁUSZCZ**

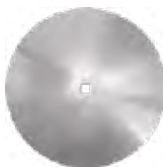
- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>777581</b>	650	650	50	<b>543,00</b>


**TALERZ DO GYROSA**

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>777587</b>	190	<b>132,00</b>


**SZUFELKA DO GYROSA**

- przeznaczona do zgraniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>777590</b>	220	<b>207,00</b>


**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA**

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777612</b>	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	<b>3160,00</b>
<b>777615</b>	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	<b>3925,00</b>
<b>777618</b>	R 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	<b>4315,00</b>


**OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA**

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>777591</b>	80	<b>260,00</b>


**KONTAKT GRILL**

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szufłada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777645</b>	PK 2745	510	500	300	33	3	230	<b>1725,00</b>





### SUSZARKA DO ŻYWNOSCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>690310</b>	430	535	420	1,10	230	<b>1250,00</b>

### PŁYTA GRZEWCZA

- odporna na stłuczenia szklana powierzchnia z wysokiej jakości aluminiową ramą
- szkło ceramiczne grubość 5 mm
- temperatura pracy 60°C-105°C
- regulacja co 5°C
- maksymalne obciążenie - 15 kg

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770250</b>	380	550	25	0,23	230	<b>399,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie manualne za pomocą pokrętle, regulacja czasu
- skuteczny magnetron gwarantuje efektywną pracę
- gładki spód bez talerza obrotowego
- alarm końca cyklu


**NOWOŚĆ**

Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
<b>775303</b>	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	<b>1390,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- gładki spód bez talerza obrotowego
- 5 poziomów mocy: 0 (wstrzymanie), 20 (rozmrzanie), 50, 70, 100 %
- programowalny panel z przyciskami numerycznymi
- alarm końca cyklu


**NOWOŚĆ**

Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
<b>775402</b>	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	<b>1490,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm



900w [25l]

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
<b>775002</b>	483	420	281	900	230	<b>732,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



1000w [25l]

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
<b>775010</b>	520	442	312	1000	230	<b>1195,00</b>

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



[26l]

1050w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1875,00

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofali
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



[26l]

1100w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	1860,00

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



[26l]

1850w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3925,00

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3870,00

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4265,00

**KUCHENKA INDUKCYJNA**

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6350,00

# KUCHENKA INDUKCYJNA



- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica pola grzewczego  $\varnothing$  260 mm (min średnica dna garnka  $\varnothing$  120 mm)

## Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



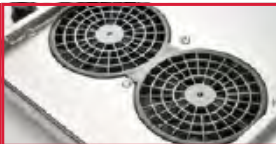
## Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	1145,00



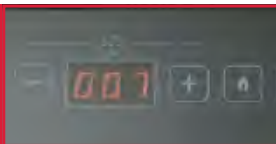
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



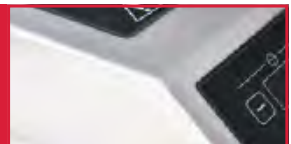
Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



**KUCHENKA INDUKCYJNA**

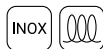
- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

**NOWOŚĆ**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770355</b>	318	403	54	3	230	<b>550,00</b>

**KUCHENKA INDUKCYJNA**

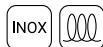
- szkło ceramiczne
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 10 poziomów mocy
- wyświetlacz LCD
- sterowanie za pomocą pokrętle

**NOWOŚĆ**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770356</b>	395	395	95	3,5	230	<b>1220,00</b>

**KUCHENKA INDUKCYJNA**

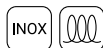
- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

**NOWOŚĆ**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770357</b>	340	430	117	3,5	230	<b>559,00</b>

**KUCHENKA INDUKCYJNA**

- korpus ze stali nierdzewnej
- szkło ceramiczne
- sterowanie suwakiem dotykowym
- biała dioda LED
- kabel bez wtyczki

**NOWOŚĆ**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770361</b>	400	600	155	5	400	<b>2990,00</b>

## TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 226

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>691100</b>	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	<b>1345,00</b>
<b>141202</b>	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	<b>73,30</b>
<b>142202</b>	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	<b>44,20</b>



1500w

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>691250</b>	620	360	280	0,7	230	<b>2050,00</b>



caterina



### STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
<b>691251</b>	<b>71,30</b>



*Classic*  
Cook

*Smart*  
Cook

**FM STG**

**FM STB**

**FM RX**

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE	Akcesoria do pieców piekarniczych .	422-423
Stalgast ClassicCook . . . . .	Piece ODPIEKOWE	
Piece GASTRONOMICZNE	Piec Stalgast . . . . .	425
Stalgast SmartCook . . . . .	Piec FM ST-Fast . . . . .	426-427
Piece GASTRONOMICZNE	Piec Speed Chef . . . . .	428
FM STG 20 GN . . . . .	Piece FM RX . . . . .	431-433
Akcesoria do pieców	Akcesoria do pieców odpiekowych .	433-434
gastronomicznych . . . . .	Akcesoria uniwersalne	
Piece PIEKARNICZE FM . . . . .	do pieców Stalgast i FM . . . . .	434-436
Piece PIEKARNICZE		
FM STB 161600x400 . . . . .		420



# Wspieramy gastro od kuchni



Chcesz pracować sprawniej i efektywniej?  
Szukasz nowych pomysłów w swojej kuchni?

Umów się na bezpłatny pokaz lub szkolenie!



Podczas spotkania poznasz piec konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenie przygotowujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Szkolenia dla pracowników HoReCa i obiektów żywienia zbiorowego, w szczególności w szkołach i przedszkolach.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas:**

**[szkolenia@stalgaSt.com](mailto:szkolenia@stalgaSt.com)**

Ustalmy razem dogodny termin spotkania!



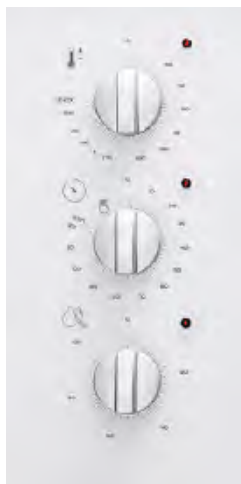


**14**  
**MODELI**

Piecy konwekcyjno-parowe  
**GASTRONOMICZNE**

### Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



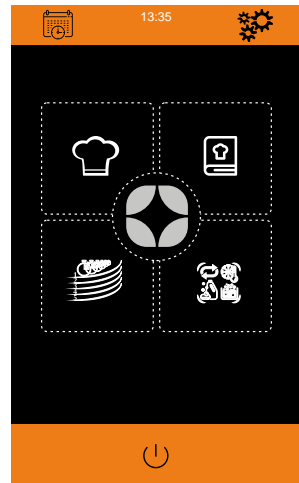
## Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



## Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**



### MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



### 120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



### STEAM CONTROL

Technologia umożliwiła dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



### KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.



### FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzodzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

### HACCP

### REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



### CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby zmniejszyć poziom wypieczenia potraw.



### PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



### DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



### REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



### MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



### GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



### VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



### PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



### FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



### MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



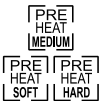
### ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



### MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



### MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



### SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



# Piece Stalgast ClassicCook



GN 1/1



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>10390,00</b>	<b>14260,00</b>	<b>19670,00</b>



GN 1/1

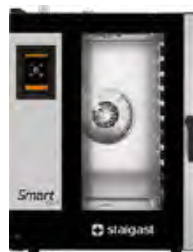


Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>25740,00</b>	<b>31640,00</b>

# Piece Stalgast **SmartCook**



Nr kat.	<b>9100044</b>	<b>9100047</b>	<b>9100051</b>
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>21100,00</b>	<b>28060,00</b>	<b>33800,00</b>



Nr kat.	<b>9100048</b>	<b>9100052</b>
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>40310,00</b>	<b>44590,00</b>

# Piece Stalgast **SmartCook**



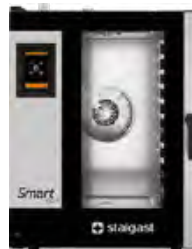
## GN 2/1



Nr kat.	<b>9100053</b>	<b>9100055</b>
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>36860,00</b>	<b>42980,00</b>



## GN 2/1



Nr kat.	<b>9100054</b>	<b>9100056</b>
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>45600,00</b>	<b>49200,00</b>



# Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	<b>9100565</b>
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>55770,00</b>

Nr kat.	<b>9100566</b>
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>69300,00</b>

Nr kat.	<b>9100567</b>
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>82820,00</b>

Nr kat.	<b>9100572</b>
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>76450,00</b>



**9100565**

**Wózek w komplecie**



**9100566**

**Wózek w komplecie**



**9100567**

**Wózek w komplecie**



**9100572**

**Wózek w komplecie**

# Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

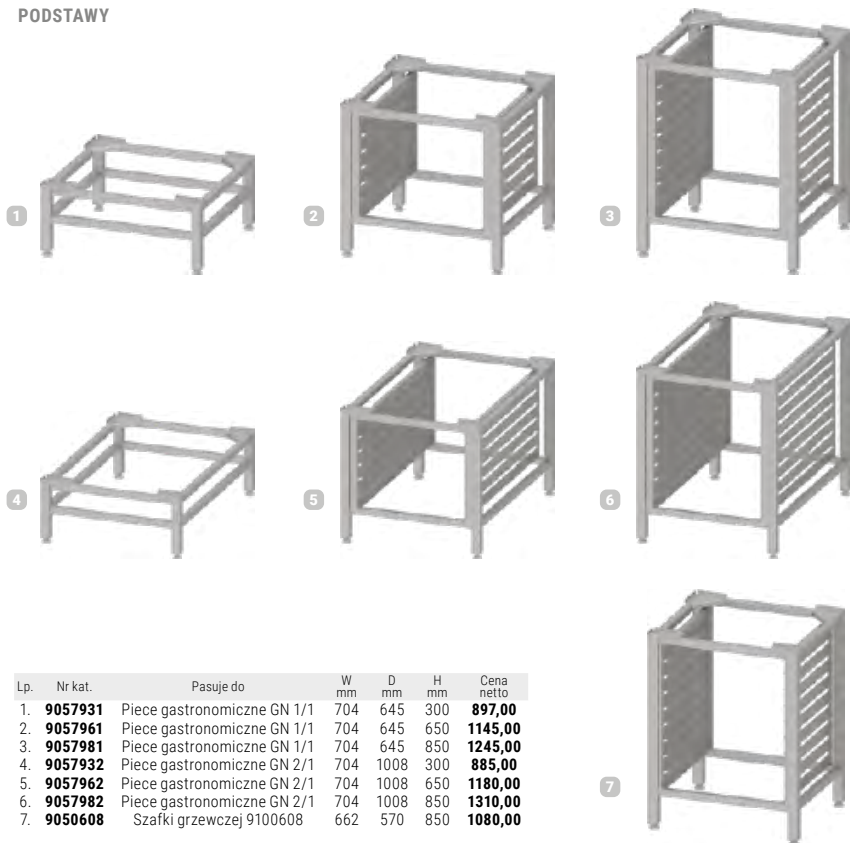
## SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	<b>9100608</b>
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH) mm	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>10910,00</b>



**GN 1/1**

## PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9057931</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	<b>897,00</b>
2.	<b>9057961</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	<b>1145,00</b>
3.	<b>9057981</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	<b>1245,00</b>
4.	<b>9057932</b>	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	<b>885,00</b>
5.	<b>9057962</b>	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	<b>1180,00</b>
6.	<b>9057982</b>	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	<b>1310,00</b>
7.	<b>9050608</b>	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	<b>1080,00</b>

**OKAP**

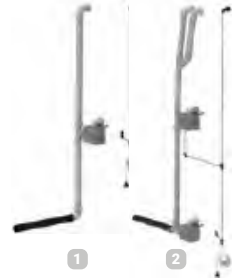
- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9100581</b>	Piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	<b>8250,00</b>
<b>9100582</b>	Piecze 9100565 i 9100566	880	1025	345	<b>9335,00</b>
<b>9100583</b>	Piecze 9100053 i 9100055	790	1270	345	<b>10120,00</b>
<b>9100627</b>	Piec 9100572	880	1285	345	<b>10680,00</b>
<b>9100704</b>	2 piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	<b>8790,00</b>



**ZESTAW INSTALACYJNY**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	<b>9100832</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>1055,00</b>
2.	<b>9100835</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>1760,00</b>



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9100586</b>	Piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	<b>2115,00</b>



**SONDA**

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>9100376</b>	Zewnętrzna sonda do sous-vide	<b>1065,00</b>
<b>9100620</b>	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	<b>783,00</b>
<b>9100375</b>	Zewnętrzna sonda rdzenia	<b>793,00</b>



**REDUKTOR CIŚNIENIA WODY**

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
<b>9100018</b>	<b>167,00</b>







**WÓZEK**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
<b>9100347</b>	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	<b>8680,00</b>
<b>9100348</b>	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	<b>11040,00</b>





## Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

- 
**Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapалу do pracy i chęci do osiągnięcia sukcesu w branży gastro.** Pomimo swoich kompaktowych rozmiarów, piec spełni wszystkie Twoje wymagania i pozwoli przygotować pyszne dania.
- 
 Piece linii Compact to intuicyjne i funkcjonalne urządzenia, pozwalające na ekonomiczne gotowanie, a także zapewniają:
  - dostęp do książki kucharskiej zawierającej aż 72 przepisy,
  - gotowanie na kilku poziomach dzięki systemowi Multicook,
  - synchronizację wydania różnych potraw w tym samym momencie dzięki systemowi AllOnTime,
  - funkcję regulacji załadunku oraz trzy tryby wstępnego nagrzewania,
  - opcje garowania i regeneracji potraw,
  - pięć programów myjących.
- 
 Piece Compact zawdzięczają swoją wyjątkowość funkcji MultiTray. **Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic MultiTray, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości, co sprawia, że mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.**
- 
 Na wyposażeniu także alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.



**Informacje i produkty dostępne u niektórych Dystrybutorów**

[stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact](http://stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact)



## PIEC CHEFLUX™



Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>11510,00</b>	<b>15510,00</b>	<b>22400,00</b>

PODSTAWY DO  
PIECÓW UNOXINOX PL STALGAST  
RADOMPŁYN DO MYCIA  
PIECÓW UNOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	<b>1495,00</b>
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	<b>1525,00</b>
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	<b>2010,00</b>

Lp.	Nr kat.	v litry	Cena netto
1.	908010	2x5	<b>457,00</b>
2.	908012	10x1	<b>570,00</b>

Więcej produktów UNOX  
znajdziesz na:

[stalcast.com/piece-unox](http://stalcast.com/piece-unox)





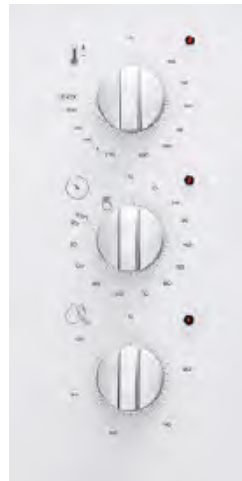
# 14 MODELI



Piecy konwekcyjno-parowe  
**PIEKARNICZE**

## Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



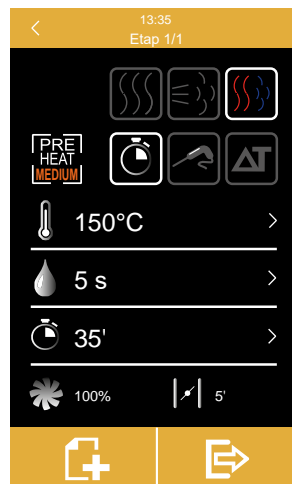
## Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominia
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE****MANUAL COOKING**

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

**STEAM CONTROL**

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.

**FAN CONTROL**

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

**CLIMA CONTROL**

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kolumny przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

**DELTA T**

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

**MULTIPOINT PROBE**

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.

**99 PROGRAMÓW  
PO 6 ETAPÓW**

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.

**KSIĄŻKA KUCHARSKA**

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

**HACCP****REJESTR DANYCH HACCP**

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

**PALNIK GAZOWY PREMIX**

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

**REGENERACJA /  
PODTRZYMYWANIE  
TEMPERATURY**

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

**GAROWANIE**

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.





### PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



### FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



### MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznik.



### ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



### MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



### MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwa jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



## Piece FM



600x400



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>16850,00</b>	<b>18230,00</b>	<b>23870,00</b>



600x400



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>31480,00</b>	<b>35460,00</b>

## Piec FM



600x400



Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	9120496	9120596
Liczba półek	4 (600x400)		6 (600x400)		10 (600x400)	
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm		~ 80 mm		~ 80 mm	
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm		885 x 1020 x 835 mm		885 x 1020 x 1150 mm	
Minimalna temperatura	50°C		50°C		50°C	
Maksymalna temperatura	270°C		270°C		270°C	
Waga	92 kg		110 kg		155 kg	
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd		Prąd		Prąd	
Moc elektryczna	7,5 kW		10,65 kW		15,6 kW	
Napięcie	400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz	
Cena netto	25530,00	27650,00	26810,00	29750,00	39250,00	40500,00



600x400



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	39030,00	48650,00

Piecze FM **STB 16 600x400**

600x400



9120499

Wózek w komplecie



600x400



9120500, 9120502

Wózek w komplecie

Nr kat.	9120499
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>50770,00</b>

Nr kat.	9120500	9120502
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>63510,00</b>	<b>66930,00</b>



600x400



9120501

Wózek w komplecie

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>81860,00</b>

Automatyczny  
system myjący  
w modelu 9120502

# MODUŁOWOŚĆ



Okap  
9120515

Piec konwekcyjno-parowy  
9120492

Zestaw modułowy  
połączeniowy  
9120632

Piec statyczny  
9120580 lub 9120581

Garownik,  
Komora wzrostowa  
9120626

Zestaw instalacyjny  
9120711

# Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

## PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w języku polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (górną, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii



### Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>16440,00</b>	<b>18360,00</b>

## GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>8005,00</b>



## PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9051203</b>	Piece piekarnicze	802	745	300	<b>851,00</b>
2.	<b>9051206</b>	Piece piekarnicze	802	745	650	<b>1115,00</b>
3.	<b>9051208</b>	Piece piekarnicze	802	745	850	<b>1235,00</b>

**OKAP**

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin  $\varnothing$  120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9120514</b>	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	<b>8715,00</b>
<b>9120515</b>	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	<b>8715,00</b>
<b>9100582</b>	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	<b>9335,00</b>
<b>9120705</b>	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	<b>8880,00</b>



**ZESTAW INSTALACYJNY**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	<b>9100832</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgest i FM	<b>1055,00</b>
2.	<b>9100835</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgest i FM	<b>1760,00</b>
3.	<b>9120711</b>	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	<b>3190,00</b>



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9120519</b>	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	<b>2020,00</b>
<b>9120632</b>	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	<b>3430,00</b>

**REDUKTOR CIŚNIENIA WODY**

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
<b>9100018</b>	<b>167,00</b>

**WÓZEK**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
<b>9120346</b>	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	<b>8775,00</b>





# 14 MODELI

Piece konwekcyjne  
**ODPIEKOWE**





**PIEC KONWEKCYJNY STALGAST**

- sterowanie manualne
- zakres czasu do 60 min/praca ciągła
- wentylator z rewersem
- oświetlenie komory LED
- regulowany komin
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik drzwiowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy



Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED



Ręczna regulacja pozycji kominna dla lepszych efektów obróbki termicznej



Proste, precyzyjne sterowanie z trwałym oznakowaniem



Wyoblenie komory i łatwo wyjmowane prowadnice dla komfortu i zachowania higieny



Nr kat.	<b>916600</b>
Liczba półek	4 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	800 x 885 x 590 mm
Minimalna temperatura	60°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	59 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>6990,00</b>

**PODSTAWA POD PIEC STALGAST**
**INOX**
**PL STALGAST RADOM**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>905640</b>	Piec Stalgast 916600	697	567	850	16	<b>1650,00</b>



**Masz klienta i mało czasu?  
Szukasz dobrego rozwiązania?**

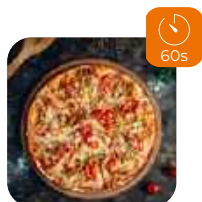


**Poznaj zalety  
ST-FAST!**

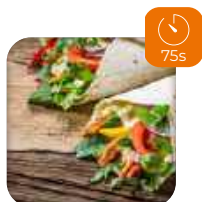
**Użyj naszego pieca ST-Fast i przygotuj!**



Frytki (500 g)



Pizzę (1 kawalek)



Wrap z kurczakiem

**... i nie tylko  
te potrawy**

**ST-Fast to idealne rozwiązanie dla barów, kawiarni, fast foodów, firm oferujących dania na wynos, sklepów, stacji benzynowych, kanapkowni i innych!**

#### MINIMALNE WYMIARY

Kompaktowe wymiary zewnętrzne bez straty w powierzchni użytkowej komory

#### ATRAKCYJNY DESIGN

Przyciągnie uwagę wszystkich Klientów

#### WYSOKA JAKOŚĆ W KRÓTSZYM CZASIE

Połączone technologie pieczenia to lepsze efekty kulinarne

#### WEJŚCIE USB

Możliwość pobrania danych HACCP oraz eksportu/importu przepisów

#### SKUTECZNA TERMOIZOLACJA

Maksymalizacja bezpieczeństwa w miejscu pracy

#### NISKA EMISJA HAŁASU

Efektowna izolacja akustyczna - idealny wybór dla kuchni otwartych

#### INTUICYJNY WYŚWIETLACZ

Prosty w obsłudze, krok po kroku pozwoli osiągnąć idealne parametry obróbki

#### HIGIENA

Komora wykonana ze stali nierdzewnej - gładka powierzchnia i zaokrąglone rogi ułatwiają czyszczenie

#### WENTYLACJA WEWNĘTRZNA

Pozwala uniknąć konieczności zastosowania okapu zewnętrznego

#### PERSONALIZACJA PRZEPISÓW

Możliwość zapisania nawet 300 przepisów

#### ZINTEGROWANE WIFI

Zarządzanie przepisami w chmurze



**PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST**

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofa
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofa
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>909721</b>	☐	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	<b>28030,00</b>
	<b>909731</b>	●	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	<b>28030,00</b>
2.	<b>909722</b>	☐	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	<b>30310,00</b>
	<b>909732</b>	●	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	<b>30310,00</b>


**KOSZYK DO PIECZENIA**

- powierzchnia perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909754</b>	270	270	<b>224,00</b>


**KOSZYK DO PIECZENIA**

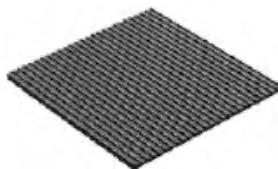
- powierzchnia gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909755</b>	265	265	<b>234,00</b>


**TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI**

- miejsce na 5 jajek

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909882</b>	280	290	<b>1240,00</b>


**TACA GRILLOWA**

- powierzchnia nieprzywierająca, ryflowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909884</b>	300	300	<b>1405,00</b>

## PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

### PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF



- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatką, koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy

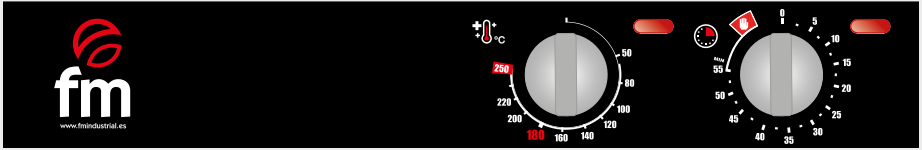


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>909775</b>	460	675	660	280	3,5	230	<b>24490,00</b>




### ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>909702</b>	300	410	62	<b>138,00</b>





Piece FM **RX**

## Sterowanie manualne

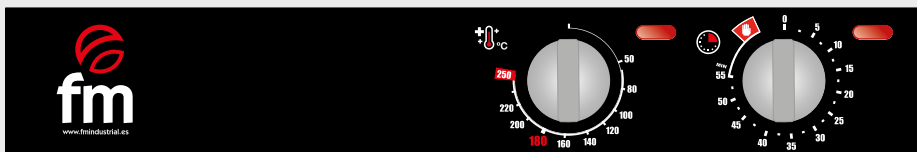
	 <b>912057</b>	 <b>912058</b>	 <b>912059</b>
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		✓
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	








## Sterowanie elektroniczne

	 <b>912060</b>	 <b>912061</b>
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

## Piece FM RX





### Sterowanie manualne

	 <b>912522</b>	 <b>912527</b>	 <b>912528</b>	 <b>912529</b>	 <b>912541</b>
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



### Sterowanie elektroniczne

	 <b>912544</b>	 <b>912545</b>
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

# Piece FM **RX**

## Sterowanie manualne



Nr kat.	<b>912057</b>	<b>912058</b>	<b>912059</b>
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>2860,00</b>	<b>3795,00</b>	<b>8215,00</b>

## Sterowanie manualne



Nr kat.	<b>912522</b>	<b>912527</b>	<b>912528</b>
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>3210,00</b>	<b>6440,00</b>	<b>6680,00</b>

# Piece FM **RX**

Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki FM  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



## Sterowanie manualne



Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>6040,00</b>	<b>8520,00</b>

## Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>7180,00</b>	<b>8125,00</b>



# Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>6935,00</b>	<b>10140,00</b>

## Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

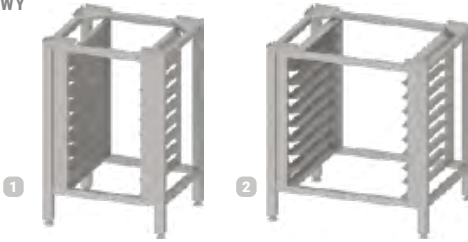
### GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>5020,00</b>



**PODSTAWY**



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>905123</b>	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	<b>1115,00</b>
2.	<b>905126</b>	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	<b>1235,00</b>

**ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX**



Nr kat.	Cena netto
<b>912781</b>	<b>474,00</b>

**OKAP**

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensery pary
- króciec wylotu spalin  $\varnothing$  120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>912631</b>	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	<b>5505,00</b>
<b>912706</b>	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	<b>6025,00</b>



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>912554</b>	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	<b>1565,00</b>
<b>912556</b>	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	<b>1565,00</b>



**KONDENSER PARY**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>912552</b>	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	<b>1575,00</b>
<b>912553</b>	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	<b>2815,00</b>

**Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM**



**BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917340</b>	430	340	<b>78,20</b>



**BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917430</b>	340	240	<b>43,20</b>



**BLACHA ALUMINIOWA**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917431</b>	430	340	<b>74,50</b>



**BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917001</b>	530	325	26	<b>99,10</b>



**BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917004</b>	530	325	30	<b>105,00</b>



**BLACHA NA OMLETY I PLACKI,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917012</b>	530	325	35	<b>116,00</b>



**BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917640</b>	600	400	11	<b>117,00</b>



**BLACHA GRILLOWA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917003</b>	530	325	<b>755,00</b>



**BLACHA DO JAJEK  
I PLACKÓW GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917028</b>	530	325	<b>525,00</b>



**BLACHA WYPIEKOWA  
EMALIOWANA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917036</b>	530	325	<b>448,00</b>



**RUSZT  
DO GRILLOWANIA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917037</b>	530	325	<b>768,00</b>



**BLACHA EMALIOWANA  
DO SMAŻENIA**

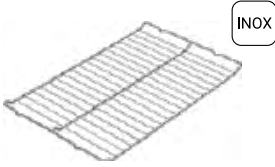
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>101021</b>	530	325	20	2,2	<b>73,80</b>



**BLACHA EMALIOWANA PEŁNA  
DO PIECZENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>101041</b>	530	325	40	5,0	<b>86,10</b>

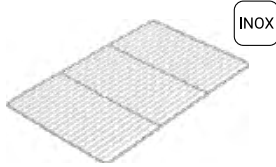




INOX

**RUSZT ZE STALI  
NIERDZEWNEJ**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
<b>103114</b>	GN 1/1	530	325	<b>86,40</b>

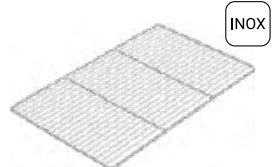


INOX

**RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ**

• oferta GN str. 200-206

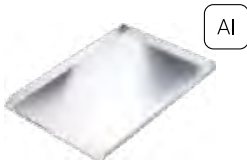
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
<b>103115</b>	GN 1/1	530	325	<b>105,00</b>



INOX

**RUSZT**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>103644</b>	600	400	<b>114,00</b>

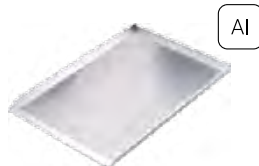


Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>911101</b>	600	400	<b>91,60</b>
<b>911102</b>	600	400	<b>106,00</b>



Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>911201</b>	600	400	<b>86,30</b>



Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>911211</b>	600	400	<b>159,00</b>



**ZESTAW  
PRYSZYCA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>651202</b>	2000	<b>330,00</b>

**RĘKAWICE TERMICZNE  
OLEJODOPORNE**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
<b>505020</b>	do 100	<b>151,00</b>



**PLYN  
MYJĄCY**

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>647105</b>	10	<b>188,00</b>
<b>647205</b>	20	<b>367,00</b>



**PLYN  
NABLYSZCZAJĄCY**

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>647056</b>	5	<b>79,00</b>
<b>647106</b>	10	<b>156,00</b>



**PLYN  
MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY**

- do ręcznego mycia pieców  
lub do automatycznego mycia  
pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>908111</b>	5	<b>127,00</b>

# GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,  
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie  
musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni  
od pierwszego uruchomienia, na stronie:

[stalcast.com/rejestracja](http://stalcast.com/rejestracja)





# CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....440-443, 455-457  
Stoły chłodnicze, mroźnicze ..... 444-446  
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze ..... 447-449, 450-453  
Stoły chłodnicze do pizzy ..... 449-451  
Chłodziarki i lodówki barowe.....458-459

Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....460-465  
Schładzarka szokowa.....465  
Zamrażarki skrzyniowe.....466-467  
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych .468

## OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne



Drzwi suwane

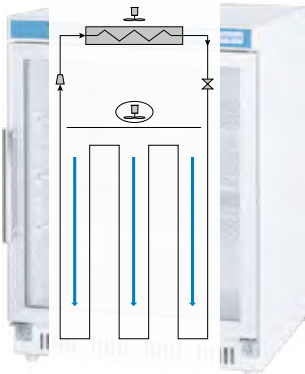


Oświetlenie LED

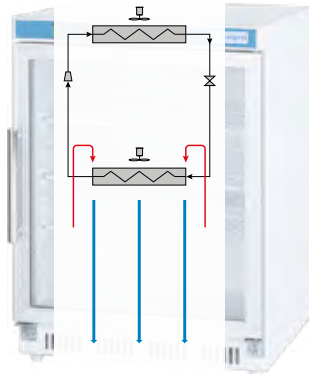
## RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

**Stacyjny** (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

**Dynamiczny** (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED



### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830592</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	<b>5200,00</b>
2.	<b>830622</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	<b>5605,00</b>
	<b>830627</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	<b>6515,00</b>



### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830132</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	<b>8690,00</b>
2.	<b>830147</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	<b>9790,00</b>



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- oświetlenie LED w szafach INOX

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnicę - 830590
- 22 poziomy na prowadnicę - 830620 i 830621
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830590</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	<b>5210,00</b>
2.	<b>830620</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	<b>5455,00</b>
	<b>830621</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	<b>6530,00</b>



### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnicę
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830130</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	<b>8720,00</b>
2.	<b>830145</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	<b>9700,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA**

- przeznaczona do profesjonalnego dojrzewania mięsa
- precyzyjny sterownik cyfrowy
- zakres temp. 1 ~ 4 °C
- zakres wilgotności 60% ~ 90%
- czynnik R600a
- bryła solna, filtr z węglem aktywnym i sterylizacja UVC
- drzwi ze szkłem hartowanym odporne na promienie ultrafioletowe
- oszczędzanie energii poprzez sterowanie pracą wentylatora
- regulowane półki
- alarm temp. i wilgotności

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>852400</b>	700	800	1650	1 ~ 4°C	102	0,160	230	400	<b>11900,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA**

- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1
- samodomykające się drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- 21 poziomów na prowadnice



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>840590</b>	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	<b>4990,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA**

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>840602</b>	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	<b>9260,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA**

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>830700</b>	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	383	4	<b>4940,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA**

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831400</b>	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	891	4	<b>6955,00</b>



## STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>832029</b>	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	<b>3100,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>832039</b>	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	<b>4825,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>832041</b>	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	<b>5615,00</b>

### STÓŁ MROŻNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>842045</b>	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	<b>6280,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>831260</b>	chłodniczy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	<b>5465,00</b>
2.	<b>831360</b>	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	<b>6615,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY**

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831026</b>	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	<b>5425,00</b>
<b>831027</b>	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	<b>6370,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY**

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831036</b>	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	<b>6395,00</b>
<b>831037</b>	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	<b>7120,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY**

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpylkowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831126</b>	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	<b>4105,00</b>

## STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832129</b>	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	<b>3070,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
<b>832139</b>	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	<b>4445,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ**

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832328</b>	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	<b>3590,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ**

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832222</b>	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	<b>4245,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ**

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832232</b>	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	<b>5695,00</b>



**STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ**

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832225</b>	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	<b>4000,00</b>

**NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE**

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie kropli
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu



**STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ**

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>833037</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	<b>5535,00</b>

## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	<b>3310,00</b>

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witrzyną chłodniczą nastawną 834630



## WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834630</b>	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2620,00</b>
<b>834641</b>	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>1990,00</b>

## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833031</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	<b>5460,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA  
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834631</b>	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	<b>2365,00</b>
<b>834541</b>	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2350,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA  
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834930</b>	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2910,00</b>
<b>834141</b>	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2800,00</b>

STÓL CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdy
- przednie kółka z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
<b>833271</b>	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	<b>7965,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834540</b>	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>1875,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3  
GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834630</b>	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2620,00</b>
<b>834631</b>	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2365,00</b>
<b>834641</b>	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>1990,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834840</b>	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2195,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3   
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834730</b>	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2575,00</b>
<b>834541</b>	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2350,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3 

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834930</b>	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2910,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4 

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834141</b>	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2800,00</b>

# PODSTAWA CHŁODNICZA



- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

**NOWOŚĆ**

## PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>887026</b>	GN 1/1 h=150	1200	700	600	<b>9900,00</b>
2.	<b>887036</b>	GN 1/1 h=150	1600	700	600	<b>11900,00</b>
3.	<b>887046</b>	GN 1/1 h=150	2000	700	600	<b>14100,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	<b>887126</b>	GN 1/1 h=150	1200	700	600	<b>14800,00</b>
5.	<b>887136</b>	GN 1/1 h=150	1600	700	600	<b>19500,00</b>
6.	<b>887146</b>	GN 1/1 h=150	2000	700	600	<b>21300,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 i GN 2/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	<b>887236</b>	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	<b>16200,00</b>
8.	<b>887246</b>	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	<b>19500,00</b>

## SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  - model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  - model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>4645,00</b>
<b>880601</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>5410,00</b>

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  - model 880400 - 3 szt. 505x410 mm, 1 szt. 502x211 mm
  - model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880400</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>4090,00</b>
<b>880401</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>4450,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880173</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>2230,00</b>
<b>880174</b>	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	<b>2535,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880602</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>5430,00</b>
<b>880603</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>5760,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880406 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880405</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>4380,00</b>
<b>880406</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>4980,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Wnętrze szafki mroźniczej 880176

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880175</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>2690,00</b>
<b>880176</b>	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	<b>2920,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA PRZESZKLONA Z PANELEM**

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- mechaniczny termostat
- drzwi przeszkłone, podwójna bezpieczna szyba
- 4 kółka, 2 z hamulcem
- samodomykające się drzwi
- pionowe oświetlenie LED
- podświetlany panel reklamowy
- agregat z tyłu urządzenia zwiększa powierzchnię i komfort
- czynnik chłodniczy  
850390- R600a  
850590- R290

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	<b>850390</b>	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	<b>2990,00</b>
2.	<b>850590</b>	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	<b>5100,00</b>

### CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881120</b>	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	<b>3500,00</b>

### CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881240</b>	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	<b>4900,00</b>

### ŁODÓWKA BAROWA

- obudowa w kolorze czarnym, wnętrze wykonane z aluminium
- dostępne również wersje wykonane ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882133</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>2100,00</b>
2.	<b>882213</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>2700,00</b>
3.	<b>882323</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>3400,00</b>

**ŁODÓWKA BAROWA**

- obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej
- dostępne również wersje w kolorze czarnym
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882143</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>3500,00</b>
2.	<b>882243</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>4800,00</b>
3.	<b>882343</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>5900,00</b>

**ŁODÓWKA BAROWA**

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach:
- stalowe, wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- czarne, wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882214</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	<b>2990,00</b>
2.	<b>882324</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	<b>3850,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

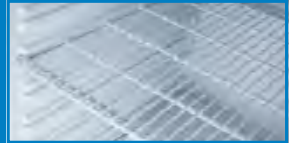


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>880604</b>	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	<b>4880,00</b>

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>880402</b>	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	<b>3990,00</b>

## WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

### WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852180</b>	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	<b>2105,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	<b>852170</b>	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>1835,00</b>
2.	<b>852171</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>1835,00</b>
3.	<b>852174</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>1945,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852120</b>	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	<b>3115,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852103</b>	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>2575,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852104</b>	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>2585,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777450</b>	●	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	<b>11010,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852230</b>	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	<b>4615,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI**

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie



GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>777134</b>	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	<b>6590,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777430</b>	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	<b>14790,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777451</b>	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	<b>10890,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777470</b>	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	<b>10040,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	14870,00

## SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

**SCHŁADZARKA SZOKOWA** tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

**SCHŁADZANIE szokowe:**  
od +70°C do +3°C w 90 minut

**ZAMRAŻANIE szokowe:**  
od +70°C do -18°C w 240 minut



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	10510,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	13240,00
849073	750	750	1260	7	1,49	230	13680,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	20160,00

## ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



1



2



3

### ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kótek szt.	Cena netto
1.	<b>883301</b>	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	<b>2655,00</b>
2.	<b>883401</b>	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	<b>3550,00</b>
3.	<b>883501</b>	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	<b>4810,00</b>

# ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz



## ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>883402</b>	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>3430,00</b>
2.	<b>883502</b>	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	<b>3745,00</b>
3.	<b>883602</b>	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	<b>4420,00</b>



## ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>883295</b>	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	<b>2965,00</b>
2.	<b>883395</b>	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>3640,00</b>
3.	<b>883459</b>	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	<b>4055,00</b>



### ZESTAW KÓLEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
<b>883001</b>	<b>49,20</b>



### KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>883002</b>	200	510	130	<b>35,50</b>

# AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



## MODUŁ 2 SZUFLAD

- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	<b>831000</b>	304x525x140 mm	<b>998,00</b>
2.	<b>831001</b>	304x525x90 mm	<b>897,00</b>

## PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- przewodnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 przewodnice)
- cena za komplet

Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>830644</b>	Przewodnice do szafy GN 2/1	<b>104,00</b>
<b>831443</b>	Przewodnice do stołów GN 1/1	<b>125,00</b>



## PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
<b>830645</b>	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	<b>72,50</b>
<b>831445</b>	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	<b>68,00</b>
<b>880245</b>	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410	<b>73,50</b>
<b>880645</b>	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	<b>74,20</b>
<b>103644</b>	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	<b>114,00</b>



## FLYNN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>649010</b>	1	<b>59,70</b>

## FLYNN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>643510</b>	1	<b>34,30</b>



# MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

## MEBLE SKRĘCANE

Okap przyścienny skrzyniowy..... 472

Szafki i półki wiszące ..... 472

## MEBLE SPAWANE

Półka wisząca pod urządzenia ..... 473

Umywarka Gredil ..... 473

Szafy porządkowe ..... 473

Szafy magazynowe..... 473

## MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

Stoły przyściennie i centralne..... 474

Stoły ze zlewem ..... 475-477

Stoły z basenem..... 477-478

Regały magazynowe ..... 478

# MEBLE WEDŁUG INDYWIDUALNYCH PROJEKTÓW

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami:

## 801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie [stalcast.com](https://stalcast.com)



**doradztwo konstrukcyjne**



**rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**



Ergonomiczne meble, okapy i ciągi wydawcze ze stali nierdzewnej dla każdej kuchni!

Wyposażone w regulowane nóżki oraz ochronny bolec ekwipotencjalny.

Zobacz katalogi Stalgast  
w wersji online

<https://stalcast.com/katalogi-cenniki>



## Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



### STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- rant płaski 40 mm



### BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną



### NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych 40 x 40 mm
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



### PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym



### DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



### DRZWI SUWANE

- zawieszane w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



### REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 100 kg/m<sup>2</sup>
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych



### SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



### BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



### KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon
- otwór w komorze  $\varnothing=52$  mm



### BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór w komorze  $\varnothing=52$  mm

# MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



INOX

PL STALGAST  
RADOM

- dostępne w 24 godziny\*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



## OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- sugerowana liczba lamp:  
9510801010 i 9510801012 - 1 lampa  
9510801015 i 9510801020 - 2 lampy
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego

## AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Filtry szt.	Wymiary Filtra WxD mm	Średnica króćca mm	Cena netto
9510801010	1010	1000	400	2	500x500	250	2100,00
9510801012	1210	1000	400	3	400x500	250	2350,00
9510801015	1510	1000	400	3	500x500	2x250	2650,00
9510801020	2010	1000	400	4	500x500	2x250	3300,00

Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
952320006	Lampa oświetleniowa	-	145,00
952320010	Zaślepka króćca	-	33,30
952320011	Króćciec	150	78,00
952320012	Króćciec	200	88,40
952320014	Króćciec	315	134,00

## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	1445,00
951723120	1200	300	600	1600,00
951724100	1000	400	600	1550,00
951724120	1200	400	600	1715,00

## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	1430,00

## PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	pojedyncza	1200	300	400	334,00
951773120	podwójna	1200	300	660	695,00



## MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny\*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

INOX PL STALGAST RADOM



### PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg



Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9810366055</b>	Półka pod piec	550x569	550	600	300	<b>350,00</b>
<b>9810367060</b>	Półka pod piec	600x669	600	700	300	<b>400,00</b>
<b>9810365060</b>	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	<b>320,00</b>
<b>9810366065</b>	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	<b>360,00</b>
<b>9810366050</b>	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	<b>320,00</b>
<b>9810365055</b>	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	<b>310,00</b>

### UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 300x240x100 mm
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517. 512-514

GREDIL



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>670001</b>	400	350	150	<b>543,00</b>

### SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>951465050S</b>	500	500	2000	<b>2320,00</b>
<b>951475100S</b>	1000	500	2000	<b>3470,00</b>

### SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- dwie półki przestawne
- środkowa półka mocowana na stałe



### SZAFKA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>951526100S</b>	1000	600	1800	<b>3340,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>951666080S</b>	800	600	1800	<b>4205,00</b>

## MEBLE SKRĘCANE GREDIL

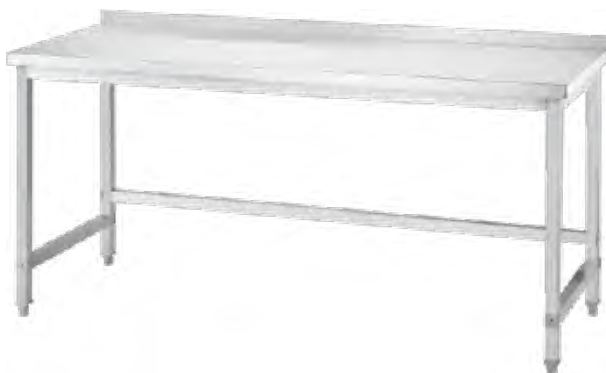
- meble dostępne od ręki
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze swojego lokalu w jeden dzień
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- do samodzielnego montażu



### STÓL PRZYŚCIENNY BEZ PÓLKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671066</b>	600	600	850	<b>550,00</b>
<b>671086</b>	800	600	850	<b>540,00</b>
<b>671106</b>	1000	600	850	<b>610,00</b>
<b>671107</b>	1000	700	850	<b>720,00</b>
<b>671126</b>	1200	600	850	<b>640,00</b>
<b>671127</b>	1200	700	850	<b>780,00</b>

### STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671266</b>	600	600	850	<b>660,00</b>
<b>671267</b>	600	700	850	<b>823,00</b>
<b>671286</b>	800	600	850	<b>699,00</b>
<b>671287</b>	800	700	850	<b>947,00</b>
<b>671306</b>	1000	600	850	<b>760,00</b>
<b>671307</b>	1000	700	850	<b>1050,00</b>
<b>671326</b>	1200	600	850	<b>836,00</b>
<b>671327</b>	1200	700	850	<b>1100,00</b>
<b>671346</b>	1400	600	850	<b>1020,00</b>
<b>671347</b>	1400	700	850	<b>1150,00</b>
<b>671356</b>	1500	600	850	<b>1355,00</b>
<b>671357</b>	1500	700	850	<b>1460,00</b>
<b>671366</b>	1600	600	850	<b>1100,00</b>
<b>671367</b>	1600	700	850	<b>1180,00</b>

**STÓL CENTRALNY BEZ PÓLKI**

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>676106</b>	1000	600	850	<b>590,00</b>
<b>676107</b>	1000	700	850	<b>841,00</b>
<b>676126</b>	1200	600	850	<b>620,00</b>
<b>676127</b>	1200	700	850	<b>926,00</b>


**STÓL CENTRALNY Z PÓLKĄ**

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>676266</b>	600	600	850	<b>620,00</b>
<b>676267</b>	600	700	850	<b>755,00</b>
<b>676286</b>	800	600	850	<b>680,00</b>
<b>676287</b>	800	700	850	<b>877,00</b>
<b>676306</b>	1000	600	850	<b>740,00</b>
<b>676307</b>	1000	700	850	<b>1010,00</b>
<b>676326</b>	1200	600	850	<b>799,00</b>
<b>676327</b>	1200	700	850	<b>1050,00</b>
<b>676346</b>	1400	600	850	<b>1020,00</b>
<b>676356</b>	1500	600	850	<b>1240,00</b>
<b>676357</b>	1500	700	850	<b>1345,00</b>
<b>676366</b>	1600	600	850	<b>1120,00</b>
<b>676367</b>	1600	700	850	<b>1180,00</b>
<b>676647</b>	1400	700	850	<b>1100,00</b>

**NOWOŚĆ**

**STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I MIEJSCEM NA ŁODÓWKĘ LUB ZMYWARKĘ**

- wysoki standard higieniczny
- komora o wymiarach 400x500x250
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	Położenie komory	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>672427</b>	P	1000	700	850	<b>1690,00</b>
<b>672447</b>	P	1200	700	850	<b>1745,00</b>
<b>672527</b>	L	1000	700	850	<b>1690,00</b>
<b>672547</b>	L	1200	700	850	<b>1745,00</b>



## STÓL ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>673306</b>	P	400x400x250	1000	600	850	<b>1290,00</b>
<b>673307</b>	P	400x500x250	1000	700	850	<b>1390,00</b>
<b>673326</b>	P	500x400x250	1200	600	850	<b>1695,00</b>
<b>673327</b>	P	500x500x250	1200	700	850	<b>1855,00</b>
<b>674106</b>	L	400x400x250	1000	600	850	<b>1170,00</b>
<b>674126</b>	L	500x400x250	1200	600	850	<b>1695,00</b>
<b>674127</b>	L	500x500x250	1200	700	850	<b>1855,00</b>

NOWOŚĆ



## STÓL ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓLKI

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>673466</b>	600	600	850	<b>970,00</b>

NOWOŚĆ



## STÓL ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>674066</b>	600	600	850	<b>999,00</b>
<b>674067</b>	600	700	850	<b>1475,00</b>

NOWOŚĆ



**STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓLKI**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komory 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>675106</b>	1000	600	850	<b>1270,00</b>

**NOWOŚĆ**

**STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>673706</b>	C	400x400x250	1000	600	850	<b>1480,00</b>
<b>673707</b>	C	400x500x250	1000	700	850	<b>1790,00</b>
<b>673726</b>	C	500x400x250	1200	600	850	<b>2260,00</b>
<b>673727</b>	C	500x500x250	1200	700	850	<b>2535,00</b>
<b>673846</b>	P	400x400x250	1400	600	850	<b>2465,00</b>

**NOWOŚĆ**

**STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM**

- wysokość komory h = 300 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671466</b>	600	600	850	<b>1340,00</b>
<b>671467</b>	600	700	850	<b>1400,00</b>
<b>671486</b>	800	600	850	<b>1100,00</b>
<b>671487</b>	800	700	850	<b>1585,00</b>
<b>671506</b>	1000	600	850	<b>1200,00</b>
<b>671507</b>	1000	700	850	<b>1775,00</b>
<b>671526</b>	1200	600	850	<b>1795,00</b>
<b>671527</b>	1200	700	850	<b>1965,00</b>

**NOWOŚĆ**


## STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 400 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671686</b>	800	600	850	<b>1605,00</b>
<b>671687</b>	800	700	850	<b>1765,00</b>
<b>671706</b>	1000	600	850	<b>1775,00</b>
<b>671707</b>	1000	700	850	<b>1965,00</b>

NOWOŚĆ

## REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu
- półki przykręcane do nóg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>670084</b>	800	400	1800	<b>843,00</b>
<b>670104</b>	1000	400	1800	<b>893,00</b>
<b>670105</b>	1000	500	1800	<b>975,00</b>
<b>670106</b>	1000	600	1800	<b>1055,00</b>
<b>670125</b>	1200	500	1800	<b>1045,00</b>
<b>670126</b>	1200	600	1800	<b>1165,00</b>
<b>670145</b>	1400	500	1800	<b>1115,00</b>

## KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  - 250 mm model 651220
  - 300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>651225</b>	Korek	48	250	<b>66,40</b>
2.	<b>651220</b>	Korek	48	200	<b>61,90</b>
3.	<b>651210</b>	Gniazdo korka	70	44	<b>41,70</b>



1



2



3

INOX



# HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung.480	Pojemniki na odpady.....	484-485
Odzież robocza .....	Naświetlacz UV,	
Dozownik do mydła, dozownik	lampy owadobójcze .....	486-487
do ręczników papierowych .....	Urządzenia do dezynfekcji .....	489
Szafki BHP.....	Chemia .....	490-492

**PRALKA ECOBUBBLE™**

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>807000</b>	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	<b>6210,00</b>

**SUSZARKA BĘBNOWA**

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiego suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- urządzenie energooszczędne klasy A+++



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA  
SUSZARKI NA PRALCE**

- łącznik umożliwia ustawienie suszarki 807520 na pralce 807000

Nr kat.	Kolor	M kg	Cena netto
<b>807100</b>	●	1,43	<b>429,00</b>

Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>807520</b>	16	686	844	984	74	2,1	230	<b>7040,00</b>



**BLUZA KUCHARSKA CHEF**

- unisex
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
<b>634052</b>	S	102-106	72-73	49-50	<b>78,80</b>
<b>634053</b>	M	107-120	74-75	50-51	<b>77,50</b>
<b>634054</b>	L	121-128	76-78	51-52	<b>78,10</b>

**CZAPKA**

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
<b>634003</b>	<b>25,80</b>

**CZAPKA KUCHARSKA**

- skład 100% fazelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>507221</b>	200	<b>7,55</b>
<b>507251</b>	250	<b>8,33</b>

**ZAPASKA MINI**

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>634011</b>	●	373	<b>35,70</b>

**ZAPASKA MIDI**

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>634021</b>	●	700	<b>38,40</b>
<b>634023</b>	●	700	<b>35,40</b>

**FARTUCHY**

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	<b>634041</b>	●	920	<b>71,10</b>
2.	<b>634042</b>	●	920	<b>71,50</b>
3.	<b>634043</b>	●	960	<b>60,00</b>



### RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonale do celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
<b>505051</b>	S	<b>5,76</b>
<b>505052</b>	M	<b>6,84</b>
<b>505053</b>	L	<b>5,76</b>

### FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m<sup>2</sup>
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>634044</b>	<span style="color: red;">●</span>	800	<b>78,60</b>

INOX

### DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>643000</b>	275	105	365	<b>197,00</b>



### DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

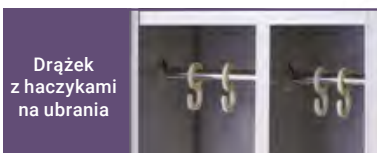
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>643500</b>	100	65	155	0,5	<b>82,00</b>



INOX

### SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



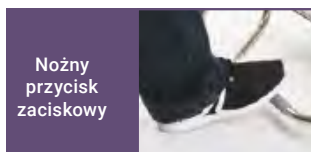
Drążek z haczykami na ubrania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>662001</b>	1-drzwiowa	400	450	1700	<b>576,00</b>
<b>662006</b>	2-drzwiowa	800	450	1700	<b>1135,00</b>

### STOJAK NA WOREK NA ODPADY

INOX

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń



Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>068000</b>	430	530	960	<b>440,00</b>

### KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowemu umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



INOX

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	147,00

### KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	36,40

### POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopalki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo

INOX



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	181,00

### POJEMNIK NA ODPADY

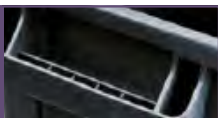
- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



Uchwyt pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	260,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	236,00



### 1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
<b>068081</b>	Pokrywa do 068080	506	550	36	<b>71,00</b>
<b>068121</b>	Pokrywa do 068120	575	620	36	<b>71,70</b>

### 2 POJEMNIK NA ODPADKI



Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>068080</b>	455	490	610	80	<b>242,00</b>
<b>068120</b>	510	550	690	120	<b>339,00</b>

### 3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

• nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>068084</b>	Podstawa na kółkach do 068080	403	130	<b>166,00</b>
<b>068124</b>	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	<b>190,00</b>

### 1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
<b>068048</b>	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	<b>57,20</b>
<b>068764</b>	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	<b>59,10</b>
<b>068138</b>	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	<b>86,10</b>

### 2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>068044</b>	●	363	468	440	38	<b>185,00</b>
<b>068754</b>	●	455	558	590	75	<b>284,00</b>
<b>068128</b>	●	520	630	700	120	<b>336,00</b>

### 3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>068144</b>	464	168	<b>330,00</b>



### LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- pałpka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:  
692211 - 20 m  
692216 - 30 m  
692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
<b>692211</b>	390	100	320	2x10	230	<b>208,00</b>
<b>692216</b>	500	95	320	2x15	230	<b>266,00</b>
<b>692221</b>	650	95	320	2x20	230	<b>306,00</b>

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
<b>692010</b>	Świelówka do 692211	10	<b>31,40</b>
<b>692015</b>	Świelówka do 692216	15	<b>35,90</b>
<b>692020</b>	Świelówka do 692221	18	<b>39,50</b>

### LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:  
692116 do 80 m<sup>2</sup>  
692216 do 100 m<sup>2</sup>  
692213 do 150 m<sup>2</sup>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
<b>692116</b>	437	100	265	2X4	230	<b>207,00</b>
<b>692212</b>	542	100	265	2X6	230	<b>235,00</b>
<b>692213</b>	696	100	265	2X8	230	<b>272,00</b>

**LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED**

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m<sup>2</sup>
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
<b>692315</b>	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	<b>437,00</b>
<b>692003</b>	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	<b>22,10</b>

**LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW**

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m<sup>2</sup>
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
<b>692265</b>	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	<b>309,00</b>
<b>692266</b>	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	<b>25,20</b>

**NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY**

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
<b>690552</b>	425	430	280	11	77	230	<b>1145,00</b>

#### AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

#### AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

#### STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>643520</b>	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	<b>51,80</b>
2.	<b>643530</b>	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	<b>64,80</b>
3.	<b>643600</b>	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	<b>72,10</b>





### ZAMGLAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKЦИИ

- służy do nawilżania, zamglawiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>649450</b>	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	<b>302,00</b>



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 70 m<sup>3</sup> w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>690620</b>	180	280	180	0,065	230	<b>609,00</b>



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>690640</b>	180	280	180	0,095	230	<b>733,00</b>



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>691640</b>	180	320	170	0,1	230	<b>1105,00</b>



## CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

### PLYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	159,00
641100	10	235,00
641200	20	483,00



### PLYN DO NABLYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzywa sztucznego oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	123,00
642100	10	247,00



### ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	27,30
648050	5	89,10
648100	10	174,00

### TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	35,10
820999	25	75,50



### PLYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witryn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	19,20

### PLYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	34,30

### ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	26,00

### PLYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	59,70

## PŁYN NABLYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	79,00
647106	10	156,00



## PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nablyszczającym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	188,00
647205	20	367,00



## PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	35,40
647050	5	122,00



## PŁYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	127,00



## PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	457,00
2.	908012	10x1	570,00



## PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzeń
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	26,10



## TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	18,00





# ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarzki ELFRAMO .....	494-495
Zmywarko wyparzarzki AQUA .....	496-502
Kosze do zmywarek .....	498, 503-505
Ociekacz na talerze .....	506
Zmiękczacze do wody .....	506-508
Rozdrabniacz odpadów organicznych .....	510

Korki przelewowe .....	511
Umywalki bezdotykowe .....	511
Napełniacze i baterie .....	512-517
Kolumna wodna do linii 700 .....	514

## ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

### ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

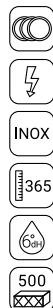
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>802440</b>	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	<b>10280,00</b>
<b>802441</b>	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękcaczem i pompą zrzutową	460	530	700	3,3	230	<b>11150,00</b>

### ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>802450</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	<b>13700,00</b>
<b>802451</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękcaczem i pompą zrzutową	600	620	830	6,4	400	<b>14560,00</b>

### ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>803040</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	<b>21850,00</b>
<b>803045</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	<b>21560,00</b>

### ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nablyszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>805040</b>	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	<b>30800,00</b>



**ZMYWARKI STALGAST**

**AQUA**



Polska produkcja:  
**Nowoczesna  
Fabryka urządzeń  
gastronomicznych  
w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzywa sztucznego.



# Czy wiesz że ...

w Radomiu  
powstają zmywarki  
dla gastronomii  
do mycia naczyń,  
które doceniane są  
w profesjonalnych  
kuchniach na całym  
świecie!

## AQUA

# Nasza rodzina zmywarek



**NOWOCZESNY  
DESIGN**



**WYSOKA  
JAKOŚĆ**

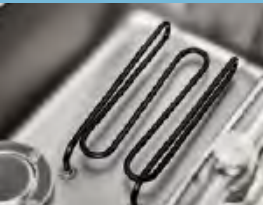


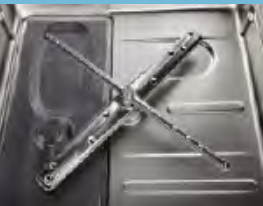
**NIEZAWODNOŚĆ  
I TRWAŁOŚĆ**

Zmywarki Stalgast opracowane z myślą o potrzebach i wymaganiach klientów. Oferujemy kompleksową, ekonomiczną linię zmywarek podblatowych (do szkła i uniwersalnych), kapturowych oraz do garnków i tac - opracowanych i produkowanych w fabryce Stalgast.



**Górne ramiona  
myjąco - płuczące**

**Tłoczona komora**

**Panel sterowania**

**Dolne ramiona  
myjąco - płuczące**

**W komplecie  
uniwersalny kosz**

**ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC**

- profesjonalna zmywarka do garów i tac z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- czas trwania cyklu: 180/360 sek
- kontrolki pracy grzałki bojlera i komory
- pompa wrzutowa
- pompa wspomagająca płukanie
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,1-4 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- kosz 620x570 mm
- w komplecie kosz uniwersalny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

**PL** STALGAST  
RADOM

**INOX**

**570**  
XXXL

**620**  
L

**AQUA**
**NOWOŚĆ**

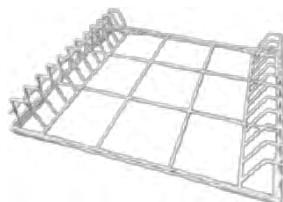

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>805025</b>	690	830	1700	12,2	400	<b>19900,00</b>

**KOSZ DO TAC I POJEMNIKÓW GN**

- do zmywarki 805025
- maksymalna wysokość pojemnika GN - 40 mm
- pojemność - 11 tac/pojemników GN

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>810025</b>	570	620	<b>199,00</b>



**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoopluczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

**AQUA**


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>803021</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	<b>10640,00</b>

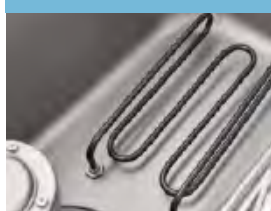
**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoopluczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

**AQUA**


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>803035</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	<b>11530,00</b>
<b>803036</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	<b>13380,00</b>
<b>803037</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	<b>14050,00</b>

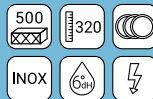
**Górne ramiona myjąco - płuczące**

**Tłoczona komora**

**Prowadnice do kosza**

**Dolne ramiona myjąco - płuczące**

**Uchwyt do podnoszenia drzwi**


## ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



# AQUA

### ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	<b>6795,00</b>
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	<b>7185,00</b>
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>7965,00</b>
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>8295,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>503,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalagast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


**AQUA**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>801505</b>	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>5570,00</b>
<b>801506</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>5925,00</b>
<b>801507</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>6280,00</b>
<b>801516</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>6720,00</b>
<b>801517</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>7185,00</b>
<b>801021</b>	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	<b>386,00</b>
<b>802010</b>	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>503,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA**

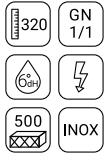
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalagast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


**AQUA**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>801350</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	<b>4215,00</b>
<b>801351</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	<b>4560,00</b>
<b>801400</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	<b>4820,00</b>
<b>801401</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	<b>5150,00</b>
<b>804012</b>	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	<b>503,00</b>

**ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ**

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)



**AQUA**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	6020,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	6325,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815020</b>	115	145	<b>32,30</b>

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815010</b>	115	145	<b>13,05</b>

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815025</b>	120	140	<b>50,10</b>

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

• pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>815300</b>	385	150	180	<b>159,00</b>
2.	<b>815400</b>	265	305	200	<b>166,00</b>

POJEMNIK NA SZTUĆCE

• wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>063110</b>	530	325	100	<b>37,30</b>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>815100</b>	430	210	150	<b>32,00</b>

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST  
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810100</b>	500	500	100	<b>56,00</b>

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST  
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810300</b>	500	500	100	<b>56,00</b>

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST  
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810501</b>	500	500	100	<b>57,80</b>

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST  
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810210</b>	500	500	100	<b>56,00</b>

KOSZ UNIWERSALNY

• pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>810350</b>	350	350	<b>63,10</b>
<b>810400</b>	400	400	<b>63,40</b>

KOSZ DO TALERZY

• do mycia talerzy, szkła i tac  
• pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810150</b>	400	400	110	<b>80,20</b>

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyty z rury stalowej
- skrzętnie
- wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810000</b>	540	540	960	<b>489,00</b>

POKROWIEC ZABEZPIEZAJĄCY  
NA KOSZE DO SZKŁA

- pokrowiec wykonany z materiału syntetycznego
- odporny na warunki atmosferyczne
- duża wytrzymałość mechaniczna
- posiada paski z rzepem



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>812761</b>	510	510	762	<b>45,00</b>
<b>812762</b>	510	510	1524	<b>75,00</b>



## KOSZ DO SZKŁA

PL STALGAST  
RADOM

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	51,10
811600	16 elementów	500	500	104	73,70
812500	25 elementów	500	500	104	72,00
813600	36 elementów	500	500	104	73,70
814900	49 elementów	500	500	104	78,80

## NADSTAWA DO KOSZA

PL STALGAST  
RADOM

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

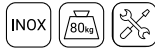
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	26,20
811610	16 elementów	500	500	45	30,00
812510	25 elementów	500	500	45	30,00
813610	36 elementów	500	500	45	26,20
814910	49 elementów	500	500	45	26,20

**Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i ilość nadstaw!**



**OCIEKACZ NA TALERZE**

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>010100</b>	1000	255	500	<b>436,00</b>



**STOJAK NA SPODKI DO KOSZA**

- 12 przegródek
- do kosza 810150



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810120</b>	295	90	75	<b>18,35</b>



**FILTRY DO WODY**

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanej do głowicy



**1 GŁOWICA**

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
<b>822801</b>	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	<b>157,00</b>
<b>822800</b>	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	<b>157,00</b>

**2 WKŁAD DO GŁOWICY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
<b>822825</b>	149	149	554	5889	<b>757,00</b>
<b>822827</b>	124	123	476	3464	<b>499,00</b>
<b>822829</b>	117	108	421	2086	<b>343,00</b>
<b>822831</b>	117	108	265	831	<b>236,00</b>

**3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY**

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
<b>823998</b>	<b>374,00</b>

## FILTRY DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita  
[stalgast.com](http://stalgast.com)



### FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
<b>823402</b>	Purity 450	249	408	4217	<b>2535,00</b>
<b>823401</b>	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	<b>440,00</b>



### FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
<b>823045</b>	Purity 450 Steam	249	408	3680	<b>1950,00</b>
<b>823046</b>	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	<b>506,00</b>



### FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
<b>824130</b>	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	<b>3635,00</b>
<b>824131</b>	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	<b>714,00</b>

**GŁOWICA**

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8"



Nr kat.	Cena netto
<b>822185</b>	<b>99,00</b>

**LICZNIK PRZEPIYU WODY**

- gwint 3/8"
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dźwiękowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
<b>823850</b>	<b>241,00</b>

**WKŁAD DO GŁOWICY**

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
<b>822060</b>	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	<b>207,00</b>
<b>822080</b>	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	<b>248,00</b>

**FILTR ZGRUBNY DO WODY**

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się w zmiękczacach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kloosz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	<b>820011</b>	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	<b>85,60</b>
2.	<b>820010</b>	Wkład wymienny	-	-	1	-	<b>21,00</b>

**ZMIĘKCZACZ DO WODY**

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
<b>822998</b>	200	360	510	230	<b>1690,00</b>

**ZMIĘKCZACZ DO WODY**

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
<b>822990</b>	180	420	500	230	<b>1140,00</b>

**ZMIĘKCZACZ WODY**

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>820081</b>	185	410	8	<b>405,00</b>
<b>820121</b>	185	510	12	<b>485,00</b>
<b>820161</b>	185	610	16	<b>574,00</b>

**TABLETKI SOLNE**

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
<b>820998</b>	10	<b>35,10</b>
<b>820999</b>	25	<b>75,50</b>

# ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- rozdrabniacz rozбивa odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji
- można rozdrabniać:
  - obierki jarzyn i owoców
  - niewielkie kości drobiowe
  - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  - łupiny melonów, gotowane mięso

## ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

INOX

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

## ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	847,00

## WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY



Nr kat.	Cena netto
650090	218,00

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	1065,00

## KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  - 250 mm model 651220
  - 300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>651225</b>	Korek	48	250	<b>66,40</b>
2.	<b>651220</b>	Korek	48	200	<b>61,90</b>
3.	<b>651210</b>	Gniazdo korka	70	44	<b>41,70</b>



## UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610004</b>	400	400	225	<b>1170,00</b>

## UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM MYDŁOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

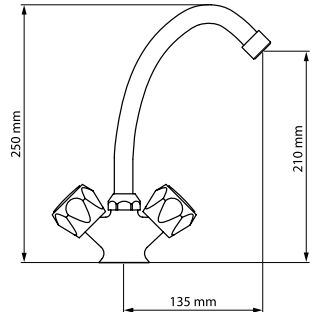


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610005</b>	400	330	570	<b>987,00</b>



**BATERIA UMYWALKOWA**

- bateria umywalkowa jednocierowora
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35$  mm

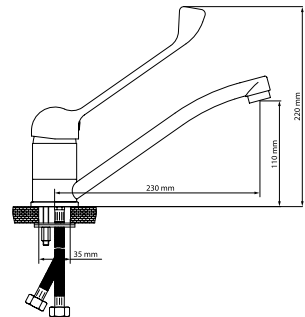


Nr kat. Cena netto  
**651100 255,00**



**BATERIA UMYWALKOWA**

- bateria umywalkowa jednocierowora łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35$  mm



Nr kat. Cena netto  
**651110 396,00**

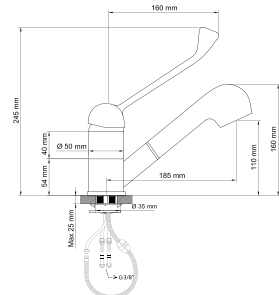


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednocierowora łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=40$  mm

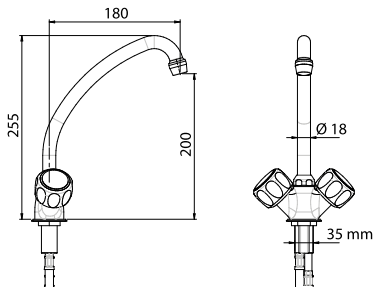


Nr kat. Cena netto  
**651111 565,00**



**BATERIA UMYWALKOWA**

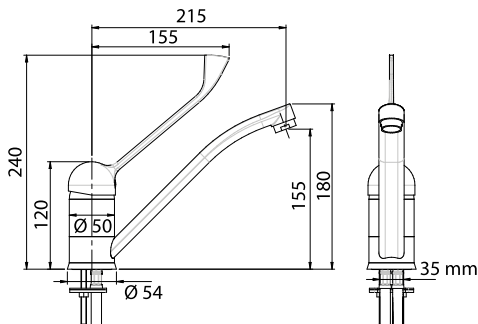
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651102    402,00  
            netto

**BATERIA UMYWALKOWA**

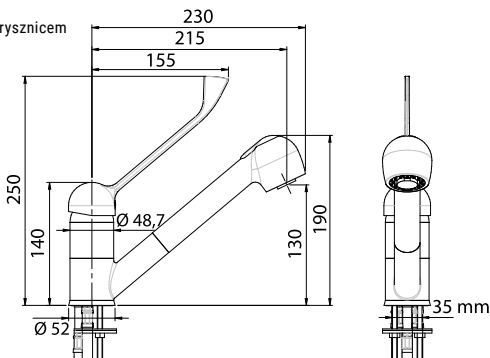
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651112    445,00  
            netto

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651113    649,00  
            netto

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	1050,00

**BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1275,00

**BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEN**

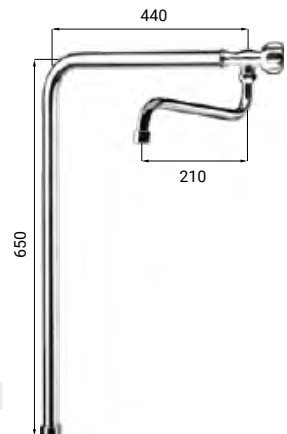
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1915,00

**KOLUMNA WODNA DO LINII 700**

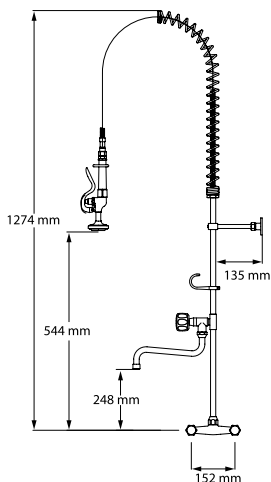
- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	993,00

## NAPEŁNIACZ

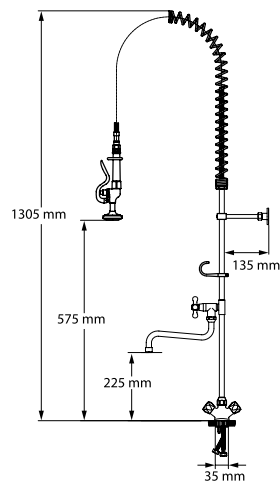
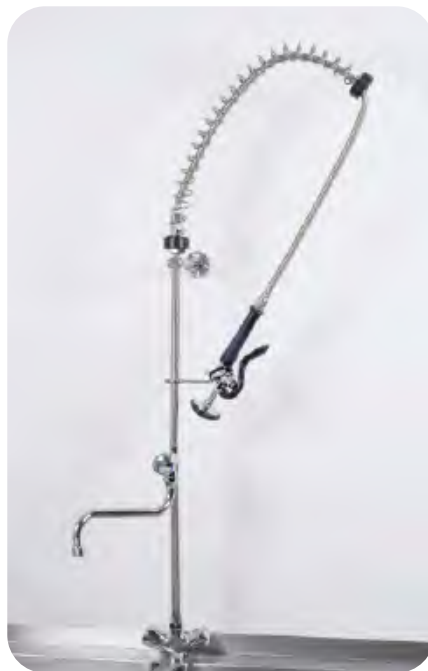
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto  
**651542 1110,00**

## NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



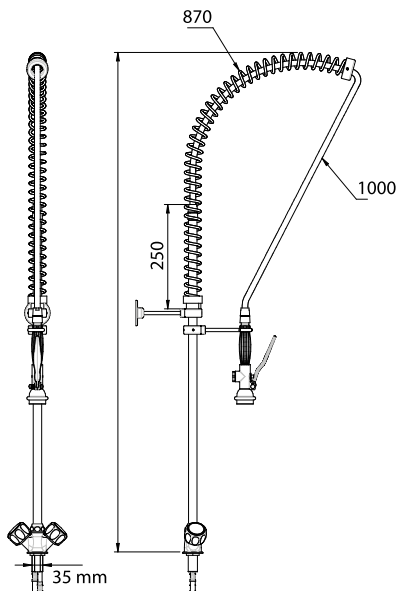
Nr kat. Cena netto  
**651522 1060,00**

**NAPEŁNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	926,00

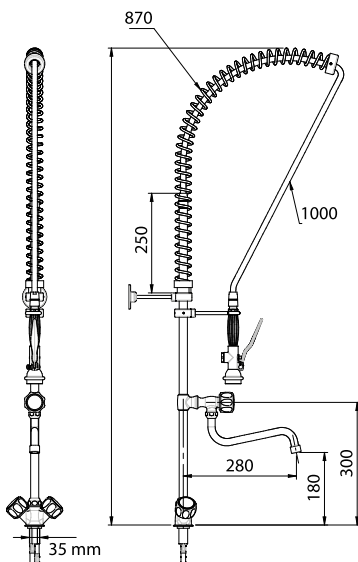


**NAPEŁNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651524	1475,00

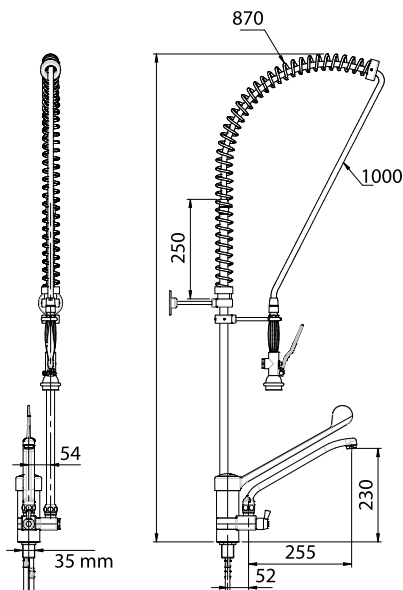


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651525	1915,00

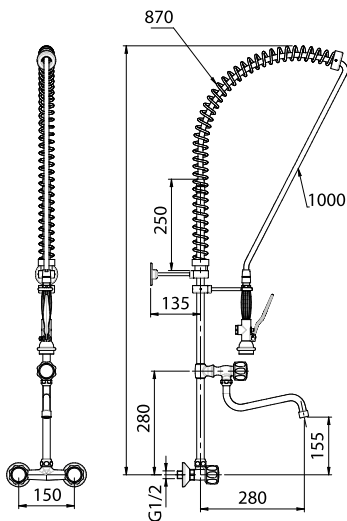


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena netto
651543	1420,00





# OUT LET %

**WIELKA WYPRZEDAŻ  
KOŃCÓWEK SERII**



**NIE PRZEGAP  
NAJLEPSZYCH OKAZJI!**

**Zeskanuj kod i sprawdź  
aktualne okazje specjalne.**

[stalcast.com/okazje-stalcast/outlet](https://stalcast.com/okazje-stalcast/outlet)

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	506	013202	68	018247	72	036200	75	065115	93
010404	69	013206	67	018261	72	036240	75	065164	93
010505	69	013241	66	018263	73	036280	75	065166	93
010606	69	013242	68	018264	73	037280	71	065169	93
011162	68	013246	67	018283	73	037400	42, 70	065316	94
011201	66	013282	68	018284	73	037401	42, 70	065721	93
011202	68	013286	67	018286	72	049003	76	065722	93
011241	66	013321	66	018287	72	049004	76	065723	93
011242	68	013322	68	018303	73	049012	76	065804	94
011245	67	013326	67	018321	72	051101	225	065806	94
011281	66	013361	66	018323	73	051104	224	065902	94
011282	68	013362	68	018324	73	051151	225	065903	94
011285	67	013401	66	018326	72	051154	224	067060	484
011321	66	013402	68	018361	72	051201	225	067061	484
011322	68	014201	70	018363	73	051204	224	067110	216
011325	67	014203	70	018364	73	051254	224	067120	216
011342	68	014241	70	018366	72	051301	225	067194	216
011345	67	014243	70	018403	73	051304	224	068000	483
011361	66	014244	71	018404	73	051354	224	068044	485
011362	68	014281	70	018406	72	051504	224	068048	485
011365	67	014283	70	019100	69	052154	224	068080	485
011401	66	014284	71	019200	69	052204	224	068081	485
011402	68	014321	70	019201	66	052254	224	068084	485
011405	67	014323	70	019241	66	053100	222	068120	485
011410	69	014324	71	019281	66	053200	222	068121	485
011452	68	014361	70	019321	66	053870	218	068124	485
011455	67	014363	70	019361	66	054030	221	068128	485
011502	68	014401	70	019401	66	054201	221	068138	485
011505	67	014403	70	020320	69	054300	218	068144	485
012161	66	015126	67	020361	66	055106	219	068202	484
012162	68	015146	67	031200	75	056151	220	068203	195, 484
012166	67	015161	66	031240	75	056201	220	068213	484
012201	66	015162	69	031280	75	056203	221	068754	485
012202	68	015164	69	031320	75	056231	219	068764	485
012206	67	015166	67	031360	75	056251	220	071255	82
012241	66	015201	66	031400	75	056301	220	071280	82
012242	68	015202	69	032250	75	056303	221	071285	82
012246	67	015204	69	032260	74	057231	221, 341	071315	82
012281	66	015206	67	032261	74	057301	221, 341	071320	82
012282	68	015241	66	032280	75	058201	220	071360	82
012285	67	015242	69	032301	74	058251	220	071410	82
012286	67	015244	69	034240	71	059001	229	072190	79
012322	68	015246	67	034241	71	059002	229	072363	82
012325	67	015282	69	034280	71	061500	217	072403	82
012326	67	015284	69	034281	71	061504	217	072452	82
012361	66	016362	69	034320	71	062530	216	072502	82
012362	68	017161	66	034380	75	062531	216	073200	81
012365	67	017201	66	035200	74	062532	216	073210	81
012401	66	017202	69	035201	74	062761	216	073250	81
012402	68	017241	66	035240	74	062762	216	073300	81
012405	67	017242	69	035241	74	063110	503	074300	82
012452	68	018203	73	035280	74	064100	217	074350	82
012455	67	018204	73	035281	74	064101	217	074450	312
012502	68	018243	73	035321	74	064102	217	075200	81
013166	67	018244	73	035361	74	064990	217	075201	81
013201	66	018246	72	035401	74	065105	93	075240	81

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
075241	81	100531	203	113014	202	116206	205	141203	208
076120	81	101021	204, 435	113016	205	117000	202	142002	211
076150	81	101041	204, 435	113020	201	117020	201	142003	208
076180	81	101061	204	113040	201	117040	201	142011	211-213
076200	81	103114	436	113047	200	117060	201	142019	211
077220	82	103115	436	113060	201	117100	201	142023	208
077260	82	103644	436, 468	113066	205	117150	201	142062	211
081161	80	107061	204	113067	200	117200	201	142063	208
081201	80	110006	205	113100	201	118000	202	142102	211
081241	80	110100	202	113106	205	118040	201	142103	208
081281	80	111000	202	113107	200	118060	201	142152	211
081301	80	111006	205	113150	201	118100	201	142153	208
081351	80	111007	200	113156	205	119000	202	142202	211, 399
081401	80	111014	202	113157	200	119006	205	142203	208
082180	80	111016	205	113200	201	119007	200	143002	211
082200	80	111020	201	113206	205	119060	202	143003	208
082240	80	111026	205	113207	200	119066	205	143019	211
082280	80	111027	200	114000	202	119067	200	143023	208
082300	80	111040	201	114006	205	119100	202	143062	211
082320	80	111046	205	114007	200	119106	205	143063	208
082360	80	111047	200	114014	202	119107	200	143102	211
082400	80	111060	201, 253	114016	205	119150	202	143103	208
082500	80	111066	205	114020	202	121024	203	143152	211
082550	80	111067	200	114040	202	121044	203	143153	208
082600	80	111100	201	114060	202	121064	203	143202	211
082700	80	111106	205	114066	205	121066	206	143203	208
082800	80	111107	200	114100	202	121067	200	144002	211
082900	80	111150	201	114106	205	121104	203	144003	208
083400	80	111156	205	114107	200	121106	206	144063	208
083450	80	111200	201	114150	202	121107	200	144102	211
083500	80	111206	205	114156	205	121154	203	144103	208
091061	78	112000	202	114157	200	121204	203	144152	211
091063	78	112006	205	114200	202	122064	203	144153	208
091101	78	112007	200	114206	205	122104	203	146002	211
091103	78	112014	202	115000	202	122154	203	146003	208
091123	78	112016	205	115014	202	125064	203	146062	211
091151	78	112020	201	115020	201	131206	206	146063	208
091153	78	112026	205	115040	201	132104	203	146102	211
092101	78	112040	201	115060	201	132206	206	146103	208
092103	78	112046	205	115100	201	133104	203	146152	211
092123	78	112047	200	115150	201	133206	206	146153	208
092151	78	112060	201	115200	201	134206	206	149002	211
092153	78	112066	205	116000	202	136104	203	149003	208
093101	78	112067	200	116006	205	136206	206	149062	211
093103	78	112100	201	116007	200	141002	211	149063	208
093123	78	112106	205	116014	202	141003	208	149102	211
093151	78	112107	200	116016	205	141011	211-213	149103	208
093153	78	112150	201	116060	202	141019	211	151002	213
094100	79	112156	205	116066	205	141023	208	151062	213
098010	81	112157	200	116100	202	141062	211	151063	209
098020	81	112200	201	116106	205	141063	208	151102	213
099102	92	112206	205	116107	200	141102	211	151103	209
099103	92	112207	200	116150	202	141103	208	152062	213
099104	92	113000	202	116156	205	141152	211	152063	209
099105	92	113006	205	116157	200	141153	208	152102	213
100321	203	113007	200	116200	202	141202	211, 399	152103	209



Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
153002	213	164002	210	210208	112, 117	253351	313	287110	110
153062	213	164003	207	210240	108	261090	88, 312	287111	110
153063	209	164062	210	211158	112, 117	261250	313	287112	110
153102	213	164063	207	211189	111, 117	261300	313	287120	110
153103	209	164102	210	212220	109, 118	261301	313	298120	142
153152	213	164103	207	212257	118	263250	313	300000	98
153153	209	164105	214	212259	111, 117	264170	88, 109	300010	98
154062	213	164152	210	212300	109, 118	270150	88, 109	300400	98
154063	209	164153	207	212309	112, 117	270260	88, 109	300640	98
154102	213	164155	214	213160	109	281211	113	301151	90
154103	209	165155	214	214100	109, 116	281212	113	302190	91
154153	209	165205	214	214108	112, 117	281213	113	302191	91
156002	213	166002	210	214109	111	281214	113	302192	91
156062	213	166003	207	214138	112	281216	113	302300	92
156063	209	166062	210	215120	109	281251	113	302920	92
156102	213	166063	207	216060	109	281252	113	302922	92
156103	209	166102	210	216088	112	281253	113	303211	96
156152	213	166103	207	216089	111	281254	113	303220	96
156153	209	166105	214	217139	111	281255	113	304017	90
161002	210	166152	210	218200	108, 116	281256	113	304033	90
161003	207	166153	207	218208	112, 117	282151	113	304060	90
161062	210	166155	214	218209	111, 117	282154	113	304072	90
161063	207	169065	215	218250	108	283028	114	304073	90
161102	210	169105	215	218258	112	283078	114	304101	90
161103	207	169155	215	218259	111	283098	114	304102	90
161152	210	181002	212	218300	108	283107	114	304350	90
161153	207	181062	212	218309	111	283117	114	304710	90
161155	214	182002	212	219208	112	283130	115	305020	90
161202	210	182062	212	219209	111, 117	283157	114	305100	90, 217
161203	207	182102	212	219240	108	283187	115	310160	89
161205	214	183002	212	219320	108	283188	115	310161	89
162002	210	183102	212	220320	108	283197	115	310200	89
162003	207	184002	212	225330	108	283217	115	310201	89
162062	210	184062	212	226161	109	283218	115	310241	89
162063	207	184102	212	226180	109	283219	115	311100	84
162102	210	186002	212	227180	120	283226	115	311500	84
162103	207	186102	212	227220	120	283257	115	312340	84
162105	214	186152	212	227250	120	283258	115	313250	89
162152	210	191021	204	227259	112, 120	283266	115	313251	312
162153	207	191041	204	231360	109	283351	115	313300	89
162155	214	200005	109, 118	240001	118	284251	114	313301	312
162202	210	200019	117	242001	119	284259	115	313350	89
162203	207	201180	108	242180	119	285081	113	313400	89
162205	214	201220	108, 116	247040	121	285082	113	313401	312
163002	210	202200	108	247090	121	285083	113	313450	89
163003	207	202240	108	247500	118	285092	113, 273	313500	89
163062	210	203139	111	247502	118	285102	113	313550	89
163063	207	203180	108	247514	121	286062	110	313600	89
163102	210	203209	111, 117	247519	121	286102	110	314075	89
163103	207	204189	111	248458	116	286182	110	314100	89
163105	214	204220	108, 116	248608	116	286212	110	314125	89
163152	210	205280	108	249338	117, 116	286222	110	314130	89
163153	207	207160	108	249448	116	286242	110	314300	89
163155	214	208160	108	249558	116, 116	286243	110	314301	89
163202	210	209159	111, 117	250012	113	286252	110	314460	89
163203	207	209160	108, 116	252351	313	287070	110	314461	89

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
314610	89	324121	83	341536	123	353162	138	357060	133
314611	89	324140	83	341537	124	353181	138	357080	133
319000	90	324141	83	341631	123	353182	138	357120	133
319041	256	324160	83	341632	123	353191	138	357140	133
319043	195	324161	83	341633	123	353192	138	358011	139
319044	195	324201	83	341634	123	353210	137	358051	139
319045	195	325010	87	341635	123	353211	137	358061	139
319046	196, 256	325030	87	341636	123	353250	137	358081	139
319047	257	325040	87	341637	124	353251	137	358110	139
319048	257	325070	87	342250	120	353260	137	358150	139
319049	257	325080	87	342400	120	353261	137	358160	139
320010	84	325120	87	342500	120	353280	137	358180	139
320011	86, 245	325130	87	348030	93	353281	137	358210	139
320020	84	331010	98	348031	93	353310	137	358250	139
320021	86, 245	332030	96	348042	94	353320	137	358260	139
320030	84	334070	97	348043	94	353340	137	358280	139
320031	86, 245	334090	97	348050	94	353350	137	359910	138
320040	84	334100	120	348052	94	353360	137	359920	138
320041	86, 245	334101	97	348053	94	353380	137	359940	138
320060	84	334102	97	349060	122	353510	127	359950	138
320061	86, 245	334103	97	350010	126	353550	127	359960	138
320070	84	334106	97	350050	126	353560	127	359980	138
320071	86, 245	334118	120	350060	126	353580	127	361201	197
320080	84	334150	310	350080	126	354010	129	361205	197
320081	86, 245	334165	87	350110	126	354050	129	361211	197
320082	86, 245	334175	87	350120	126	354060	129	361212	197
321001	85	334251	87	350140	126	354080	129	361230	197
321010	85	334252	87	350150	126	354110	128	361235	197
321020	85	334272	97	350160	126	354150	128	361251	197
321030	85	334321	88	350180	126	354160	128	361252	197
321040	85	336003	98	350210	134	354180	128	361270	197
321050	85	336130	98	350250	134	354210	127	361381	197
321060	85	340270	124, 273	350260	134	354250	127	361382	197
321070	85	340351	124, 273	350270	134	354260	127	362001	194
321100	85	341310	123	350280	134	354280	127	362002	194
321110	85	341321	123	351010	136	355011	130	362004	194
321120	85	341322	123	351011	132	355051	130	362020	194
321150	85	341323	123	351050	136	355061	130	362130	193
321160	85	341324	123	351051	132	355081	130	362402	195
323061	83	341325	123	351060	136	355440	315	362901	194
323062	83	341326	123	351061	132	355640	315	363150	298
323081	83	341327	124	351080	136	355670	86	363200	298
323082	83	341410	123	351081	132	355710	135	363300	298
323092	83	341451	122	351120	136	355720	135	364100	196
323101	83	341452	122	351140	136	355740	135	364101	196
323102	83	341453	122	353010	131	355750	135	364102	196
323121	83	341454	122	353051	131	355760	135	364110	196
323122	83	341455	122	353060	131	355780	135	364111	196
323141	83	341456	122	353081	131	355810	127	364112	196
323142	83	341457	124	353111	138	355820	127	364204	196
323162	83	341510	123	353112	138	355840	127	364205	196
323182	83	341531	123	353121	138	355850	127	364206	196
323201	83	341532	123	353122	138	355860	127	364241	194
324100	83	341533	123	353151	138	355880	127	365011	198
324101	83	341534	123	353152	138	357010	133	365241	198
324120	83	341535	123	353161	138	357050	133	365301	198

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
368010	196	388156	169	388801	145	390023	149	390090	158
368020	196	388157	169	388802	145	390031	161	390091	158
368060	196	388165	167	388803	145	390032	161	390092	158
369150	193	388166	167	388804	145	390033	161	390093	158
369250	193	388167	167	388807	145	390034	161	390094	158
369450	193	388168	167	388808	145	390035	161	390095	158
371200	247	388170	168	388810	145	390036	161	390096	158
372035	247, 298	388175	169	388813	145	390037	161	390097	158
372060	247, 298	388181	169	388814	145	390038	161	390101	151
372100	247, 298	388182	168	388815	145	390039	161	390102	151
372150	247, 298	388183	168	388816	145	390040	161	390103	151
372200	247, 298	388184	168	388817	145	390041	159	390104	154
373051	247	388185	169	388818	145	390042	159	390105	151
373101	247	388186	169	388819	145	390043	159	390111	156
373151	247	388187	169	388820	145	390044	159	390112	156
373201	247	388193	168	388821	145	390047	159	390113	156
376035	298	388194	168	388851	146	390048	159	390114	156
376036	298	388195	168	388852	146	390049	159	390115	156
376045	298	388196	168	388853	146	390050	159	390116	156
376046	298	388217	168	388854	146	390051	159	390117	156
377170	248	388218	168	388855	146	390052	159	390118	156
382150	247	388233	167	388856	146	390053	159	390119	156
382151	247	388237	167	388859	146	390054	159	390120	156
382152	247	388238	167	388860	146	390055	159	390121	156
382153	247	388239	167	388861	146	390056	159	390122	156
382200	247	388240	167	388862	146	390057	160	390123	156
382201	247	388601	144	388863	146	390058	160	390124	156
383140	246	388602	144	388865	146	390059	160	390125	156
383250	246	388603	144	388950	146	390060	160	390126	157
383300	243-244	388604	144	388951	146	390061	160	390127	157
383400	246	388607	144	388952	146	390062	160	390128	157
383500	246	388608	144	388953	146	390063	160	390129	157
385140	246	388610	144	388954	146	390064	160	390130	157
385951	246	388612	144	388955	146	390065	160	390131	157
386100	247	388613	144	390001	149	390066	160	390132	157
386150	247	388615	142, 340	390002	149	390067	160	390133	157
386200	247	388616	141	390003	149	390068	160	390134	157
388101	167	388617	141	390004	149	390069	160	390135	157
388102	167	388618	141	390005	149	390070	160	390136	157
388103	167	388619	141	390006	149	390071	155	390137	157
388104	167	388620	141	390007	149	390072	155	390138	157
388105	167	388626	141	390008	149	390073	155	390139	157
388106	167	388627	141	390009	149	390074	155	390140	157
388107	167	388628	141	390010	149	390076	155	390141	162
388108	167	388629	141	390011	149	390077	155	390142	162
388109	167	388630	141	390012	149	390078	155	390143	162
388120	169	388651	144	390013	149	390079	155	390144	162
388123	167	388652	144	390014	149	390080	155	390145	162
388124	167	388653	144	390015	149	390081	155	390146	162
388125	167	388654	144	390016	149	390083	155	390147	162
388126	167	388655	144	390017	149	390084	155	390148	162
388127	169	388656	144	390018	149	390085	155	390150	163
388137	169	388659	144	390019	149	390086	155	390151	163
388138	168	388751	143	390020	149	390087	155	390152	163
388139	168	388752	143	390021	149	390088	158	390153	163
388149	169	388753	143	390022	149	390089	158	390154	163

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390155	163	390402	151	398100	92	400050	189	400126	186
390156	163	390403	151	398150	92	400051	185, 187	400127	186
390157	163	390404	151	399101	254-255	400052	187	400128	186, 301
390158	163	390405	151	399102	254-255	400053	187	400140	180
390159	163	390407	151	399103	254-255	400054	187	400141	180
390160	164	390408	151	399104	254-255	400055	187	400142	180
390161	164	390409	151	399111	255	400056	187	400143	180
390162	164	390410	151	399112	255	400057	187	400144	180
390163	164	390411	151	399113	255	400058	185, 187	400145	180
390164	164	390412	151	399114	255	400059	187	400146	180
390165	164	390414	151	399115	255	400061	185	400150	179
390166	164	390415	151	399116	255	400062	185	400151	179
390167	164	390416	151	399117	255	400063	183, 301	400153	179
390168	164	390417	151	399119	255	400064	189	400154	174
390169	164	390418	151	399120	255	400065	189	400155	174
390201	153	390419	151	399122	255	400066	185	400156	174
390202	153	390420	151	400001	177	400067	185	400157	174
390203	154	390421	151	400002	177	400068	189	400169	192, 248
390204	154	390422	151	400003	177	400071	173	400172	192
390205	154	390423	151	400004	177	400072	173	400173	192
390206	154	390424	151	400005	177	400075	195	400174	192
390207	154	390425	151	400006	177	400076	195	400175	192, 248
390208	154	390426	151	400007	190	400077	195	400176	192, 248
390209	154	390427	151	400008	192, 248	400078	195	400177	192, 248
390210	154	394061	165	400009	181	400079	195	400179	193
390211	154	394062	165	400010	181	400082	194	400180	185
390212	154	394063	165	400011	181	400084	193	400181	185
390213	154	394064	165	400012	181	400085	193	400183	185
390214	154	394065	165	400013	181	400086	190, 309	400187	191
390215	153	394066	165	400014	181	400087	194	400190	191
390216	153	394067	165	400015	181	400088	189, 317	400191	191
390217	153	394068	165	400016	181	400090	80, 190	400192	191
390218	153	394069	165	400017	181	400091	80, 190	400193	183, 301
390219	154	394071	165	400018	181, 301	400092	80, 190	400196	183, 301
390220	154	394072	165	400019	181	400093	80, 190	400197	183, 301
390221	153	394073	165	400020	178	400094	80, 190	400206	192
390222	154	394074	165	400021	178	400095	80, 190	400207	192
390223	153	394075	165	400022	178	400096	190, 309	400208	192
390224	153	394076	165	400023	178	400097	190, 309	400209	193
390225	153	395921	140	400024	183	400098	189, 300	400210	184
390226	153	395922	140	400026	177	400099	189, 300	400211	184
390227	153	395923	140	400030	183	400104	191	400212	184
390228	153	395924	140	400031	184	400105	191	400213	184
390229	153	395926	140	400032	184	400106	191	400214	184
390230	153	395927	140	400033	184	400109	191	400215	184
390231	153	395944	140	400034	184	400110	181	400223	188, 192
390232	153	395945	140	400035	184	400112	177	400224	188
390233	153	395946	140	400036	184	400113	190	400225	188
390234	153	395947	140	400038	184	400117	172	400226	188
390235	153	395948	140	400039	191	400118	172	400227	178
390236	153	395949	140	400040	183	400119	191	400228	178
390237	153	396103	142	400041	180	400121	186	400230	184
390238	153	396104	142	400042	180	400122	186	400234	188
390239	153	396113	142	400044	185	400123	186	400235	185, 188
390301	142, 340	396114	142	400045	180	400124	186, 254	400236	188
390302	142, 340	398000	92	400046	180	400125	186	400237	188

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400238	192	400376	179	401240	183	419000	253	469102	248
400239	192	400377	179	401241	183	419001	198	469105	314
400240	188, 309	400378	192, 248	401252	249	419100	253	469112	248
400241	172, 300	400380	188	401302	249	419112	253	471000	283
400242	172, 300	400381	188	401321	183	419202	198	471001	275
400243	172, 300	400382	188	401340	183	419300	315	471002	275
400244	172, 300	400386	189	401341	183	420012	86, 245	471003	275
400245	172, 300	400387	189	401350	183	420032	86, 245	471004	275
400246	172, 300	400400	190	401352	249	420052	86, 245	471101	95
400247	172, 300	400410	193	401402	249	421040	95	471160	283
400248	192	400411	171	401502	249	421050	95	471600	283
400250	179	400413	171	406250	249	421060	95	472010	273
400252	179	400415	171	406280	249	422241	95	472011	273
400253	179	400422	171	406310	249	422242	96	472012	273
400254	179	400426	171	406340	249	422243	96	472014	272
400259	190, 309	400431	170	406400	249	422251	96	472015	273
400263	254	400434	170	406460	249	422301	95	472016	273
400279	193	400435	170	406550	249	422302	96	472020	273
400283	254	400506	172	409250	249	422303	96	472030	269
400284	254	400507	172	411450	250	422401	95	472031	269
400286	183, 254	400526	172	411500	250	423224	95	472040	273
400288	183	400527	172	411560	250	423284	95	472045	273
400290	193	400528	171	411650	250	423285	95	472050	273
400291	193	400529	171	412350	250	425110	95	472060	271
400292	174	400536	173	412400	250	425410	95	472081	271
400293	174	400537	173	413001	251, 253	430001	240	472082	271
400294	174	400538	172	413010	251	430002	240	472091	271
400295	174	400565	173	413031	251	430003	240	472092	271
400296	174	400566	173	413032	251	430005	240	472100	270
400301	187	400569	173	413033	251	430010	240	472102	270
400302	187	400571	175	413251	252	430300	241	472105	270
400303	187	400572	175	413252	252	430350	241	472110	270
400304	187, 254	400577	175	413253	252	430401	241	472140	270
400320	182	400581	175	413254	252	430700	241	472200	271
400321	182	400582	175	413255	252	431113	238, 243	472202	271
400322	182	400585	175	413256	252	432100	242	472203	271
400323	182	400589	175	413301	252	432101	242	472210	273
400324	182	400591	175	413302	252	432110	241	472211	273
400325	182	400595	176, 309	413303	252	432115	242	472213	273
400326	182	400596	176, 309	413304	252	432190	242	472225	273
400327	182	400597	176, 309	413305	252	433241	239	472245	273
400328	182	400612	170	413351	252	434090	237	472250	273
400329	182	400613	170	413353	252	435090	237, 253	472998	270
400330	183, 272	400614	170	413354	252	435130	239	472999	270
400336	182	400616	170	413355	252	436110	236	473000	270
400337	182	400621	176, 309	413356	252	436120	236	473001	275
400338	182	400623	176, 309	413370	250	437010	238	473002	275
400339	182	400631	171	413460	250	437011	237	473003	275
400341	182, 254	400632	171	413530	250	437012	238	473012	278
400343	183, 309	400903	176, 301	414020	250, 253	437801	238	473500	274
400344	182	400904	176, 301	414090	251	467001	249	473600	274
400345	182, 192	401154	178	414371	250	468001	249	473900	274
400353	190, 301	401155	178	414531	251	468002	249	473905	274
400373	191, 179	401156	178	414532	251	469000	191, 278	473910	274
400374	179	401220	188	414533	251	469001	191, 278	474000	96, 270
400375	179	401221	188	415000	252	469004	191, 278	474001	96, 270

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
474075	271	483030	364	500007	306	511252	310	531120	96
474251	271	483080	279, 351	500009	306	512301	311	531121	96
474301	271	483090	279, 351	500010	277	512351	311	531300	308
474302	271	483100	279, 351	500015	307	512401	311	531360	308
474305	271	484016	265	500016	307	512451	311	531400	308
474306	271	484020	265	500017	307	513301	311	532300	308
474307	271	484030	266	500026	304, 307	513351	311	532360	308
474310	275	484050	266	500051	304	513401	311	532400	308
475020	269	484051	266	500052	303	513451	311	535014	308
475035	269	484416	265	500053	303	514020	310	535017	308
475050	269	484419	265	500054	303	514040	310	536004	308
475110	269	484421	265	500101	304	514080	310	536005	308
475140	269	484600	267	500126	304	514100	310	542030	315
475251	269	484601	267	500205	305	515020	310	542031	315
475351	269	484610	267	500210	305	515030	310	544030	317
475551	269	484611	267	500250	307	515040	310	544032	317
475975	269	484620	268	500305	305	515050	310	545011	315
475980	269	484621	268	500410	305	515060	310	545012	315
475985	269	484630	268	500500	277	515070	310	545013	315
475986	269	484631	268	500504	277	515080	310	545014	316
476000	272	484632	268	500505	277	515110	310	545015	316
476002	272	484633	268	500521	278	515120	310	545016	316
476045	185, 272	484634	268	500600	317	515130	310	545018	316
476050	272	484730	266	500650	317	515140	310	545020	316
476051	272	486001	292	500700	317	515150	310	545024	316
476055	272	486005	299	503118	86, 312	515180	310	545025	316
476070	272	486006	299	503200	88	516050	310	545030	316
476071	272	486010	294	503205	88	516060	310	545034	316
476075	272	486012	299	503210	337	517011	310	545044	316
476080	272	486013	299	503220	312	517020	310	546005	257
476081	272	486014	298	503230	88	517021	310	546009	256
476082	272	486015	292	504010	310	517030	310	546010	256
477000	274	486017	298	505011	341	517031	310	546022	256
477100	274	486018	298	505013	341	518126	311	546024	256
477201	276	486020	294	505014	341	521325	313	546025	256
477202	276	486023	245, 275	505015	341	521380	313	546034	256
477351	276	486024	245, 275	505020	436, 341	523040	312	546035	256
477441	276	486025	195, 245	505051	482	523080	312	546040	256
477771	276	486026	195, 245	505052	482	524390	312	546043	256
477991	276	486030	294	505053	482	524431	311	546044	256
477992	276	486031	195, 245	506010	91	524471	311	546045	256
478010	270	486113	299	506015	91	524472	311	546052	257
478011	270	486320	295	506052	91	525252	311	560241	340
478050	270	486325	295	506053	91	525253	311	560261	340
478610	276	486330	295	506102	91	525362	311	560281	340
478616	276	486420	295	506103	91	525402	311	560301	340
478680	276	486430	295	506202	91	527170	314	560302	340
478690	276	486500	296	506203	91	527250	314	560321	340
479200	276	486502	296	506303	91	528010	312	560332	340
480012	282	486700	297	506503	91	528034	312	560361	340
480021	282	486710	297	507221	481	528035	312	560401	340
482600	280	486812	292	507251	481	528036	312	560402	340
482610	280	486860	292	510010	310	528103	312	560451	340
482620	280	500001	306	510011	310	530009	308	560452	340
482630	281	500002	306	510022	314	530300	308	560501	340
482650	281	500006	306	510023	314	530400	308	561101	337

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
562281	340	643530	488	670106	478	676106	475	691640	489
562311	340	643600	488	670125	478	676107	475	691907	227
562330	340	646010	491	670126	478	676126	475	691908	227
562361	340	647010	492	670145	478	676127	475	691909	227
562400	340	647050	492	671066	474	676266	475	691914	227
562460	340	647056	436, 492	671086	474	676267	475	691915	227
562500	340	647105	436, 492	671106	474	676286	475	691916	227
562600	340	647106	436, 492	671107	474	676287	475	691921	227
563407	338	647205	436, 492	671126	474	676306	475	691922	227
563408	338	648010	299, 490	671127	474	676307	475	691923	227
563409	338	648011	292, 491	671266	474	676326	475	691935	228
563410	338	648050	299, 490	671267	474	676327	475	691936	228
563411	338	648100	299, 490	671286	474	676346	475	691937	228
563412	338	648200	299, 492	671287	474	676356	475	691938	228
563453	222, 340	649010	468, 491	671306	474	676357	475	692003	487
564022	337	649450	489	671307	474	676366	475	692010	486
564030	337	650022	510	671326	474	676367	475	692015	486
564052	337	650025	510	671327	474	676647	475	692020	486
564102	337	650090	510	671346	474	680062	232	692116	486
564123	339	651100	512	671347	474	680092	232	692211	486
564411	338	651102	513	671356	474	680122	232	692212	486
564412	338	651110	512	671357	474	680152	232	692213	486
564413	338	651111	512	671366	474	680200	232	692216	486
564420	339	651112	513	671367	474	680541	120	692221	486
564642	339	651113	513	671466	477	680162	232	692265	487
564660	339	651114	514	671467	477	681092	232	692266	487
564852	339	651115	514	671486	477	681102	232	692310	259
610004	511	651116	514	671487	477	681122	232	692311	259
610005	511	651202	63, 436	671506	477	681152	232	692312	259
620010	104	651210	478, 511	671507	477	681182	232	692315	487
620011	104	651220	478, 511	671526	477	686003	233	692321	260
620110	104	651225	478, 511	671527	477	686091	233	692322	260
620210	104	651513	516	671686	478	686092	233	692333	260
620310	104	651522	515	671687	478	686095	233	692400	235
620510	104	651524	516	671706	478	686096	233	692500	235
620711	104	651525	517	671707	478	686100	230	692510	235
634003	481	651542	515	672427	475	686125	233	692600	235
634011	481	651543	517	672447	475	686126	233	692601	235
634021	481	651601	514	672527	475	686151	233	692602	235
634023	481	661020	231	672547	475	686152	233	692610	235
634041	481	661022	231	673306	476	686155	233	692611	235
634042	481	661030	231	673307	476	686156	233	692612	235
634043	481	661033	231	673326	476	689001	263	693210	261
634044	482	661035	231	673327	476	689002	263	693211	261
634052	481	661040	231	673466	476	689003	263	693220	261
634053	481	661050	231	673706	477	689011	263	694321	198
634054	481	662001	483	673707	477	690310	393	694322	198
641050	490	662006	483	673726	477	690552	487	694371	198
641100	490	662111	229	673727	477	690620	489	694372	198
641200	490	662211	229	673846	477	690640	489	694381	198
642050	490	662461	229	674066	476	691100	399	711151	368
642100	490	664001	230	674067	476	691250	399	711161	371
643000	482	670001	473	674106	476	691251	227, 399	711191	371
643500	482	670084	478	674126	476	691310	226	711192	371
643510	468, 491	670104	478	674127	476	691312	226	711241	371
643520	488	670105	478	675106	477	691350	226	711242	371

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
711251	371	714014	361	714159	362	730060	102	773003	51
711252	372	714015	361	714160	361	730061	103	773011	51
711300	371	714016	361	714167	361	730062	99	773013	51
711302	372	714021	361	714168	361	730065	100	773020	54
711350	372	714022	361	714169	361	730066	100	773025	53
711351	371	714023	361	714170	361	730150	102	773028	53
711352	372	714026	361	714171	361	730151	103	773035	52
711354	373	714029	361	714186	361	730152	99	773036	52
711355	372	714031	361	714192	361	730155	100	773051	52
711450	372	714042	362	714193	361	730156	100	773052	52
711452	372	714043	362	714195	361	730301	102	773135	53
711455	372	714044	362	714196	361	730302	99	773138	53
711550	372	714045	362	714197	362	730311	103	773139	53
711600	372	714046	362	714198	353-354	731152	101	775002	394
711800	372	714050	362	714201	353	732063	101	775010	394
711805	373	714058	362	721010	349	732153	101	775303	394
711995	372	714059	362	721011	349	732353	101	775313	395
711998	371	714068	361	721012	349	741155	378	775319	395
711999	372	714072	361	721013	349	741156	378	775402	394
712003	365	714073	352, 354	721014	349	741205	378	775412	395
712005	365	714097	362	721015	349	742018	376	775415	396
712020	365	714099	362	721016	349	742028	376	775419	396
712022	363	714102	362	721020	349	742038	376	777101	385
712033	363	714103	362	721022	349	745104	377	777102	385
712040	366	714104	362	721023	349	746067	377	777107	385
712044	363	714109	362	721121	349	746068	377	777134	463
712050	367	714111	361	721124	349	746069	377	777160	381
712051	367	714112	361	721129	348	746079	377	777171	382
712055	363	714113	361	721221	349	746096	377	777172	382
712070	367	714114	361	721224	349	746097	377	777173	382
712080	367	714115	361	721305	350	746781	375	777174	382
712100	367	714118	361	721307	350	746782	375	777175	382
712150	367	714121	361	721410	350	751087	243	777195	388
712212	358	714122	361	721420	350	751102	244	777210	381
712300	360	714123	361	721430	350	751105	243	777213	379
712301	360	714124	361	721450	350	751106	244	777214	379
712402	358	714125	361	721570	348	751185	243	777215	380
712403	358	714127	361	721571	348	751186	244	777217	379
712502	359	714131	361	721572	348	751192	244	777218	379
712752	359	714132	361	722125	346	751205	243	777220	383
713200	352	714139	362	722130	346	751209	244	777221	383
713300	354	714140	362	722141	347	751220	244	777222	383
713400	354	714141	362	722221	345	752218	296	777224	379
713500	353	714142	362	722252	345	752222	296	777242	384
713501	353	714143	362	722255	345	770250	393	777243	384
713510	355	714144	362	730001	99	770351	397	777244	384
713520	354	714145	362	730002	99	770355	398	777254	323, 386
713521	354	714146	362	730003	100, 103	770356	398	777263	386
713522	354	714147	362	730011	102, 298	770357	398	777264	386
713550	356	714148	362	730012	102, 298	770361	398	777265	386
713551	356	714150	362	730013	102, 298	771101	388	777266	386
713553	356	714151	362	730030	102	772284	378	777271	385
713600	357	714153	362	730031	103	772289	378	777290	380
714011	361	714154	362	730032	99	772326	378	777300	380
714012	361	714155	362	730035	100	773000	51	777301	380
714013	361	714157	362	730036	100	773001	51	777303	380



Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
777304	380	781512	326	786200	334	810400	504	830145	441
777320	381	781521	326	786202	336	810501	504	830147	440
777323	381	781522	326	786302	336	810900	505	830590	441
777325	381	781531	326	786400	336	810910	505	830592	440
777326	381	781532	326	786402	336	811600	505	830620	441
777333	381	781542	332	786500	336	811610	505	830621	441
777351	387	781601	327	786502	336	812500	505	830622	440
777361	387	781602	327	786901	334	812510	505	830627	440
777370	389	781622	327	786931	333	812761	504	830644	468
777371	389	781642	332	786942	333	812762	504	830645	468
777373	389	781702	327	786958	334	813600	505	830700	443
777374	389	781712	327	786961	334	813610	505	831000	468
777381	387	781722	327	789003	344	814900	505	831001	468
777430	321, 464	781801	330	789061	344	814910	505	831026	446
777450	463	781802	330	789120	344	815010	503	831027	446
777451	321, 464	781812	330	801021	501	815020	503	831036	446
777470	321, 464	781822	331	801350	501	815025	275, 503	831037	446
777480	321, 465	781842	332	801351	501	815100	503	831126	446
777520	390	781901	330	801400	501	815200	93	831260	445
777521	390	781902	330	801401	501	815240	93	831360	445
777525	390	781912	330	801501	502	815250	93	831400	443
777530	390	781922	331	801502	502	815300	503	831443	468
777531	390	782001	324	801505	501	815400	503	831445	468
777535	390	782002	324	801506	501	815500	92	832029	444
777540	390	782010	333	801507	501	815601	254	832039	444
777541	390	782011	333	801516	501	815621	254	832041	445
777551	390	782012	333	801517	501	820010	508	832129	447
777560	391	782013	333	801555	500	820011	508	832139	447
777561	391	782014	333	801556	500	820078	292, 492	832222	448
777581	392	782015	333	801565	500	820081	509	832225	449
777582	391	782016	333	801566	500	820121	509	832232	448
777583	391	782017	333	802010	500-501	820161	509	832328	448
777584	391	782018	333	802440	494	820998	491, 509	833029	342, 450
777585	391	782019	333	802441	494	820999	491, 509	833031	342, 450
777586	391	782020	333	802450	494	822060	508	833037	342, 449
777587	392	782021	333	802451	494	822080	508	833271	451
777588	391	782050	318	803021	499	822185	508	834141	451, 453
777589	391	782100	323	803035	499	822310	292	834540	452
777590	392	782120	323	803036	499	822800	506	834541	451, 453
777591	392	783070	318	803037	499	822801	506	834630	342, 450
777612	392	783071	318	803040	495	822825	506	834631	451-452
777615	392	783100	320	803045	495	822827	506	834641	342, 450
777618	392	783101	319	804012	501	822829	506	834730	453
777645	392	783201	319	805025	498	822831	506	834840	452
777700	387, 396	783210	320	805040	495	822990	509	834930	451, 453
778002	63	783250	320	807000	480	822998	509	840590	442
781040	329	785211	320	807100	480	823045	507	840602	443
781045	329	785213	320	807520	480	823046	507	842045	445
781301	328	785214	320	810000	504	823401	507	844100	293
781302	328	785300	388	810025	498	823402	507	844108	293
781312	328	786010	335	810100	504	823850	508	844110	293
781421	325	786023	335	810120	506	823998	506	844486	293
781422	325	786034	335	810150	504	824130	507	849033	465
781432	325	786045	335	810210	504	824131	507	849053	465
781501	326	786100	334	810300	504	830130	441	849073	465
781502	326	786102	336	810350	504	830132	440	849103	465

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
850390	457	882143	290, 459	909882	427	9120519	423	950179	263
850590	457	882213	289, 458	909884	427	912057	431	9510801010	472
852103	462	882214	290, 459	9100018	411, 423	912058	431	9510801012	472
852104	462	882243	290, 459	9100043	406	9120580	422	9510801015	472
852120	462	882323	289, 458	9100044	407	9120581	422	9510801020	472
852170	461	882324	290, 459	9100045	406	912059	431	951465050S	473
852171	461	882343	290, 459	9100046	406	9120590	419	951475100S	473
852174	461	883001	467	9100047	407	9120592	419	951526100S	473
852180	461	883002	467	9100048	407	9120596	419	951666080S	473
852230	463	883295	467	9100049	406	912060	432	951704120	472
852400	442	883301	466	9100050	406	912061	432	951723100	472
871101	284	883395	467	9100051	407	9120626	422	951723120	472
871120	287	883401	466	9100052	407	9120632	423	951724100	472
871126	287	883402	467	9100053	408	9120705	423	951724120	472
872211	285	883459	467	9100054	408	9120711	423	951753120	472
872212	286	883501	466	9100055	408	912522	431	951773120	472
872213	285	883502	467	9100056	408	912527	431	952320006	472
872214	286	883602	467	9100347	411	912528	431	952320010	472
872281	285	887026	47, 454	9100348	411	912529	432	952320011	472
872282	286	887036	47, 454	9100375	411	912541	432	952320012	472
872331	285	887046	47, 454	9100376	411	912544	433	952320014	472
872332	286	887126	47, 454	9100565	409	912545	433	960001	64
872421	285	887136	47, 454	9100566	409	912552	434	965001	64
872422	286	887146	47, 454	9100567	409	912553	434	970000	48
872461	285	887236	47, 454	9100572	409	912554	434	9700020	48
872462	286	887246	47, 454	9100581	411	912556	434	9700040	48
872651	285	900390	413	9100582	411, 423	912604	433	9700041	48
872652	286	900590	413	9100583	411	912631	434	9700042	48
872801	285	900890	413	9100586	411	912706	434	970005	48
872802	286	9050608	410	9100608	410	912781	434	9700060	48
872901	285	9051160	413	9100620	411	916600	425	9700061	48
872902	286	9051190	413	9100627	411	917001	204, 435	9700062	48
873151	287	9051203	422	9100704	411	917003	435	9700071	48
873550	282	9051206	422	9100832	411, 423	917004	204, 435	9700072	48
873551	284	9051208	422	9100835	411, 423	917012	204, 435	9700073	48
873901	287	905123	434	911101	436	917028	435	9700081	48
873902	287	905126	434	911102	436	917036	435	9700082	48
880173	456	905167	413	911201	436	917037	435	9700200	46
880174	456	905640	425	911211	436	917340	434	9700210	46
880175	457	9057931	410	9120346	423	917430	434	9700400	46
880176	457	9057932	410	9120489	418	917431	434	9700410	46
880245	468	9057961	410	9120490	419	917640	204, 435	9700600	46
880400	455	9057962	410	9120491	418	950112	262	9700610	46
880401	455	9057981	410	9120492	419	950118	262	9701200	48
880402	460	9057982	410	9120493	418	950120	262	9701400	48
880405	456	908010	413, 492	9120494	419	950121	262	9701600	48
880406	456	908012	413, 492	9120495	418	950131	262	9702200	48
880600	455	908111	436, 492	9120496	419	950141	262	9702400	48
880601	455	909702	88, 428	9120497	418	950160	263	9702600	48
880602	456	909721	427	9120498	419	950163	263	9703100	48
880603	456	909722	427	9120499	420	950167	263	9703200	48
880604	460	909731	427	9120500	420	950168	263	9703300	48
880645	468	909732	427	9120501	420	950171	263	9703400	48
881120	289, 458	909754	427	9120502	420	950172	263	9703500	48
881240	289, 458	909755	427	9120514	423	950175	263	9703600	48
882133	289, 458	909775	428	9120515	423	950176	263	9704005	42

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9705000	33	9717210	25	9737230	36	999511	56
9705100	29	9717230	25	9737300	36	999513	56
9705110	28	9718000	32	9737310	36	999521	56
9705130	28	9718110	25	9737330	36	999523	56
9705210	28	9718130	25	973997	37	999531	56
9705230	28	9718210	25	973998	37	999533	56
9705500	30	9718230	25	973999	37	999541	56
9706000	33	9720000	43	9740000	41	999543	56
9706100	29	9721000	43	9740010	40	999551	56
9706110	28	9724500	39	9740030	40	999553	56
9706130	28	9725000	38	9741000	41	999611	56
9706210	28	9725110	38	9745000	45	999613	56
9706230	28	9725130	38	9745110	44	999621	56
9706310	28	9725210	38	9745130	44	999623	56
9706330	28	9725230	38	978511	57		
9706500	30	9725500	38	978513	57		
9707000	33	9726000	38	978521	57		
9707110	28	9730100	34	978523	57		
9707130	28	9730110	34	978531	57		
9707210	28	9730130	34	978533	57		
9707230	28	9730200	34	978611	58		
9710110	24	9730210	34	978613	58		
9710130	24	9730230	34	978621	58		
9710210	24	9731100	34	978623	58		
9710230	24	9731110	34	979250	62		
9710310	24	9731130	34	979301	61		
9710330	24	9731190	35	979302	61		
9711110	25	9731200	34	979311	61		
9711130	25	9731210	34	979312	61		
9711210	25	9731230	34	979313	61		
9711230	25	9731290	35	979500	60		
9713610	26	9731300	34	979510	59		
9713630	26	9731310	34	979511	55		
9713710	26	9731330	34	979513	55		
9713730	26	9731390	35	979521	55		
9714310	27	9732000	35	979523	55		
9714330	27	9732010	37	979531	55		
9714410	27	9732030	37	979533	55		
9714430	27	9732110	37	979600	60		
9715000	31	9732130	37	979610	59		
9715110	24	9733000	35	979611	55		
9715130	24	9733010	37	979613	55		
9715210	24	9733030	37	979621	55		
9715230	24	9733110	37	979623	55		
9715310	24	9733130	37	979991	38		
9715330	24	9736100	36	979992	44-45		
9716000	31	9736110	36	979993	44-45		
9716110	24	9736130	36	979994	62		
9716130	24	9736200	36	9810365055	473		
9716210	24	9736210	36	9810365060	473		
9716230	24	9736230	36	9810366050	473		
9716310	24	9737100	36	9810366055	473		
9716330	24	9737110	36	9810366065	473		
9717000	32	9737130	36	9810367060	473		
9717110	25	9737200	36	9905782	49		
9717130	25	9737210	36	9906782	49		

## A

Afrodyta . . . . .	148
Akcesoria do ekspresów . . . . .	292
Akcesoria do gyrosov Potis . . . . .	391
Akcesoria do maszynek do mięsa . . . . .	349
Akcesoria do okapów skręcanych . . . . .	472
Akcesoria do syfonów iSi . . . . .	306
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . . .	468
Akcesoria do szatkwonic . . . . .	362
Automatyczna dysza do spieniania mleka . . . . .	295
Automatyczna wyciskarka j80/j100 . . . . .	279, 351
Automatyczny dozownik do mydła . . . . .	488
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących . . . . .	488
Automatyczny ekspres do kawy i gorącej czekolady . . . . .	292

## B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień . . . . .	514
Bateria umywalkowa . . . . .	512-513
Bateria umywalkowa z prysznicem . . . . .	512-514
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem . . . . .	514
Bemar . . . . .	43
Bemar nastawny . . . . .	378
Bemar nastawny z kranem . . . . .	378
Bemary . . . . .	43
Blacha aluminiowa . . . . .	434
Blacha aluminiowa perforowana . . . . .	434
Blacha do jajek i placek GN 1/1 . . . . .	435
Blacha do pizzy . . . . .	340
Blacha emaliowana do smażenia . . . . .	435
Blacha emaliowana pełna do pieczenia . . . . .	435
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 . . . . .	435
Blacha grillowa, ryflowana, nieprzywierająca GN 1/1 . . . . .	204, 435
Blacha na omlety i placki, nieprzywierająca GN 1/1 . . . . .	204, 435
Blacha nieprzywierająca . . . . .	204, 435
Blacha nieprzywierająca GN 1/1 . . . . .	204, 435
Blacha wypiekowa . . . . .	436
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . . . . .	435
Blender . . . . .	265-268
Blender barowy . . . . .	265-268
Blender kuchenny . . . . .	268, 365
Bliker . . . . .	363
Bluza kucharska chef . . . . .	481
Boss . . . . .	161
Bulionówka . . . . .	145-146, 149, 151, 153, 167, 193
Butelka do aromatyzowania koktajli . . . . .	275
Butelka do oliwy i octu . . . . .	193
Butelka Quattro Stagioni . . . . .	175
Butelka Swing . . . . .	175

## C

Cedzak . . . . .	82
Cedzak niski . . . . .	82
Cedzak wysoki . . . . .	82
Chemia . . . . .	490
Chłodziarka do wina dwustrefowa . . . . .	289, 458
Chłodziarka do wina jednostrefowa . . . . .	289, 458
Chochla . . . . .	83-87, 198, 245
Classic . . . . .	165
Cukiernica . . . . .	149, 151, 154, 168
Cukiernica szklana . . . . .	195
Cutter-wilk . . . . .	367
Cutter-wilk r2 . . . . .	366
Cutter-wilk r4 . . . . .	366
Cutter-wilk r5g . . . . .	367
Cutter-wilk r7 . . . . .	367
Cutter-wilk r8 . . . . .	367
Cutter-wilk r10 . . . . .	367
Cutter-wilk r15 . . . . .	367
Cyrkulator do gotowania sous-vide . . . . .	399
Cyrkulator do gotowania sous-vide GN 1/1 . . . . .	399
Czajnik . . . . .	151
Czapka . . . . .	481
Czapka kucharska . . . . .	481

## D

Dekanter . . . . .	173
Deska do krojenia . . . . .	120, 124, 273
Deska do krojenia HACCP 450x300 . . . . .	122
Deska do krojenia HACCP 600x400 . . . . .	123
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 . . . . .	123
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 . . . . .	123
Deska gładka . . . . .	124
Deska z wycięciem . . . . .	124
Deska z wycięciem GN 1/1 . . . . .	124
Deska z wycięciem GN 1/2 . . . . .	124
Deski do krojenia HACCP . . . . .	122
Deski z wycięciem . . . . .	123
Dip . . . . .	151, 163-164, 167
Dodatkowy pojemnik do przypraw . . . . .	194
Dozownik do alkoholu . . . . .	269
Dozownik do lodu . . . . .	282
Dozownik do mydła . . . . .	488
Dozownik do napojów . . . . .	249
Dozownik do płatków . . . . .	249
Dozownik do płynów . . . . .	488
Dozownik do ręczników papierowych . . . . .	482
Dozownik do sosów z pompką . . . . .	93
Dozownik mydła . . . . .	482

Dozownik płynu myjącego . . . . .	501
Dozownik, nalewak z kulkami . . . . .	269
Drzwi 400 - lewe . . . . .	48
Drzwi 400 - prawe . . . . .	48
Drzwi 600 - lewe . . . . .	48
Drzwi 600 - prawe . . . . .	48
Drzwi do podstaw . . . . .	48
Dyspenser do przypraw . . . . .	298
Dyspenser do sosów . . . . .	93-94
Dyspenser z pompką . . . . .	94
Dzbanek. 149, 151, 168-169, 181, 192, 247-248, 265-268, 298	
Dzbanek do blendera . . . . .	266-268
Dzbanek emaliowany . . . . .	298
Dzbanek miarka . . . . .	91
Dzbanek na mleko . . . . .	154
Dzbanek na oliwę . . . . .	193
Dzbanek na oliwę, ocet . . . . .	193
Dzbanek stalowy . . . . .	268
Dzbanek z filiżanką i spodkiem . . . . .	169
Dzbanek z poliwęglanu . . . . .	268
Dzbanki . . . . .	248
Dzieża . . . . .	320
Dzwonek recepcyjny . . . . .	92

## E

Ekspozytor do kanapek . . . . .	94
Ekspozytor do kanapek z uchwytem . . . . .	94
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek . . . . .	93
Ekspozytor na pojemniki GN . . . . .	93
Ekspozytory . . . . .	93
Ekspres automatyczny do kawy . . . . .	292
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny . . . . .	294
Ekspres do kawy, automatyczny, DELTA . . . . .	295
Ekspres do kawy, automatyczny, HRC . . . . .	294
Ekspres do kawy, automatyczny, LEVA . . . . .	295
Ekspresy kolbowe . . . . .	294
Elementy neutralne . . . . .	46
Etui na noże . . . . .	117
Etui na noże Stalgast . . . . .	117

## F

Fartuch wodoodporny . . . . .	482
Fartuchy . . . . .	481
Filiżanka . . . . .	145-146, 149, 151, 154, 167-168
Filiżanka do espresso . . . . .	172, 300
Filiżanka do kawy . . . . .	165, 172, 176, 300-301
Filiżanka do kawy i herbaty . . . . .	172, 300
Filiżanka ze spodkiem . . . . .	144, 155-157, 159-161
Filtr do ekspresu . . . . .	292
Filtr do wody . . . . .	288, 507

Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ . . . . .	508
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf . . . . .	508
Filtr zgrubny do wody . . . . .	508
Filtry do wody . . . . .	506-507
Flaczarka . . . . .	146
Foremka do terin . . . . .	81
Foremka na crème brûlée . . . . .	169, 189, 317
Forma silikonowa . . . . .	275
Forma silikonowa do kostek lodu . . . . .	275
Frytownica . . . . .	377, 381
Frytownica 1-komorowa . . . . .	381
Frytownica 2-komorowa . . . . .	381
Frytownica elektryczna . . . . .	38, 62
Frytownica elektryczna wolnostojąca . . . . .	62
Frytownica gazowa . . . . .	38
Frytownica indukcyjna . . . . .	375
Frytownica podwójna . . . . .	38, 377, 381
Frytownica podwójna pozioma . . . . .	377
Frytownica podwójna z kranem . . . . .	377, 381
Frytownica pojedyncza . . . . .	38, 62, 377, 381
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami . . . . .	38
Frytownica pojedyncza pozioma . . . . .	377
Frytownica pojedyncza z kranem . . . . .	377, 381
Frytownica wolnostojąca z szafką . . . . .	381
Frytownice . . . . .	38, 381

## G

Garnek do duszenia . . . . .	69
Garnek niski . . . . .	66-68
Garnek średni . . . . .	66-68
Garnek wysoki . . . . .	66-68
Garnek z kranem . . . . .	69
Garnki Basic Line . . . . .	67
Garnki Comfort Line . . . . .	66
Garnki Gredil . . . . .	67
Garnki Premium Line . . . . .	68
Garownik / komora wzrostowa . . . . .	422, 433
Generator ozonu . . . . .	489
Głowica . . . . .	506, 508
Głowica purity c by-pass 0% . . . . .	506
Głowica purity c by-pass 30% . . . . .	506
Gniazdo korka . . . . .	478, 511
Gofrownica . . . . .	378, 383
Grangusto . . . . .	141
Granitor . . . . .	248
Grill ceramiczny . . . . .	380
Grill lawowy . . . . .	37
Grill lawowy (s ruszt) . . . . .	37
Grill lawowy (v ruszt) . . . . .	37
Grill wodny . . . . .	35
Grille . . . . .	34
Grille chromowane . . . . .	36

Grille elektryczne . . . . .	61
Grzałka do podgrzewaczy . . . . .	241
Gyros . . . . .	389
Gyros elektryczny . . . . .	390
Gyros gazowy . . . . .	390-391

**I**

Imbryk . . . . .	151, 154
------------------	----------

**K**

Kamienie lawowe . . . . .	37
Karafka do wina/wody . . . . .	182, 188, 192
Kaszub / Hel . . . . .	152
Kieliszek do białego . . . . .	174
Kieliszek do białego wina . . . . .	173-174, 177-180
Kieliszek do burgunda . . . . .	180
Kieliszek do ciężkiego białego wina . . . . .	180
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) . . . . .	180
Kieliszek do czerwonego i białego wina . . . . .	174
Kieliszek do czerwonego wina . . . . .	173-174, 177-180, 182
Kieliszek do drinków i koktajli . . . . .	172
Kieliszek do espresso . . . . .	189
Kieliszek do jaj . . . . .	194
Kieliszek do koktajli . . . . .	182, 185, 188
Kieliszek do koktajli typu „kir” . . . . .	177
Kieliszek do koniaku . . . . .	177
Kieliszek do lekkiego białego wina . . . . .	180
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) . . . . .	180
Kieliszek do likieru . . . . .	177
Kieliszek do margarity . . . . .	180, 185
Kieliszek do martini . . . . .	177, 180, 182
Kieliszek do słodkiego wina . . . . .	180
Kieliszek do szampana . . . . .	174, 177-180, 182, 188
Kieliszek do wina . . . . .	182
Kieliszek do wina białego . . . . .	179
Kieliszek do wina czerwonego . . . . .	179
Kieliszek do wódki . . . . .	172, 181-182, 184
Kieliszek do wódki shot . . . . .	188
Kieliszek finger food . . . . .	254
Kieliszek uniwersalny . . . . .	179
Kieliszki Bistro . . . . .	177
Kieliszki do koktajli . . . . .	185
Kieliszki do wódki . . . . .	185
Kieliszki Enoteca . . . . .	180
Kieliszki Hudson . . . . .	178
Kieliszki Imperial . . . . .	178
Kieliszki Inventa . . . . .	174
Kieliszki Palomino . . . . .	178
Kieliszki Primetime . . . . .	180
Kieliszki Saxon . . . . .	179

Kloc masarski . . . . .	120
Kocioł warzelny elektryczny . . . . .	49
Kocioł warzelny gazowy . . . . .	49
Kociołek do zup . . . . .	242
Kociołek elektryczny do zup . . . . .	241-242
Kociołki elektryczne do zup . . . . .	241
Kolumna bufetowa . . . . .	254
Kolumna wodna do linii 700 . . . . .	514
Kolumny bufetowe . . . . .	254
Kominek . . . . .	48
Kominek dla modułów 1200 mm . . . . .	28, 33, 46
Kominek dla modułów 400 mm . . . . .	28-30, 33-35, 41-43, 45-46
Kominek dla modułów 800 mm . . . . .	28-30, 33-35, 43, 46
Kondenser pary . . . . .	434
Kontakt grill . . . . .	376, 392
Kontakt grill panini . . . . .	376, 379
Kontakt grill panini z timerem . . . . .	379
Kontakt grill podwójny . . . . .	379
Kontakt grill pojedynczy . . . . .	379
Kontakt grille . . . . .	376, 379
Końcówka do ubijania piany . . . . .	320
Końcówka do ucierania ciast lekkich . . . . .	320
Końcówka gwiazdka . . . . .	310
Końcówka liść . . . . .	310
Końcówka okrągła . . . . .	310
Końcówka płatek . . . . .	310
Końcówka prosta . . . . .	306
Końcówka róża . . . . .	310
Końcówka tulipan . . . . .	306
Końcówka wstążka . . . . .	310
Końcówki dekoracyjne . . . . .	310
Końcówki dekoracyjne do worków . . . . .	311
Korek . . . . .	478, 511
Korek do butelki szampana . . . . .	269
Korek przelewowy z sitkiem . . . . .	478, 511
Kostkarka . . . . .	284, 287
Kostkarka do kruszonego lodu . . . . .	284
Kostkarki przeznaczone do zabudowy . . . . .	286
Kostkarki wolnostojące . . . . .	285
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) . . . . .	44-45
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) . . . . .	44-45
Kosz do pieczywa . . . . .	197
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top . . . . .	198
Kosz do szkła . . . . .	504-505
Kosz do sztućców . . . . .	503-504
Kosz do tac GN 1/1 . . . . .	504
Kosz do tac i pojemników GN . . . . .	498
Kosz do talerzy . . . . .	504
Kosz na śmieci . . . . .	484
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych . . . . .	467
Kosz stołowy . . . . .	195, 484
Kosz uniwersalny . . . . .	504
Koszyk do pieczenia . . . . .	427
Koszyk do pieczywa . . . . .	197

Koszyk do serwowania . . . . .	257
Koszyk finger food . . . . .	257
Koszyk na owoce . . . . .	257
Koszyk na przekąski finger food . . . . .	257
Koszyk na serwetki . . . . .	256
Koszyk na sztućce . . . . .	197
Kotlecziarka . . . . .	348
Kotły warzelne . . . . .	49
Kółko . . . . .	98
Krajalnica do wędlin . . . . .	345
Krajalnica do wędlin i serów . . . . .	345-347
Krustownica . . . . .	274
Kruszarka do lodu . . . . .	283
Kruszarka elektryczna . . . . .	283
Krzesło cateringowe . . . . .	262
Kubek . . . . .	140, 144-146, 149, 154-161, 163-165, 168-169, 172, 176, 190, 300
Kubek do sztućców . . . . .	503
Kubek Hill . . . . .	301
Kubek Iconic . . . . .	190, 301
Kubek miarka . . . . .	91
Kubek na frytki . . . . .	256
Kubek stoik quattro stagioni . . . . .	175
Kubek stalowy do przesiewania . . . . .	312
Kubek stalowy do shakera . . . . .	272
Kubek szklany . . . . .	186
Kubek termiczny . . . . .	301
Kubki/szklanki termiczne . . . . .	176
Kuchenka indukcyjna . . . . .	387, 396-398
Kuchenka mikrofalowa . . . . .	394-396
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem . . . . .	24
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, ECO . . . . .	26
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana . . . . .	57
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem . . . . .	25
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, ECO . . . . .	27
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana . . . . .	58
Kuchnia ceramiczna . . . . .	30
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem . . . . .	31
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem . . . . .	32
Kuchnia elektryczna nastawna . . . . .	33
Kuchnia elektryczna wolnostojąca . . . . .	60
Kuchnia gazowa nastawna . . . . .	28
Kuchnia gazowa wolnostojąca . . . . .	55-56
Kuchnia indukcyjna . . . . .	29
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca . . . . .	59
Kuchnie elektryczne . . . . .	31, 60
Kuchnie gazowe . . . . .	24, 55
Kuchnie gazowe ECO . . . . .	26
Kuchnie indukcyjne . . . . .	29, 59
Kuchnie infrared . . . . .	30
Kufle do piwa . . . . .	191
Kuweta do lodów . . . . .	308

## L

Lampa grzewcza . . . . .	260
Lampa grzewcza do potraw . . . . .	235
Lampa grzewcza piramida . . . . .	261
Lampa grzewcza podwieszana do parasola . . . . .	259
Lampa grzewcza, promiennik . . . . .	261
Lampa owadobójcza . . . . .	486-487
Lampa owadobójcza z lepem, led . . . . .	487
Lampa owadobójcza z wentylatorem . . . . .	487
Lampa owodobójcza . . . . .	487
Lampa stołowa . . . . .	198
Lampy grzewcze . . . . .	260
Lampy grzewcze do potraw . . . . .	235
Lejek . . . . .	90
Lep do lampy owadobójczej . . . . .	487
Licznik przepływu wody . . . . .	288, 506, 508
Listwa do bonowania . . . . .	92
Listwa łącząca białe urządzenia . . . . .	48
Listwa magnetyczna . . . . .	116-117
Listwa magnetyczna z haczykami . . . . .	116
Listwa wspornikowa . . . . .	203
Łodówka barowa . . . . .	289-290, 458-459
Łodówka na mleko . . . . .	293
Łodówka na mleko do kawy . . . . .	293
Łodówka na mleko z podgrzewaną szafką . . . . .	293

## L

Ławka cateringowa . . . . .	262
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych . . . . .	233
Łopata do pizzy . . . . .	337-339
Łopata do pizzy, operacyjna . . . . .	339
Łopata operacyjna do pizzy . . . . .	338
Łopatka . . . . .	86, 245
Łopatka do pieca . . . . .	88, 428
Łopatka do pizzy . . . . .	337
Łopatka do przewracania . . . . .	84-85, 87-88, 109
Łopatka do przewracania perforowana . . . . .	109, 116
Łopatka do ryb . . . . .	84
Łopatka do tortu . . . . .	315
Łopatka kątowna . . . . .	88
Łopatka perforowana . . . . .	86, 245
Łopatki . . . . .	87
Luskarka do lodu . . . . .	287
Łyżeczka barmańska . . . . .	273
Łyżeczka deserowa . . . . .	138
Łyżeczka do deserów . . . . .	139
Łyżeczka do herbaty . . . . .	126-138
Łyżeczka do kawy . . . . .	126-127, 133, 135-137
Łyżeczka do latte . . . . .	138

Łyżka . . . . .	86, 245
Łyżka cędzakowa . . . . .	83-87, 89, 245
Łyżka do serwowania . . . . .	84-87
Łyżka do spaghetti . . . . .	84-86, 245
Łyżka miarka . . . . .	91
Łyżka perforowana . . . . .	84, 86-87, 245
Łyżka stołowa . . . . .	126-139
Łyżka wazowa . . . . .	134
Łyżka wazowa Tambre . . . . .	86

## M

Makaroniarka . . . . .	44-45
Makaroniarka elektryczna . . . . .	45
Makaroniarka gazowa . . . . .	44
Makaroniarki . . . . .	44
Marrakesz . . . . .	155-157
Maszynka do mielenia mięsa . . . . .	348-349
Maszynka do ostrzenia noży . . . . .	119
Mata barmańska . . . . .	274
Mata pod tamper . . . . .	299
Matryca . . . . .	228
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki . . . . .	228
Matryca jednokomorowa do zgrzewarki . . . . .	228
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki . . . . .	228
Meble cateringowe . . . . .	262
Meble skręcane do samodzielnego montażu . . . . .	472
Meble skręcane Gredil . . . . .	474
Meble spawane . . . . .	473
Miarka . . . . .	271
Miarka dwustronna . . . . .	271
Miarka z podziałką zewnętrzną 15-75 ml . . . . .	271
Miecz do gyrosa . . . . .	391
Miedziane naczynia do serwowania koktajli . . . . .	273
Miesiarka planetarna . . . . .	318, 320
Mieszadło . . . . .	89
Mieszadło do kotła . . . . .	89
Mieszarka do farszu . . . . .	350
Mikser micromix . . . . .	368
Mikser ręczny . . . . .	371-373
Mikser spiralny . . . . .	334-336
Mini dip . . . . .	256
Mini mp 160 v.V. . . . .	371
Mini mp 190 combi . . . . .	371
Mini mp 190 v.V. . . . .	371
Mini mp 240 combi . . . . .	371
Mini mp 240 v.V. . . . .	371
Mini naczynia szklane do finger food . . . . .	254
Mini patery . . . . .	316
Mini rondelek . . . . .	256
Mini wiaderko . . . . .	256
Misa do szampana . . . . .	276
Misczka finger food . . . . .	186, 254

Miska . . . . .	80, 140, 144-146, 151, 154, 158, 162-165, 169, 190
Miska kuchenna . . . . .	80
Młynek do mielenia kawy . . . . .	296
Młynek do przypraw . . . . .	195
Młynki do mielenia kawy . . . . .	296
Moduł 2 szuflad . . . . .	468
Modułowe regały z aluminium . . . . .	233
Moon . . . . .	162
Moździerz . . . . .	271
Moździerz z tłuczkiem . . . . .	193
Multifunkcyjna miesiarka planetarna . . . . .	319

## N

Naboje do syfonów . . . . .	307
Naboje do syfonów do wody . . . . .	277
Naboje Nitro . . . . .	304, 307
Naboje Professional . . . . .	307
Naboje Soda . . . . .	277
Naczynia do finger food . . . . .	256
Naczynia żeliwne . . . . .	76
Naczynie do miksowania z wylewką . . . . .	183, 272
Naczynie finger food . . . . .	182, 254
Nadstawa do kosza . . . . .	505
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze . . . . .	449
Nadziewarka do kielbas . . . . .	350
Nadziewarki do kielbas . . . . .	350
Nakładka redukcjna . . . . .	48, 55-58
Nakładka redukcjna na ruszt . . . . .	24-25, 28, 51
Nakładka wok . . . . .	24-25, 28, 48, 55-58
Naleśnikarka . . . . .	378, 384
Nalewak . . . . .	269
Napelniacz . . . . .	515-517
Napęd do gyrosa . . . . .	391
Naświetlacz uniwersalny . . . . .	487
Noże dekoracyjne . . . . .	97
Noże i szpatuły cukiernicze . . . . .	313
Noże Sanelli . . . . .	110
Noże Sanelli linia premana professional . . . . .	106
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej . . . . .	113
Noże Stalgast ze stali kutej . . . . .	111
Noże Stalgast ze stali walcowanej . . . . .	112
Nożyce . . . . .	120
Nożyce do drobiu . . . . .	112, 120
Nożyce kuchenne . . . . .	120
Nóż . . . . .	98
Nóż dekoracyjny . . . . .	97
Nóż dekoracyjny do cytrusów . . . . .	97
Nóż dekoracyjny do masła . . . . .	97
Nóż dekoracyjny zakrzywiony . . . . .	97
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . . . .	97
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . . . .	97
Nóż do biszoptów . . . . .	313



Nóż do bułek . . . . .	113
Nóż do chleba . . . . .	108, 110-112, 115, 117
Nóż do filetowania . . . . .	111, 115, 117
Nóż do filetowania miętki . . . . .	108, 116
Nóż do jarzyn . . . . .	109-110, 112-114
Nóż do krojenia . . . . .	113
Nóż do krojenia ciast . . . . .	313
Nóż do krojenia mięsa . . . . .	114-115
Nóż do łososia . . . . .	108
Nóż do mięsa . . . . .	111, 117
Nóż do nacinania . . . . .	108
Nóż do obierania . . . . .	109-110, 112-114, 116-117, 273
Nóż do oddzielania kości . . . . .	114
Nóż do oddzielania kości prosty . . . . .	108
Nóż do oddzielania kości wąski . . . . .	108, 116
Nóż do oddzielania kości zagięty . . . . .	108
Nóż do pieczenia . . . . .	108, 110, 112, 117
Nóż do pomidorów . . . . .	109-110
Nóż do ryb . . . . .	108
Nóż do sera z dwiema rączkami . . . . .	109
Nóż do serów miękkich . . . . .	115
Nóż do serów w blokach . . . . .	115
Nóż do szatkowania . . . . .	108
Nóż do warzyw i owoców . . . . .	114
Nóż do wędlin . . . . .	108
Nóż elektryczny do gyrosa . . . . .	392
Nóż japoński . . . . .	109
Nóż japoński santoku . . . . .	109
Nóż kuchenny . . . . .	108, 110-113, 115-117
Nóż masarski . . . . .	108, 114, 116
Nóż stołowy . . . . .	126-139
Nóż uniwersalny . . . . .	110
Nóż, szpatuła cukiernicza . . . . .	313

## O

Obieraczka . . . . .	344
Obieraczka do warzyw . . . . .	85, 120
Obieraczka ostrze gładkie . . . . .	120
Obieraczki . . . . .	120
Ociekacz GN . . . . .	208, 211
Ociekacz na talerze . . . . .	506
Odkamieniacz . . . . .	292, 299, 490
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego . . . . .	299, 491
Okap . . . . .	411, 423, 434
Okap przysięcniowy skrzyniowy . . . . .	472
Opiekacz . . . . .	385
Organizer kawowy . . . . .	292
Organizer na przyprawę . . . . .	195
Ostrzałka do noży . . . . .	118
Ostrze ząbkowane do noża . . . . .	392
Otwieracz . . . . .	98, 270
Otwieracz do butelek . . . . .	270

Otwieracz do konserw . . . . .	85, 98
Otwieracz kelnerski . . . . .	270

## P

Pakowarka próżniowa . . . . .	226
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów . . . . .	226
Pakowarki próżniowe komorowe . . . . .	226
Paliwo do podgrzewaczy . . . . .	240
Palnik do crème brûlée . . . . .	317
Palnik gazowy . . . . .	317
Papier do pieczenia . . . . .	313
Patelnia . . . . .	41, 63, 70, 72-75
Patelnia do naleśników . . . . .	72-75
Patelnia do naleśników z powłoką granitową . . . . .	73
Patelnia do ryb . . . . .	75
Patelnia elektryczna . . . . .	63
Patelnia głęboka . . . . .	75
Patelnia grillowa . . . . .	76
Patelnia nieprzywierająca . . . . .	71
Patelnia powlekana tytanem . . . . .	71
Patelnia uchylna . . . . .	63
Patelnia uchylna elektryczna . . . . .	41
Patelnia uchylna gazowa . . . . .	40
Patelnia wielofunkcyjna . . . . .	41
Patelnia wok . . . . .	42, 70, 72
Patelnia z powłoką granitową . . . . .	73
Patelnia ze stali węglowej . . . . .	71
Patelnie . . . . .	40, 70
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą . . . . .	75
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort . . . . .	73
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite . . . . .	73
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus . . . . .	72
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum . . . . .	74
Patelnie powlekane tytanem . . . . .	71
Patera do tortu . . . . .	315
Patera na ciastka i owoce . . . . .	316
Patera na owoce . . . . .	317
Patera stalowa . . . . .	315
Patera stalowa obrotowa . . . . .	315
Patera talerz szklany z pokrywą . . . . .	316
Patera z kloszem . . . . .	316
Patery do tortów . . . . .	315
Pędzelek . . . . .	312
Pęseta do usuwania ości . . . . .	96
Pęseta zakrzywiona . . . . .	96
Piec Cheflix™ . . . . .	413
Piec do pizzy . . . . .	323, 386
Piec do pizzy E-line . . . . .	326
Piec do pizzy E-start line . . . . .	328

Piec do pizzy F-line . . . . .	327	Płyta grillowa gazowa . . . . .	34
Piec do pizzy F-line digital . . . . .	327	Płyta grillowa gazowa, chromowana . . . . .	36
Piec do pizzy FR-line . . . . .	330	Płyta grzewcza . . . . .	393
Piec do pizzy FR-line digital . . . . .	331	Płyta z lupka . . . . .	254-255
Piec do pizzy Gas-line . . . . .	329	Podajnik do ziemniaków . . . . .	361
Piec do pizzy Gredil. . . . .	324	Podgrzewacz do bułek . . . . .	380
Piec do pizzy Rustica E/F/FR-line . . . . .	332	Podgrzewacz do frytek . . . . .	39
Piec do pizzy X-line . . . . .	325	Podgrzewacz do wody . . . . .	238, 243
Piec dwukomorowy . . . . .	323-325	Podgrzewacz elektryczny . . . . .	253
Piec jednokomorowy . . . . .	323-325	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . . .	237, 239
Piec konwekcyjno mikrofalowy . . . . .	428	Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup . . . . .	239
Piec konwekcyjno mikrofalowy Speed Chef . . . . .	428	Podgrzewacz filiżanek . . . . .	292
Piec konwekcyjno mikrofalowy ST-Fast . . . . .	427	Podgrzewacz GN 1/1 . . . . .	236, 238
Piec konwekcyjny . . . . .	386	Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . . .	237
Piec konwekcyjny Stalgast . . . . .	425	Podgrzewacze gastronomiczne . . . . .	236
Piec statyczny . . . . .	422	Podstawa chłodnicza . . . . .	47, 454
Piece do pizzy Compact . . . . .	323	Podstawa do pieca . . . . .	333
Piece do pizzy Professional . . . . .	324	Podstawa do wiaderka . . . . .	276
Piece do pizzy Professional Extra Power . . . . .	330	Podstawa do zmywarki 400x400 . . . . .	501
Piece do pizzy Professional Gas Strong . . . . .	329	Podstawa do zmywarki uniwersalnej . . . . .	500-501
Piece do pizzy Professional Strong . . . . .	326, 328	Podstawa na kółkach . . . . .	485
Piece FM ST-Fast . . . . .	426-427	Podstawa otwarta . . . . .	48
Piece FM RX . . . . .	431-433	Podstawa pod garnki . . . . .	69
Piece gastronomiczne Stalgast ClassicCook . . . . .	406	Podstawa pod piec Stalgast . . . . .	425
Piece gastronomiczne Stalgast SmartCook . . . . .	407-408	Podstawa stołowa do wiaderka . . . . .	276
Piece gastronomiczne FM STG 20 GN . . . . .	409	Podstawa szkieletowa . . . . .	48
Piece odpiekowe . . . . .	425-433	Podstawa z drzwiami . . . . .	48
Piece piekarnicze FM . . . . .	418-419	Podstawa z szufladami . . . . .	48
Piece piekarnicze FM STB 16 1600x400 . . . . .	420	Podstawy . . . . .	410, 422, 434
Piecyk konwekcyjny . . . . .	385	Podstawy do pieców Unox . . . . .	413
Piekarnik . . . . .	64	Podstawy do urządzeń . . . . .	48
Pierścień cukierniczo-kucharski . . . . .	312	Podstawy i akcesoria . . . . .	48
Pistolet . . . . .	314	Pojemnik . . . . .	216-217
Pistolet do sosów i kremów . . . . .	314	Pojemnik barmański . . . . .	274-275
Płuczka do porcjонера do lodów . . . . .	308	Pojemnik fifo . . . . .	217
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych . . . . .	468, 491	Pojemnik GN 1/1 . . . . .	200-201, 203-214
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . . .	299, 492	Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort . . . . .	204
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . . .	492	Pojemnik GN 1/1, perforowany . . . . .	200
Płyn do mycia pieców Unox . . . . .	413, 492	Pojemnik GN 1/12 . . . . .	202
Płyn do mycia szyb i luster . . . . .	491	Pojemnik GN 1/2 . . . . .	200-201, 203, 205-214
Płyn do mycia w zmywarkach . . . . .	490	Pojemnik GN 1/3 . . . . .	200-201, 203, 205-214
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej . . . . .	468, 491	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	200, 202, 205-214
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . . . .	490	Pojemnik GN 1/6 . . . . .	200, 202-203, 205-214
Płyn myjąco-nabłyszczający . . . . .	436, 492	Pojemnik GN 1/9 . . . . .	200, 202, 205, 208, 211, 215
Płyn myjący . . . . .	436	Pojemnik GN 2/1 . . . . .	201, 204
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych . . . . .	492	Pojemnik GN 2/3 . . . . .	201, 203, 214
Płyn nabłyszczający . . . . .	436	Pojemnik GN 2/4 . . . . .	201
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno-parowych . . . . .	492	Pojemnik na butelki . . . . .	275
Płyta do finger food z lupka . . . . .	255	Pojemnik na ciasto . . . . .	338
Płyta grillowa . . . . .	377, 382	Pojemnik na jajka . . . . .	217
Płyta grillowa elektryczna . . . . .	34	Pojemnik na kubki do sztućców . . . . .	503
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca . . . . .	61	Pojemnik na odpadki . . . . .	485
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . . . .	35	Pojemnik na odpady . . . . .	484-485
Płyta grillowa elektryczna, chromowana . . . . .	36	Pojemnik na paliwo i żel . . . . .	240

Pojemnik na produkty sypkie . . . . .	217	Pokrywa do kosza 067060 . . . . .	484
Pojemnik na sztućce . . . . .	503	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 . . . . .	338
Pojemnik termoizolacyjny . . . . .	219	Pokrywa do pojemnika 563411 . . . . .	338
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 . . . . .	221	Pokrywa gn . . . . .	200, 202, 205, 207-208, 210-211, 213
Pojemnik termoizolacyjny do lodu . . . . .	276	Pokrywa GN szczelna . . . . .	211-213
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy . . . . .	221, 341	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 . . . . .	253
Pojemnik termoizolacyjny do wina . . . . .	276	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Podgrzewacz elektryczny . . . . .	253
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . . . . .	219-220	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Pojemnik GN 1/1 . . . . .	253
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów . . . . .	221	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Taca GN 1/1 . . . . .	253
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem . . . . .	221	Pokrywa szczelna . . . . .	202, 205
Pojemnik transportowy . . . . .	216	Pokrywa z uchwytem . . . . .	315
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy . . . . .	204	Pokrywka . . . . .	66, 78, 212
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą . . . . .	214	Pokrywka szklana . . . . .	69
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Bufet . . . . .	207	Pomocnik barmański . . . . .	274
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard . . . . .	210	Popielnica z koszem na śmieci . . . . .	484
Pojemniki gastronomiczne GN		Popielniczka . . . . .	190
z poliwęglanu, białe Standard . . . . .	212	Porcelana czarna . . . . .	142
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Bufet . . . . .	208	Porcelana dla dzieci . . . . .	140
Pojemniki gastronomiczne GN		Porcelana Isabell . . . . .	166
z poliwęglanu, czarne Standard . . . . .	213	Porcelana Lubiana . . . . .	147
Pojemniki gastronomiczne GN		Porcjoner do lodów . . . . .	308
z poliwęglanu, czarne, Bufet . . . . .	209	Porcjoner do ryżu . . . . .	96
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . . . . .	211	Porcjoner do ryżu i purée . . . . .	96
Pojemniki gastronomiczne GN		Porcjonerzy do lodów . . . . .	308
ze stali nierdzewnej perforowane, Basic . . . . .	206	Port RS232 z kablem	
Pojemniki gastronomiczne GN		do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos . . . . .	99
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard . . . . .	203	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm . . . . .	468
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1 . . . . .	468
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic . . . . .	206	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 . . . . .	468
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka pod mikrofalę . . . . .	473
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard . . . . .	203	Półka pod piec . . . . .	473
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka pod salamander . . . . .	473
ze stali nierdzewnej, Basic . . . . .	205	Półka wisząca pod urządzenie . . . . .	473
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka wisząca przestawna . . . . .	472
ze stali nierdzewnej, Comfort . . . . .	200	Półka z pojemnikami na przyprawę . . . . .	92
Pojemniki gastronomiczne GN		Półki do szaf i stołów . . . . .	468
ze stali nierdzewnej, Standard . . . . .	201	Pólmisek . . . . .	76, 144-146, 161, 163-164, 249
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, standard . . . . .	204	Pólmisek owalny . . . . .	144, 149, 151, 153
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe		Pólmisek żeliwny . . . . .	76
z spienionego polipropylenu . . . . .	219	Pólmisek/taca . . . . .	159-160
Pokal do piwa . . . . .	179, 191	Pralka ECObubble™ . . . . .	480
Pokrowce na meble cateringowe . . . . .	263	Produkty uzupełniające do kostkarek . . . . .	288
Pokrowiec na krzesło 950121 . . . . .	263	Profesjonalne noże gastronomiczne HACCP ecco . . . . .	114
Pokrowiec na stół 950112 . . . . .	263	Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania116	
Pokrowiec na stół 950118 . . . . .	263	Prowadnice do podwieszania kieliszków . . . . .	270
Pokrowiec na stół 950131 . . . . .	263	Prowadnice do powieszania kieliszków . . . . .	270
Pokrowiec na stół 950141 . . . . .	263	Prowadnice do stołów GN 1/1 . . . . .	468
Pokrowiec zabezpieczający na kosze do szkła . . . . .	504	Prowadnice do szaf i stołów . . . . .	468
Pokrywa . . . . .	198, 216, 249, 485	Prowadnice do szafy GN 2/1 . . . . .	468
Pokrywa do 068044 . . . . .	485	Przybory do serwowania . . . . .	86-87, 245
Pokrywa do 068080 . . . . .	485	Przybory do ślimaków . . . . .	196
Pokrywa do 068120 . . . . .	485	Przybory kuchenne . . . . .	85
Pokrywa do 068128 . . . . .	485	Przybory kuchenne monoblok . . . . .	83-84
Pokrywa do 068754 . . . . .	485	Przystawka do krojenia pomidorów . . . . .	362

Pucharek do lodów . . . . .	188
Pucharek do lodów i deserów . . . . .	183
Pucharki do lodów . . . . .	190, 309
Pucharki do lodów i deserów. . . . .	176
Purity 450 . . . . .	507
Purity 450 steam . . . . .	507
Purity 1200 clean . . . . .	507

## R

R211 XL . . . . .	358
R402 . . . . .	358
R502g . . . . .	359
R752 . . . . .	359
Radelko do pizzy . . . . .	337
Radelko proste . . . . .	85
Rant cukierniczy regulowany . . . . .	312
Reduktor ciśnienia wody . . . . .	411, 423
Regał magazynowy . . . . .	233
Regał magazynowy GN 1/1. . . . .	230
Regał magazynowy półki pełne . . . . .	478
Regał magazynowy, na 2-nogach . . . . .	233
Regał ze stali chromowanej . . . . .	232
Rękawica ochronna . . . . .	118
Rękawice kuchenne . . . . .	341
Rękawice ochronne . . . . .	482
Rękawice piekarskie . . . . .	341
Rękawice termiczne olejoodporne . . . . .	436
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla . . . . .	341
Robot cook . . . . .	364
Robot wielofunkcyjny R211 XL . . . . .	358
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra . . . . .	360
Robot wielofunkcyjny R402. . . . .	358
Robot wielofunkcyjny R502. . . . .	359
Robot wielofunkcyjny R752. . . . .	359
Roboty wielofunkcyjne . . . . .	358
Rolka dziurkująca . . . . .	310
Rolkowy podgrzewacz do parówek . . . . .	380
Rondel . . . . .	66-67, 69
Rondel do sosów . . . . .	66, 69
Rondo . . . . .	158
Rozdrabniacz odpadów organicznych . . . . .	510
Rożen do kurczaków . . . . .	388
Rózga . . . . .	89
Rózga do miksowania . . . . .	371
Rózga stalowa . . . . .	89
Rusty . . . . .	164
Ruszt . . . . .	436
Ruszt do grillowania GN 1/1 . . . . .	435
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 . . . . .	37
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 . . . . .	37
Ruszt ze stali nierdzewnej . . . . .	436

## S

Salamander . . . . .	387
Salaterka 141, 144-146, 149, 151, 153-157, 159-161, 165, 169 . . . . .	146
Salaterka - Prima 2 . . . . .	163
Sand . . . . .	465
Schladzarko-zamrażarki szokowe . . . . .	196
Serwetnik . . . . .	272
Shaker bostoński . . . . .	272
Shaker do koktajli . . . . .	272
Shaker paryski . . . . .	272
Siatka do pizzy . . . . .	340
Siekacz zmiękczający do mięsa . . . . .	121
Sitko . . . . .	81
Sitko stożkowe . . . . .	81
Sitko stożkowe z gęstą siatką . . . . .	81
Sitko z lejkiem . . . . .	306
Sito . . . . .	82
Sito barmańskie . . . . .	271
Sito barmańskie julep . . . . .	271
Sito barmańskie, stożkowe. . . . .	271
Sito do przecierania . . . . .	98
Sito do przesiewania . . . . .	81
Skrobak do ryb . . . . .	96
Skrobka, nóż do ciasta . . . . .	310
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków . . . . .	316
Słoik fido . . . . .	175
Słoik Quattro Stagioni . . . . .	175
Słupek hotelowy . . . . .	263
Solniczka, pieprzniczka . . . . .	194-195
Sonda . . . . .	411
Sosjerka . . . . .	151, 153, 193
Spodek . . . . .	149, 151, 153-154, 167
Spodek do 400241 . . . . .	172, 300
Spodek do 400243 . . . . .	172, 300
Spodek do 400245, 400246 . . . . .	172, 300
Stacja barmańska . . . . .	274
Stacja tampingowa . . . . .	299
Stalka . . . . .	109, 112, 117-118
Stalka diamentowa . . . . .	118
Stalka Sanelli . . . . .	118
Stalki . . . . .	118
Stanowisko neutralne . . . . .	46
Stanowisko neutralne z 2 szufladami . . . . .	46
Stanowisko neutralne z szufladą . . . . .	46
Stanowisko podłączenia kostkarki. . . . .	288
Sterowanie nożne do walkowarki . . . . .	334
Stojak . . . . .	314
Stojak do dozowników . . . . .	488
Stojak do dozowników automatycznych . . . . .	488
Stojak do miecza . . . . .	391
Stojak na 3 hot dogi . . . . .	93

Stojak na butelkę z dozownikiem . . . . .	269	Syfon iSi Thermo Whip . . . . .	305
Stojak na deski . . . . .	122	Syfon iSi Thermo Xpresswhip . . . . .	305
Stojak na frytki . . . . .	256	Syfony . . . . .	303
Stojak na kartę menu . . . . .	195, 245	Szafa chłodnicza . . . . .	442-443
Stojak na spodki do kosza . . . . .	506	Szafa chłodnicza do sezonowania mięsa . . . . .	442
Stojak na waflę do lodów . . . . .	308	Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . . . .	455-457
Stojak na worek na odpady . . . . .	483	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach . . . . .	441
Stojak na worki próżniowe . . . . .	227, 399	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach . . . . .	440
Stojak pod tace . . . . .	252	Szafa chłodnicza przeszklona z panelem . . . . .	457
Stolik barowy . . . . .	262	Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . . .	443
Stolik grzewczy . . . . .	260	Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . . . . .	473
Stoly chłodnicze i mroźnicze . . . . .	444	Szafa porządkowa z umywalką . . . . .	473
Stoly chłodnicze salatkowe . . . . .	447	Szafa przelotowa (drzwi suwane) . . . . .	473
Stone Sge . . . . .	159-160	Szafka BHP . . . . .	483
Stół cateringowy . . . . .	262	Szafka grzewcza . . . . .	410
Stół cateringowy okrągły . . . . .	262	Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . . .	472
Stół centralny bez półki . . . . .	475	Szafka wisząca (drzwi suwane) . . . . .	472
Stół centralny z półką . . . . .	475	Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . . .	440-441
Stół chłodniczy . . . . .	444-445	Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . . . .	455
Stół chłodniczy 3 drzwiowy		Szalka . . . . .	99-100
do pizzy z nadstawką szklaną . . . . .	342, 449	Szalka (dodatkowa) . . . . .	103
Stół chłodniczy 600x400 . . . . .	451	Szatkownica CL30 Bistro . . . . .	354
Stół chłodniczy do pizzy . . . . .	342, 450	Szatkownica CL40 . . . . .	354
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . . .	450	Szatkownica do warzyw CL20 . . . . .	352
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą . . . . .	342	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz . . . . .	352
Stół chłodniczy lub mroźniczy . . . . .	446	Szatkownica do warzyw CL30 Bistro i CL40 . . . . .	354
Stół chłodniczy przeszklony . . . . .	446	Szatkownica do warzyw CL50 . . . . .	353
Stół chłodniczy salatkowy . . . . .	447	Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet . . . . .	355
Stół chłodniczy salatkowy z nadstawą . . . . .	448-449	Szatkownica do warzyw CL52 . . . . .	354
Stół chłodniczy z rantem . . . . .	445	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości) . . . . .	354
Stół mroźniczy . . . . .	445	Szatkownica do warzyw CL55 . . . . .	356
Stół pod ekspres do kawy . . . . .	297	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem . . . . .	356
Stół przyścienny bez półki . . . . .	474	Szatkownica do warzyw CL60 . . . . .	357
Stół przyścienny z półką . . . . .	474	Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami . . . . .	357
Stół z basenem jednokomorowym . . . . .	477-478	Szatkownica Mandolina . . . . .	98
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki . . . . .	477	Szczotka czyszczenia pieców . . . . .	338
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką . . . . .	477	Szczotka do czyszczenia pieców . . . . .	339
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki . . . . .	476	Szczotki do polerki do szkła . . . . .	191, 278
Stół ze zlewem jednokomorowym		Szczypce . . . . .	87
i miejscem na lodówkę lub zmywarkę . . . . .	475	Szczypce do ciasta . . . . .	95
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką . . . . .	476	Szczypce do lodu . . . . .	95
Suszarka bębnowa . . . . .	480	Szczypce do pieczeni . . . . .	95
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac . . . . .	393	Szczypce do pieczywa . . . . .	95
Syfon . . . . .	304	Szczypce do spaghetti . . . . .	95
Syfon do bitej śmietany . . . . .	307	Szczypce do ślimaków . . . . .	196
Syfon do bitej śmietany iSi . . . . .	304	Szczypce grillowe . . . . .	95
Syfon do wody Sodamaker Classic . . . . .	277	Szczypce uniwersalne . . . . .	95-96
Syfon do wody sodowej . . . . .	278	Szczypce z poliwęglanu . . . . .	95
Syfon do wody Twist'n sparkle . . . . .	277	Szklanica do shakera . . . . .	272
Syfon iSi Creative Whip Premium . . . . .	303	Szklanka . . . . .	181
Syfon iSi Creative Whip Standard . . . . .	303	Szklanka Bistro . . . . .	183
Syfon iSi Gourmet Whip . . . . .	305	Szklanka do espresso i wody . . . . .	301
Syfon iSi Nitro Whip . . . . .	304	Szklanka do gorących napojów . . . . .	189
Syfon iSi Soda Siphon . . . . .	277	Szklanka do Irish Coffe . . . . .	183

Szklanka do Irish Coffee . . . . .	301	Szpikuliec do bonowania . . . . .	92
Szklanka do Latte . . . . .	183, 301	Szpikuliec do lodu . . . . .	273
Szklanka do piwa . . . . .	172-173, 191	Sztuńce Akendiz . . . . .	138
Szklanka do piwa „shaker” . . . . .	173	Sztuńce Baguette . . . . .	137
Szklanka do piwa Irish . . . . .	172	Sztuńce Bankietowe . . . . .	127
Szklanka do piwa Nonix . . . . .	172	Sztuńce Barowe . . . . .	129
Szklanka do wody . . . . .	171	Sztuńce Basic . . . . .	127
Szklanka i kieliszki Amber . . . . .	179	Sztuńce BCN kolor . . . . .	138
Szklanka Imperial . . . . .	183	Sztuńce Bistro . . . . .	130
Szklanka Leafy . . . . .	183	Sztuńce Cateringowe . . . . .	128
Szklanka Longue . . . . .	171	Sztuńce Classic . . . . .	133
Szklanka niska . . . . .	171-174, 179, 181-184, 186, 188-189	Sztuńce dla dzieci . . . . .	139
Szklanka Rock Bar . . . . .	170	Sztuńce do steków i pizzy . . . . .	142
Szklanka Stone . . . . .	171	Sztuńce Hydraulic . . . . .	137
Szklanka Wind . . . . .	171	Sztuńce Hotel . . . . .	126
Szklanka wysoka . . . . .	171-172, 174, 181-184, 186, 188-189	Sztuńce Kids . . . . .	139
Szklanki America’ 20 s . . . . .	171	Sztuńce Kids ii . . . . .	139
Szklanki Amorf . . . . .	189	Sztuńce Modern . . . . .	126
Szklanki Caravelle . . . . .	173	Sztuńce Navia . . . . .	134
Szklanki Elysia . . . . .	188	Sztuńce Przedszkolne . . . . .	139
Szklanki Grande-S . . . . .	184	Sztuńce Restauracyjne . . . . .	136
Szklanki i filiżanki do gorących napojów . . . . .	300	Sztuńce Restauracyjne eko . . . . .	132
Szklanki i kieliszek Sorgente . . . . .	172	Sztuńce Segura . . . . .	135
Szklanki i kieliszki Allegra . . . . .	179	Sztuńce Stołówkowe . . . . .	131
Szklanki i kieliszki Joy . . . . .	187	Sztuńce Vintage . . . . .	127
Szklanki Iride . . . . .	171	Szufełka . . . . .	90, 217
Szklanki Istanbul . . . . .	189	Szufełka do frytek . . . . .	90
Szklanki Linka . . . . .	183	Szufełka do gyrosa . . . . .	392
Szklanki Next . . . . .	184	Szuflada z odbijakiem pod młynkiem lub ekspres do kawy . . . . .	298
Szklanki Nova . . . . .	188		
Szklanki Side . . . . .	184		
Szklanki Timeless . . . . .	183		
Szkoło Bormioli Rocco . . . . .	170		
Szkoło cechowane . . . . .	173		
Szkoło do kawiarni . . . . .	300		
Szkoło do serwowania . . . . .	175		
Szkoło Exclusiva . . . . .	174		
Szkoło linia Barschine . . . . .	172, 300		
Szkoło linia Basablanca . . . . .	181		
Szkoło linia Echo . . . . .	186		
Szkoło linia Elysia . . . . .	188		
Szkoło linia Hill . . . . .	186		
Szkoło linia Rain . . . . .	187		
Szkoło linia Restaurant . . . . .	173		
Szkoło linia Timeless . . . . .	182		
Szkoło Pasabahce . . . . .	177		
Szkoło termiczne . . . . .	176		
Szkoło Timeless . . . . .	183		
Sznur do słupka hotelowego . . . . .	263		
Szpachelka . . . . .	86, 312		
Szpatuła cukiernicza . . . . .	313		
Szpatuła cukiernicza, kątowna . . . . .	313		
Szpatuła do masy cukierniczej . . . . .	88, 312		
Szpatuła drewniana okrągła . . . . .	378		

## Ś

Świetlówka do 692211 . . . . .	486
Świetlówka do 692216 . . . . .	486
Świetlówka do 692221 . . . . .	486
Świetlówka UV do 692265 . . . . .	487

## T

Tabletka do czyszczenia ekspresów . . . . .	299, 492
Tabletki czyszczące . . . . .	292
Tabletki solne . . . . .	288, 491, 509
Tabliczka informacyjna . . . . .	195, 245
Tabliczka stołowa . . . . .	245, 275
Taboret . . . . .	388
Taboret elektryczny . . . . .	54
Taboret indukcyjny . . . . .	53
Taboret podwójny . . . . .	51
Taboret pojedynczy . . . . .	51
Taboret pomocniczy standard line . . . . .	52
Taboret Top Line . . . . .	51
Taboret Top Line Power . . . . .	52



Wiadro . . . . .	78-79
Wiadro z pierścieniem . . . . .	78
Widelczyk do ciasta . . . . .	126-127, 133, 135-138
Widelczyk stołowy . . . . .	139
Widelec . . . . .	86, 112, 117, 245
Widelec do przewracania . . . . .	84-85
Widelec do ślimaków . . . . .	196
Widelec stołowy . . . . .	126-138
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny . . . . .	64
Wieszak na przybory kuchenne . . . . .	85
Wieszak ścienny na tarce - 4 uchwyty . . . . .	362
Wirówka do salaty . . . . .	79
Wisząca lampa grzewcza . . . . .	259
Wiszące lampy grzewcze . . . . .	259
Witryna chłodnicza . . . . .	253, 321, 460-465
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi . . . . .	463
Witryna chłodnicza nastawna z szybą . . . . .	452-453
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031 . . . . .	450
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271 . . . . .	451
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310 . . . . .	451
Witryna do serwowania GN 1/1 . . . . .	253
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron . . . . .	461
Wkład chłodzący . . . . .	253
Wkład do głowicy . . . . .	506, 508
Wkład do gotowania makaronu . . . . .	66
Wkład do kociołka - dodatkowy . . . . .	242
Wkład wymienny . . . . .	508
Wkład wymienny do 823045 . . . . .	507
Wkład wymienny do 823402 . . . . .	507
Wkład wymienny do 824130 . . . . .	507
Wkłady do gotowania . . . . .	69
Włącznik pneumatyczny . . . . .	510
Wok . . . . .	42
Wok indukcyjny . . . . .	42
Worek do wyciskania . . . . .	311
Worek do wyciskania jednorazowy . . . . .	310
Worek do wyciskania standard . . . . .	310
Worki do pakowania próżniowego . . . . .	227
Wózek . . . . .	411, 423
Wózek 2-półkowy . . . . .	231
Wózek 3-półkowy . . . . .	231
Wózek do koszy . . . . .	504
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy . . . . .	338
Wózek kelnerski . . . . .	231
Wózek kelnerski ECO . . . . .	231
Wózek kelnerski premium . . . . .	231
Wózek kelnerski standard . . . . .	231
Wózek platformowy . . . . .	229
Wózek transportowy do talerzy . . . . .	230
Wózki kelnerskie . . . . .	231
Wózki transportowe . . . . .	229


Wybierak do ciasta . . . . .	311
Wybierz odpowiedni mikser . . . . .	369
Wybijak do fusów . . . . .	298
Wycinarki . . . . .	312
Wyciskacz do cytrusów . . . . .	270
Wyciskacz do cytryn . . . . .	96, 270
Wyciskacz do czosnku . . . . .	96
Wyciskarka automatyczna do cytrusów . . . . .	281
Wyciskarka do cytrusów . . . . .	278
Wyciskarka do owoców cytrusowych . . . . .	282
Wyciskarka elektryczna do cytrusów . . . . .	280
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic . . . . .	280
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną . . . . .	280
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych . . . . .	282
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press . . . . .	281


## Z


Zakrętka . . . . .	175
Zakrętka do modelu 400581,400582 . . . . .	175
Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji . . . . .	489
Zamrażarka skrzyniowa . . . . .	466-467
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej . . . . .	467
Zamrażarki skrzyniowe . . . . .	466-467
Zaparczacze przelewowe do kawy . . . . .	296
Zapaska midi . . . . .	481
Zapaska mini . . . . .	481
Zastawa stołowa . . . . .	145
Zastawa stołowa opal glass . . . . .	143
Zawlecza do miecza . . . . .	391
Zestaw 2-elementowy do przypraw . . . . .	194
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem . . . . .	194
Zestaw 4 sit do przesiewania . . . . .	81
Zestaw 4 tac na jajka . . . . .	217
Zestaw 4 tarcz (polski) . . . . .	352, 354, 358
Zestaw 4-elementowy do przypraw . . . . .	194
Zestaw 6 tarcz (polski) . . . . .	353-354, 356-357, 359
Zestaw desek HACCP . . . . .	123
Zestaw do czyszczenia kostki . . . . .	362
Zestaw do piętrowania . . . . .	423, 434
Zestaw do piętrowania suszarki na pralce . . . . .	480
Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm . . . . .	353
Zestaw dwóch koszy . . . . .	62
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 . . . . .	38
Zestaw instalacyjny . . . . .	411, 423
Zestaw końcówek . . . . .	306
Zestaw końcówek do nadziewania . . . . .	306
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych . . . . .	467
Zestaw łączeniowy . . . . .	64
Zestaw noży . . . . .	109, 118
Zestaw noży kutchych z pokrowcem . . . . .	117
Zestaw noży walcowanych z listwą . . . . .	117
Zestaw pompki cateringowej do pieców RX . . . . .	434



Zestaw prysznicz . . . . .	63, 436	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów . . . . .	494
Zestaw Sanelli z listwą . . . . .	116	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową . . . . .	494
Zestaw tarcz do frytek . . . . .	361	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	501
Zestaw tarcz do kostek . . . . .	362	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	501
Zestaw zmywarka z podstawą . . . . .	502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	501
Zewnętrzna sonda do sous-vide . . . . .	411	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą . . . . .	502
Zewnętrzna sonda rdzenia . . . . .	411	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	501
Zewnętrzna sonda wielopunktowa . . . . .	411	Zmywarka uniwersalna z podstawą . . . . .	502
Zgrzewarka do tacek . . . . .	228	Zmywarki Elframo serii DGT . . . . .	494
Zmiękczacze do wody . . . . .	288, 509	Zmywarki Stalgast AQUA . . . . .	496-502
Zmiękczacze wody . . . . .	509	Zmywarko wyparzarzka do garnków i tac Elframo LP61 . . . . .	495
Zmywarka do garnków i tac . . . . .	498	Zmywarko wyparzarzka do szkła . . . . .	501
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów . . . . .	495	Zmywarko wyparzarzka do szkła Elframo DGT . . . . .	494
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów . . . . .	494	Zmywarko wyparzarzka kapturowa . . . . .	499
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową . . . . .	494	Zmywarko wyparzarzka kapturowa Elframo DGT . . . . .	495
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	501	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna . . . . .	501
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	501	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna Elframo DGT . . . . .	494
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów . . . . .	495	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna Power Digital . . . . .	500
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	495	Zmywarko wyparzarzki Stalgast AQUA . . . . .	496-502
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	499	Znacznik rozstawny . . . . .	314
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	499	Żarówka do lamp grzewczych . . . . .	235
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . . . .	499	Żel do podgrzewaczy . . . . .	240
Zmywarka uniwersalna . . . . .	501	Żel w butelce . . . . .	240
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	500	Żel w puszcze . . . . .	240
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	500	Żel w wiadrze . . . . .	240
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	500		
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	500		
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	500		

 Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

 Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

 Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E0003390W

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

**Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast”) informuje, że:**

**1. Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f)** rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

**2. Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1-2 RODO** Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

**a. Administrator danych osobowych**

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

**b. Dane kontaktowe Administratora Danych**

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

**c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych**

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

**d. Cele i podstawy przetwarzania**

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

**e. Kategorie odbiorców danych**

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;

4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

**f. Prawo do cofnięcia zgody**

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

**g. Prawo do sprzeciwu**

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

**h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy**

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

**i. Okres przechowywania danych**

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

**j. Prawa osób, których dane dotyczą:**

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

**k. W celu wykonania swoich praw:**

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.

Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

# Mapa Salonów i Punktów



Znajdź nasz Salon  
Partnerski lub Punkt  
Sprzedaży!

[stalgastr.com/adresy](https://stalgastr.com/adresy)



# Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



**Kupuj u lokalnego partnera Stalgast:**