



KATALOG PRODUKTÓW | 2025

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA



WITAMY W BARTSCHER - TWOIM PARTNERZE W ZAKRESIE PROFESJONALNEJ TECHNOLOGII CATERINGOWEJ!

Z przyjemnością witamy w naszym corocznym katalogu! W Bartscher profesjonalny catering zajmuje centralne miejsce. Naszą misją jest zapewnienie szerokiej gamy wysokiej jakości, innowacyjnych produktów, które pozwolą Ci sprostać każdemu wyzwaniu w Twojej kuchni.

Znamy wymagania i oczekiwania stawiane nowoczesnym placówkom gastronomicznym. Dlatego koncentrujemy się na wydajnych, higienicznych i niedrogich rozwiązaniach, które spełniają wysokie standardy jakości, na jakie zasługujesz.

Niezależnie od tego, czy prowadzisz tętniący życiem bar przekąskowy, elegancką restaurację, czy też działasz w szkolnym cateringu - nasze rozwiązania są tak różnorodne, jak wymagania Twojej branży.

Na naszej stronie internetowej www.bartscher.com można znaleźć szczegółowe informacje na temat naszych produktów, pomocne instrukcje obsługi i obszerny materiał zdjęciowy. Nasza zdolność do szybkiej dostawy jest gwarantowana przez nasze bogate stany magazynowe, dzięki czemu możemy szybko spełnić Twoje wymagania.

Wspólnie kształtujemy przyszłość cateringu - z pasją, doświadczeniem i nieustrudzonym dążeniem do perfekcji.

Dziękujemy za bycie częścią naszej rodziny Bartscher. Osiągniemy sukces razem!

Z poważaniem

Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



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



KALENDARZ TARGÓW 2025

ODKRYJ PRZYSZŁOŚĆ NASZEJ BRANŻY

Odwiedź nas na najważniejszych targach w 2025 roku i dowiedz się z pierwszej ręki o naszych najnowszych innowacjach.

Zainspiruj się ekscytującymi prezentacjami i nawiąż cenne kontakty.

Z niecierpliwością czekamy na Twoją wizytę.

01	12. - 14.	HOGA, Norymberga
	23. - 27.	SIRHA, Lyon
	29. - 30.	FFCR, Stockholm
02	10. - 11.	NORD GASTRO & HOTEL, Husum
03	10. - 12.	HIP HORECA PROFESSIONAL EXPO, Madryt
	14. - 18.	INTERNORGA, Hamburg
04	09. - 10.	SMAKKI GASTROTARGI, Warszawa
10	17. - 21.	HOST, Mediolan
	19. - 22.	SERBOTEL, Nantes
11	02. - 04.	ISSGUT, Lipsk
	04. - 06.	SETT, Montpellier
	08. - 11.	ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg

SZKOLENIA DLA TECHNIKÓW I WYSPECJALIZOWANYCH DEALERÓW

KOLEJNE KROKI DO SUKCESU!

Aby zapewnić narzędzia potrzebne do optymalizacji obsługi klienta końcowego, serdecznie zapraszamy na nasze praktyczne szkolenia.

Niezależnie od tego, czy jesteś technikiem, który chce naprawiać, konserwować lub czyścić nasze produkty, czy też wyspecjalizowanym sprzedawcą, który chce poszerzyć swoją wiedzę na temat sprzedaży - mamy dla Ciebie odpowiednią ofertę!



Szkolenie techników

Pogłęb swoją wiedzę i poznaj najlepsze techniki konserwacji, naprawy i czyszczenia naszych produktów.

Dzięki interaktywnym warsztatom i doświadczonym trenerom będziesz dobrze przygotowany, aby przewyższyć oczekiwania swoich klientów!

Szkolenia produktowe dla wyspecjalizowanych dealerów

Zwiększ swoje doświadczenie w sprzedaży!

Zdobądź cenne informacje i strategie sprzedaży naszych produktów. Nasze kursy szkoleniowe są dostępne zarówno bezpośrednio na miejscu w naszej nowoczesnej, dobrze wyposażonej sali szkoleniowej, jak i w elastycznych formatach transmisji strumieniowej.

Zarejestruj się teraz!

Wystarczy zeskanować kod QR lub kliknąć łącze

www.bartscher.com/pl/schulungen



NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

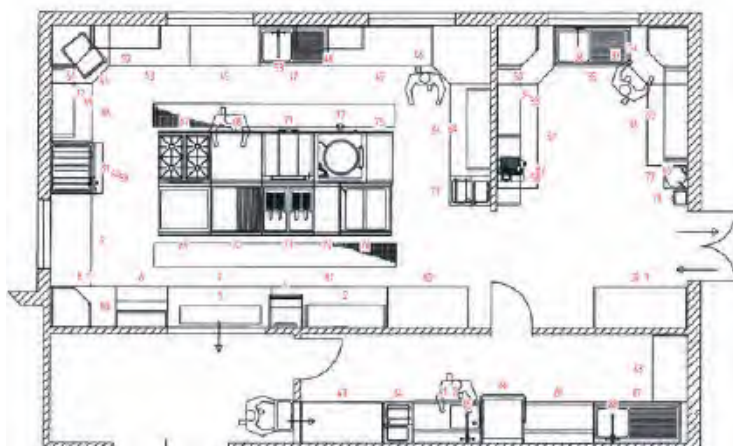
Niestandardowe rozwiązania kuchenne

Planujesz nową kuchnię cateringową lub chciałbyś zoptymalizować istniejący obszar gotowania, aby spełnić swoje potrzeby?

Jesteśmy po Twojej stronie, aby pomóc Ci zrealizować Twoje pomysły. Nasz doświadczony zespół ds. zarządzania projektami wesprze Cię na każdym etapie - niezależnie od tego, czy chodzi o analizę wymagań, określenie funkcji, tworzenie koncepcji, planowanie projektu czy planowanie instalacji. Jesteśmy również niezawodnym partnerem w zakresie opracowywania specyfikacji usług. Wystarczy jeden e-mail: projekt@bartscher.com

Wszystko z jednego źródła - zorientowane na klienta i kompetentne

Jako dostawca pełnego asortymentu oferujemy kompletny asortyment dla profesjonalnych kuchni gastronomicznych. Nasze wsparcie skierowane jest do wyspecjalizowanych partnerów handlowych, architektów i specjalistów ds. planowania. Wspólnie znajdziemy optymalne rozwiązanie dla Twojego projektu.



Skorzystaj z naszych kompleksowych usług

- Analiza potrzeb
- Określanie funkcji
- Rozwój koncepcji
- Planowanie projektu
- System kwotowania
- Planowanie instalacji
- Specyfikacje serwisowe

NOWOŚĆ: DANE 3D W FORMACIE IFC

Aby ułatwić planowanie, oprócz zwykłych danych 2D (DXF) udostępniamy teraz najnowocześniejsze dane 3D w formacie IFC. Dane te można łatwo importować do popularnych programów CAD i umożliwiają one realistyczną wizualizację planowania kuchni. Dostęp do naszej obszernej bazy danych można uzyskać pod adresem: www.bartscher.com/pl/Projektmanagement

Wsparcie na każdym etapie projektu

Nasz kompetentny zespół ds. zarządzania projektami jest również dostępny w terenie i oferuje pomoc i wsparcie na każdym etapie projektu. Niezależnie od tego, czy masz pytania, czy potrzebujesz indywidualnej porady - po prostu wyślij wiadomość e-mail na adres projekt@bartscher.com, a my będziemy do Twojej dyspozycji.

Rzuć nam wyzwanie - czekamy na realizację Twoich projektów!



BARTSCHER CLOUD

ODKRYJ CYFROWĄ PEŁNĄ OBSŁUGĘ

Przekonaj się, jak Bartscher Cloud już teraz rewolucjonizuje cyfryzację w pełni automatycznych ekspresów do kawy.

Po zakupie urządzenia użytkownik otrzymuje wyłączny dostęp do naszego portalu internetowego, który zapewnia pełną kontrolę nad urządzeniami. Możesz wygodnie uzyskać dostęp do wszystkich funkcji za pomocą smartfona, tabletu lub komputera.

Urządzenia i użytkownicy są zarządzani intuicyjnie przez administratora, dzięki czemu zawsze masz wgląd w sytuację. A co najlepsze? Wkrótce pojawią się kolejne grupy produktów! Skorzystaj z Bartscher Cloud i przenieś swoją firmę na wyższy poziom - wydajnie, elastycznie i innowacyjnie!



JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

Historia naszej firmy, która charakteryzuje się doświadczeniem i wiedzą od 1876 roku, znajduje odzwierciedlenie w naszym stałym rozwoju, aby stać się jednym z wiodących europejskich dostawców kuchni.

Bezpieczeństwo silnej i znanej

Marki Od 149 lat profesjonalści z branży kuchennej ufają firmie Bartscher. Ty również możesz polegać na marce o sprawdzonej niezawodności w branży gastronomicznej.

Zaufanie do jakości i obsługi

W firmie Bartscher jakość to nie tylko obietnica, ale zasada. Nasze dążenie do doskonałości obejmuje rozwój produktów i obsługę klienta. Ciesz się gwarancją trwałości i niezawodności.

Szeroki wybór produktów

Różnorodność jest naszą siłą. Od innowacyjnych w pełni automatycznych ekspresów do kawy i wydajnych szybkich pieców po nasz inteligentny system sterowania MDI, mamy odpowiednie rozwiązanie dla Twoich potrzeb.

Doskonały stosunek ceny do wydajności

Efektywność ekonomiczna jest ważna - dlatego oferujemy pierwszorzędną jakość w uczciwych cenach. W Bartscher otrzymujesz doskonałe produkty na atrakcyjnych warunkach.





TWOJA OPINIA SIĘ LICZY

POMÓŻ NAM STAĆ SIĘ JESZCZE LEPSZYMI!

W Bartscher jesteśmy dumni z oferowania innowacyjnych i wysokiej jakości produktów dla branży gastronomicznej. Jednak aby zapewnić najlepszą możliwą obsługę i doskonałe rozwiązania, potrzebujemy Twojej cennej opinii!

Poświęć chwilę, aby pomóc nam lepiej zrozumieć Twoje doświadczenia i życzenia. Twoja opinia ma kluczowe znaczenie dla dalszego rozwoju naszych produktów i usług.

Pomóż kształtować przyszłość!

Biorąc udział w konkursie, pomożesz nam oferować jeszcze lepsze produkty w przyszłości. Twój głos wpłynie na nasz projekt produktu i sposób, w jaki odpowiadamy na potrzeby naszych klientów.

To bardzo proste:

1. Zeskanuj kod QR lub odwiedź nasze łącze.
2. Wypełnij krótki kwestionariusz.
3. Korzystaj z ekskluzywnych ofert i informacji!



LINK:

www.bartscher.com/pl/IhreMeinung

Doceniamy Twój czas i zaufanie do Bartscher i czekamy na wiadomość od Ciebie!

Dziękujemy za wsparcie!

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

ZAPISZ SIĘ DO NASZEGO NEWSLETTERA!

Bądź na bieżąco i nie przegap żadnych produktów, ofert ani ekscytujących wiadomości od Bartscher!

Dzięki naszemu newsletterowi będziesz regularnie otrzymywać ekskluzywne informacje i poufną wiedzę prosto do swojej skrzynki odbiorczej - idealne rozwiązanie dla każdego, kto chce być o krok do przodu w branży gastronomicznej.

Dlaczego warto subskrybować?

- **Ekskluzywne oferty:** Korzystaj ze specjalnych ofert i rabatów zarezerwowanych wyłącznie dla naszych subskrybentów.
- **Najnowsze informacje o produktach:** Dowiedz się jako pierwszy o nowych produktach i innowacjach, które mogą zrewolucjonizować Twoją kuchnię.
- **Przydatne wskazówki:** Zainspiruj się cennymi wskazówkami i trikami, które pomogą Ci pracować jeszcze wydajniej.

To takie proste:

1. Zeskanuj kod QR lub odwiedź nasze łącze.
2. Wprowadź swój adres e-mail i potwierdź rejestrację.
3. Czekamy na aktualizacje i ekskluzywne korzyści!



LINK:

www.bartscher.com/pl/Newsletter

Z niecierpliwością czekamy na powitanie Cię w naszej społeczności Bartscher i dostarczenie Ci ekscytujących informacji!



WAŻNE INFORMACJE

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

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

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

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

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

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

SERIE THERMIK

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

TECHNIKA GOTOWANIA

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

PIZZY / MAKARONU

- ▶ Gotowanie produktów mącznych
- ▶ Maszyny do makaronu
- ▶ Piece do pizzy
- ▶ Wałkownice

SNACK / IMBISS / EVENT

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

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

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

TECHNIKA CHŁODZENIA

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

TECHNIKA ZMYWANIA

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

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

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

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

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

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

- ▶ Pojemniki do transportu żywności
- ▶ Regaly
- ▶ Wózki do serwowania
- ▶ Wózki do sprzątania

PRZYGOTOWALNIA

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

AKCESORIA KUCHENNE

- ▶ Deski do krojenia
- ▶ Pałniki do flambrowania
- ▶ Garnki
- ▶ Pojemniki ekspozycyjny
- ▶ Kosze na śmieci
- ▶ Pojemniki gastronomiczne
- ▶ Listwy na bony
- ▶ Pojemniki na sztućce
- ▶ Nóż do kebaba
- ▶ Sterylizator do noży

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

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

11 - 51
53 - 104
106 - 114
116 - 176
178 - 213
215 - 274
276 - 300
302 - 345
347 - 371
373 - 383
385 - 414
416 - 433
435 - 448

SERIE THERMIK

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



Seria 600



Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

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

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

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

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



▶ urządzenia
wysokość bez kominu 290 mm
wysokość z kominem 425 mm



▶ palnik 3,5 kW
▶ palnik 6,0 kW



▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



▶ okap do seria 600 dostępny na zamówienie

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



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika






- Pojemność piekarnika
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- wymiary

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
Grill
Grzałka górna / dolna
58 l
50 °C do 250 °C
2,2 kW
1 ruszt
1 blacha do pieczenia
szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
 Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEI	4 x 2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	58 kg	131764	10 588,- PLN	4015613547527
 Kuch. cer. 600, szer. 600 4 pola PEI	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	58 kg	132870	15 700,- PLN	4015613547534
 Kuchnia gaz. 600, szer. 600 4PAL PEI	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	58,5 kg	1315563	11 916,- PLN	4015613547510



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

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

206203

UVP* 185,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

132648

UVP* 208,- PLN



- ▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 435

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gaz. 600, 2PAL	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	19,5 kg	1317433	4 386,- PLN	4015613547541
Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL US	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	30,3 kg	1317463	6 845,- PLN	4015613547558



Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych



Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	15,2 kg	131723	3 213,- PLN	4015613690094
Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29,6 kg	131734	5 290,- PLN	4015613310008



Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia



Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US	2	1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17 kg	131800	6 921,- PLN	4015613418193
Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	131850	11 083,- PLN	4015613418209



Bemar 600, szer. 400, US



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy

1
150 mm
Tak
Pojemniki GN
Przegródki

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 600, szer. 400, US	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,6 kg	131760	4 991,- PLN	4015613310084
Bemar elektryczny	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131770	6 505,- PLN	4015613310091



Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu

Tak



	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 600, B400, 6L	1	6 l	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,8 kg	131306	5 407,- PLN	4015613309699
Frytownica 600, B600, 2x6L	2	6 l	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29 kg	131413	9 683,- PLN	4015613433264
Frytownica 600, B400, 8L	1	8 l	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	21 kg	131415	7 375,- PLN	4015613433240
Frytownica 600, B600, 2x8L	2	8 l	3	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	34 kg	131425	12 294,- PLN	4015613433257



Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

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

131308

UVP* 356,- PLN

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

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

131418

UVP* 344,- PLN

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

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

131419

UVP* 375,- PLN

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj gazu



8 l
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L	1	1	6,7 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	1315113	9 452,- PLN	4015613433028
Frytownica gaz. 600, B600, 2x8L	2	3	13,4 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	42 kg	1315213	16 116,- PLN	4015613433271



Wyposażenie dodatkowe

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

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

131514

UVP* 284,- PLN

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

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

131515

UVP* 375,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr frytowny
zob. katalog str 123

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad

1

	Wymiary szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.	szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131905	2 948,- PLN	4015613548005
Elem. roboczy 600, szer. 600, szf.	szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	30 kg	131915	3 629,- PLN	4015613548012



Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003

UVP* 10.402,- PLN

GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego
- W zestawie
- Rodzaj gazu



Ruszt V (do mięsa)
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
7,3 kW
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
49 kg

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Płyta grillowa 600, B400, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- właściwości



Stal specjalna, chromowana na twardo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz








132255



1311413



- Rodzaj gazu: Gaz płynny

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
	Płyta grillowa 600, B400, gładka	Gładkie szer. 390 mm gl. 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	29,2 kg	132115	8 696,- PLN	4015613547572
	Płyta grillowa 600, B600, gładka HV	Gładkie szer. 590 mm gl. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	47 kg	132125	10 705,- PLN	4015613547589
	Płyta grillowa 600, B600 1/2-1/2	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane szer. 590 mm gl. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	45 kg	132255	9 229,- PLN	4015613547596
	Płyta grillowa gaz. 600, B400, gładka	Gładkie szer. 390 mm gl. 440 mm	4,6 kW	szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	33,2 kg	1311413	9 608,- PLN	4015613547602
	Płyta grillowa gaz. 600, B600, gładka	Gładkie szer. 590 mm gl. 440 mm	7,6 kW	szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm	49 kg	1311813	11 344,- PLN	4015613547619



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



132257

UVP* 325,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP* 61,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP* 13,- PLN

Podstawa 600, szer.400, 2szf.



• Regulowana wysokość nóg

Tak



	Rodzaj podstawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 600, szer.400, 2szf.	Szuflady	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	21 kg	131954	4 234,- PLN	4015613310190
Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi	Otwarte	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	13,5 kg	131924	1 884,- PLN	4015613310138
Podstawa 600, szer.600, P, StCrNi	Otwarte	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	16 kg	131926	2 077,- PLN	4015613310145
Podstawa 600, szer.800, P, StCrNi	Otwarte	szer. 800 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	19 kg	131925	2 607,- PLN	4015613548067
Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	16 kg	131944	2 683,- PLN	4015613310169
Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	20 kg	131946	3 440,- PLN	4015613310176
Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 1 000 mm gł. 550 mm wys. 580 mm	29 kg	131940	4 196,- PLN	4015613310183



Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

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

132060

UVP* 155,- PLN



Seria 650 - Wszelchność zdefiniowana na nowo

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

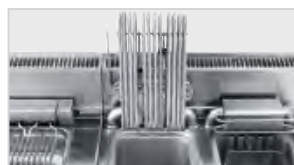
Na szczególną uwagę zasługuje duża frytownica z tej serii. Dzięki dużej pojemności idealnie nadaje się do barów przekąskowych i sklepów z przekąskami, które wymagają wydajnego przygotowywania smażonych potraw. Mocna płyta grillowa to kolejna atrakcja tej serii, która jest idealnie dostosowana do potrzeb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

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

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



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



▶ frytownica elektryczna z
podnoszonym do góry elementem
grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie

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



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie
- wymiary

- 4 elektryczny
- Powietrze obiegowe
- Grzałka górna / dolna z funkcją grillowania
- 1/1 GN
- 1 ruszt
- 1 blacha do pieczenia szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm



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

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
 Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEI	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	14 750,- PLN	4015613548791
 Kuchnia el. 650, szer. 700, 4 p., EBO	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	18 912,- PLN	4015613548814
 Kuchnia gaz. 650, szer. 700 4PAL PEI	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	18,4 kW	64,2 kg	1151243	18 311,- PLN	4015613811239



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

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

115805

UVP* 715,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

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

105804

UVP* 450,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str 435

Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG



- Płomień pilotowy

- Rodzaj zapłonu

- Rodzaj gazu



Tak

Zapłon ręczny

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

Gaz płynny (50 mbar)

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG	2	1 x 3,85 kW 1 x 5,7 kW	9,2 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	19 kg	1151123	5 733,- PLN	4015613811222
Kuchnia gazowa 650, 4FL, TG	4	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	18,4 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	1151133	8 964,- PLN	4015613800165



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



- Przyłącze urządzenia



3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US	2	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	17,4 kg	115005	4 533,- PLN	4015613548937
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US	4	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	30,6 kg	115007	6 804,- PLN	4015613548944



Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej

- Wielkość pól grzewczych

- Przyłącze urządzenia



Szkló

Ø 220 mm

3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24 kg	115090	22 696,- PLN	4015613548951
Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,6 kg	115095	39 724,- PLN	4015613548968





Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099

UVP* 25 345,- PLN

GTIN 4015613548975



- Materiał misy
- Średnica misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
300 mm
5 kW
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24,2 kg



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

115245

UVP* 9 452,- PLN

GTIN 4015613549033



- Materiał patelni
- Pojemność
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
12,5 l
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
22,7 kg

Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Przyłącze urządzenia

Tak
3 NAC



► Ilość stref grzewczych: 2

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill 650, szer. 400, US	szer. 250 mm gł. 420 mm	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	21,8 kg	115137	11 723,- PLN	4015613549002
Grill elektryczny 650, B800, TG	szer. 540 mm gł. 420 mm	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	115141	17 020,- PLN	4015613632438



Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Przyłącze urządzenia



CNS 18/10
Tak
Otwarte
1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
3 NAC

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO	13 l	4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 870 mm	41 kg	115155	15 507,- PLN	4015613549187
Patelnia uniw. 650 szer.600 US	21 l	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 870 mm	45 kg	115157	18 727,- PLN	4015613549194



Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie
- Rodzaj gazu



1
Nie
Zapłon Piezo
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



► Ilość stref grzewczych: 2

	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 650, B400	szer. 330 mm gł. 580 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	36 kg	1151583	9 645,- PLN	4015613549040
Grill lawowy gaz. 650, B800	szer. 660 mm gł. 580 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	69,2 kg	1151593	13 236,- PLN	4015613549057



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

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



1151580

UVP* 1 964,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Płyta grillowa 650 400E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- właściwości



stal nierdzewna
50 °C do 300 °C
Osłona przeciwbryzgowa
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz



► Pochylona powierzchnia do smażenia ułatwia zbieranie tłuszczu



	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400E-G	Gładki, pochylony	szer. 390 mm gł. 515 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35,4 kg	115308	9 645,- PLN	4015613861364
Płyta grillowa 650 600E-G	Gładki, pochylony	szer. 590 mm gł. 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	50,2 kg	115309	12 937,- PLN	4015613861388
Płyta grillowa 650 600E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane, pochylony	szer. 590 mm gł. 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49 kg	115320	13 505,- PLN	4015613861425



Płyta grillowa 650 400G-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- właściwości
- Rodzaj gazu



Stal, chromowana
Gładki, pochylony
80 °C do 280 °C
Zapłon Piezo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400G-G	szer. 390 mm gł. 510 mm	6,5 kW	szer. 425 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35,4 kg	1152473	10 667,- PLN	4015613873602
Płyta grillowa 650 600G-G	szer. 590 mm gł. 510 mm	13 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49,8 kg	1152483	15 128,- PLN	4015613877990



Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

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



115107

UVP* 639,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP* 61,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP* 13,- PLN

Frytownica 650, szer. 400, 10L



• Kran spustowy tłuszczu

Tak



• Rodzaj gazu: Gaz płynny, Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 650, szer. 400, 10L 	1	10 l	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	20,1 kg	115204	7 753,- PLN	4015613549071
Frytownica 650, szer. 600, 2x10L 	2	10 l	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	32 kg	115205	12 673,- PLN	4015613549088
Frytownica gazowa 650, 8L, TG 	1	8 l	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24,6 kg	1152103	10 402,- PLN	4015613702940
Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG 	2	8 l	2	14 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,4 kg	1152113	17 777,- PLN	4015613702957



Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

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

158616

UVP* 397,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

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

158610

UVP* 602,- PLN



► Pojemnik do usuwania tłuszczu
Filtr frytury
zob. katalog str 123



Ogrzewacz 600, szer.600

115115

UVP* 6 164,- PLN

GTIN 4015613549095



• Wielkość komory, format GN



• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

1/1 GN

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

19,2 kg

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody

1
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak



	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 650, szer. 400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	15 kg	115111	6 353,- PLN	4015613548982
Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	18,6 kg	115112	8 132,- PLN	4015613548999



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

115138

UVP* 13 429,- PLN

GTIN 4015613549064



- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

1
28 l
3
Z zaworem dopływu wody i odpływu
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
29 kg



Kosz zap., gotowarka do makar. 650

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



158612

UVP* 473,- PLN

Element roboczy 650, szer. 400



- Materiał

CNS 18/10

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm	12,8 kg	115116	2 342,- PLN	4015613549224
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm	21 kg	115113	2 721,- PLN	4015613549217



Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114

UVP* 5 597,- PLN

GTIN 4015613549200



- Wymiary komory
- Armatura do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek
- Odpływ wody
- Właściwości
- wymiary
- waga

szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
 Bateria jednocentrowa 1/2" do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek 1 1/2"
 Z osłoną komory
 szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 15,6 kg

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

Otwarte
 Tak
 560 mm do 660 mm

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 650, szer.400, StCrNi	szer. 400 x gł. 535 x wys. 560 mm	10 kg	112020	2 115,- PLN	4015613432847
Podstawa 650, szer.600, StCrNi	szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm	11,6 kg	112021	2 304,- PLN	4015613432854
Podstawa 650, szer.700, StCrNi	szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm	12,4 kg	112121	2 531,- PLN	4015613550237
Podstawa 650, szer.800, StCrNi	szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,8 kg	112022	2 834,- PLN	4015613432861
Podstawa 650, szer.1000, StCrNi	szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,2 kg	112023	3 099,- PLN	4015613432878

Wyposażenie dodatkowe

Bateria mieszająca, motaż ścienny

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



112030

UVP* 602,- PLN

Półka 650, szer.400

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

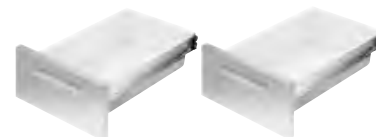


112031

UVP* 677,- PLN

Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

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



112035

UVP* 3 591,- PLN

Listwa łącząca urządzenia 650

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



110036

UVP* 197,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025

UVP* 1 128,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 595 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026

UVP* 1 327,- PLN

Drzwi 650 szer.350, uniw, zestaw 2 szt.

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 345 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,15 kg
- GTIN: 4015613560014



112027

UVP* 1 506,- PLN

Seria 700



Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

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

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

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

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



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gazowa 70020



- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36,4 kg	2851121	7 375,- PLN	4015613771427
Kuchnia gazowa 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	58 kg	2851051	11 537,- PLN	4015613767482
Kuchnia gazowa 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,8 kg	2851161	15 507,- PLN	4015613771434



Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4
2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

- wymiary

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70040 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	29,4 kW	103,4 kg	2851241	18 156,- PLN	4015613771441
Kuchnia gazowa 70040 EB21	elektryczny	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	29,4 kW	111 kg	2851271	19 484,- PLN	4015613771465
Kuchnia gazowa 70040 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	36,9 kW	115,4 kg	2851251	17 020,- PLN	4015613771458





Kuchnia gazowa 70060 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



- wymiary

6
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70060 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	2851361	22 511,- PLN	4015613771489
Kuchnia gazowa 70060 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	2851261	22 511,- PLN	4015613771472



Kuchnia gazowa 70060 GB1050

2851371

UVP* 25 160,- PLN

GTIN 4015613771496

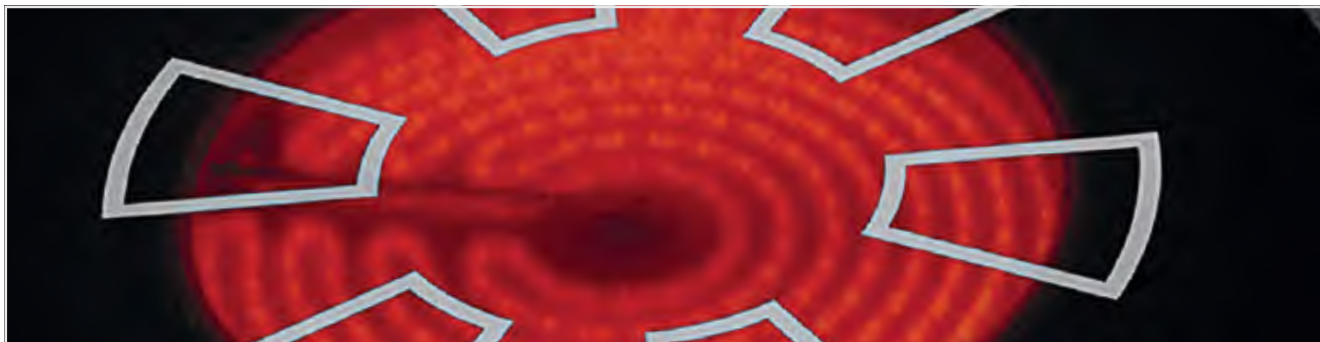


- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Wymiary piekarnika
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6
330 x 270 mm
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
Gaz
Grzałka dolna
szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
57,6 kW
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
176 kg



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia



SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO	2	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	287410	9 191,- PLN	4015613484358
Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO	4	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	287420	14 186,- PLN	4015613484365



Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431

UVP* 21 451,- PLN

GTIN 4015613697475



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
elektryczny
Powietrze obiegowe
Stal szlachetna
1/1 GN
850 mm do 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
83,2 kg

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



- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36 kg	286102	5 710,- PLN	4015613484303
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	286104	8 397,- PLN	4015613484310
Kuchnia el. 1200 6PL, PO	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	286106	10 894,- PLN	4015613484327



Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Materiał komory
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

4
4 x 2,6 kW
elektryczny
Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO	Powietrze obiegowe	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	16 457,- PLN	4015613697482
Kuch.el. 700, B800, 4 PL, EBO	Powietrze obiegowe	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	20 048,- PLN	4015613697505
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEI	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	16 078,- PLN	4015613580715



Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO



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



- ▶ Podstawa z drzwiami skrzydłowymi
- ▶ Wymiary: szer. 350 x głęb. 600 x wys. 400 mm

	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO	112,8 kg	286247	18 727,- PLN	4015613697499
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO	128,8 kg	286347	24 668,- PLN	4015613697512



Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



Kuchnia indukcyjna dla kuchennych profesjonalistów – wolnostojące urządzenie z 2 błyskawicznie nagrzewającymi się polami grzewczymi jest zawsze gotowe do działania dzięki wysoce wydajnym cewkom indukcyjnym o mocy 5 kW.

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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	35,6 kg	286411	30 264,- PLN	4015613690032
Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,4 kg	286421	57 324,- PLN	4015613696096



Element roboczy 700, szer. 400, PO



- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm



	Ilość szuflad	Szerokość szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 700, szer. 400, PO	1	szer. 338 mm gł. 520 mm wys. 100 mm	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	284804	4 991,- PLN	4015613484716
Element roboczy 700, szer. 800, PO	–		szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	37 kg	284007	5 786,- PLN	4015613484709

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Kranik doprowadzający wodę
- Kranik spustowy wody
- Regulacja wysokości
- Nie wchodzi w zakres dostawy



1
150 mm
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
Pojemniki GN



	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 700, szer. 400, PO, WIW	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	33 kg	286301	7 489,- PLN	4015613484679
Bemar 700, szer. 800, PO, WIW	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39 kg	286302	9 986,- PLN	4015613484686



Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP* 38,- PLN



Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710

UVP* 17 020,- PLN

GTIN 4015613488233



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
12 l
850 mm do 900 mm
1 zatyczka zamykająca
1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
52 kg

Lawa-grill gazowy 700VR G90



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

- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
1
Zapłon Piezo
850 mm do 900 mm
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



► Rodzaj rusztu grillowego: ruszt „V” (do mięsa)



► 2 wymiowane pojemniki na tłuszcz



2856311

	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy 700VR G90	szer. 350 mm gł. 530 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	54 kg	2856211	12 480,- PLN	4015613702964
Lawa-grill gazowy 700VR G180	szer. 750 mm gł. 530 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	65 kg	2856311	16 078,- PLN	4015613714134



Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Płyta grillowa 700, szer400, gładką



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości

stal nierdzewna
850 mm do 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,2 kg	286506	10 743,- PLN	4015613610962
	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46 kg	286507	11 159,- PLN	4015613610979
	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	70,8 kg	286508	15 700,- PLN	4015613610993
	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	72 kg	286509	16 264,- PLN	4015613611013
	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46,6 kg	2855061	10 516,- PLN	4015613610948
	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,6 kg	2855071	10 894,- PLN	4015613610955
	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,2 kg	2855081	15 321,- PLN	4015613610986
	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	76,9 kg	2855051	15 885,- PLN	4015613611006



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286099

UVP* 359,- PLN

Ośłona p. rozbr. 740

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



285071

UVP* 337,- PLN

Ośłona p. rozbr. 780

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



285076

UVP* 371,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 15L



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

100 °C do 190 °C
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
3 NAC



Frytownica 700-E2110

- Kontrola temperatury oleju: Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700, szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,6 kg	286917	11 083,- PLN	4015613486208
Frytownica 700, szer. 400, 2x9L	2	9 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41,8 kg	286925	15 700,- PLN	4015613486222
Frytownica 700-E2110	2	11 l	2	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	47,8 kg	286921	16 264,- PLN	4015613767475
Frytownica 700, szer. 800, 2x15L	2	15 l	3	30 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	74,5 kg	286922	19 143,- PLN	4015613486215



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

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

286994

UVP* 371,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

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

295928

UVP* 337,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LE

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

295953

UVP* 450,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

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

286924

UVP* 511,- PLN

Drzwi 700-E2110

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

285052

UVP* 1 128,- PLN

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości



- Właściwości
- Rodzaj gazu

Zapłon Piezo
100 °C do 190 °C
Tak
850 mm do 900 mm
Komora z dużą strefą zimną
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,2 kg	2859171	12 294,- PLN	4015613484556
Frytownica gaz. 700 szer. 400, 2x7L	2	7 l	2	11 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	52,9 kg	2859251	15 321,- PLN	4015613486185
Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L	2	15 l	3	30 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	2859271	20 619,- PLN	4015613486192



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

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

286992

UVP* 397,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995

UVP* 337,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998

UVP* 412,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

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

2952720

UVP* 904,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L

- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny



Podgrzewacz do frytek 700

286628

UVP* 7 678,- PLN

GTIN 4015613701400



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



1/1 GN
150 mm
Promiennik grzewczy ceramiczny
850 mm do 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
28,4 kg





Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Pojemność komory
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy



24 l
850 mm do 900 mm
Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Kosze






286310



2853051

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Ilość komór	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L 	1	7 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,7 kg	286305	11 462,- PLN	4015613484594
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L 	2	14 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	66,2 kg	286310	19 105,- PLN	4015613484600
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L 	1	8,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	2853051	11 462,- PLN	4015613484563
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L 	2	17,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	2853101	19 669,- PLN	4015613484587



Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

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



284123

UVP* 749,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

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



284113

UVP* 715,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/6GN

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



284116

UVP* 488,- PLN



Patelnia uchylna 700 E51LHK



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Stal szlachetna
Dno Duplex
szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
60 l
52 l
50 °C do 300 °C
Tak
850 mm do 900 mm
Pokrywa uchylna
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

Mechanizm
przechyłowy

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 700 E51LHK	Ręcznie	10 kW 400 V 50 Hz	109,4 kg	286681	26 295,- PLN	4015613776965
Patelnia uchylna 700 E51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	10,25 kW 400 V 50 Hz	107 kg	286613	27 430,- PLN	4015613776972



Patelnia uchylna 700 G51LHK



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary

Stal szlachetna
Dno Duplex
szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
60 l
52 l
Zapłon Piezo
50 °C do 300 °C
Tak
850 mm do 900 mm
Pokrywa uchylna
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
12,5 kW
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

Mechanizm
przechyłowy

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 700 G51LHK	Ręcznie	0,05 kW 230 V 50 Hz	109,6 kg	2856811	26 859,- PLN	4015613737751
Patelnia uchylna 700 G51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	0,25 kW 230 V 50 Hz	109,4 kg	2856031	28 751,- PLN	4015613776958





Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811

UVP* 33 485,- PLN

GTIN 4015613577869



- Materiał kotła
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
55 l
50 l
Pośrednio
2 stopnie
1/2"
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu napelnienia
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
95 kg

Wyposażenie dodatkowe

Reling kuchenny 700-400

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 75 mm
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 400 x gł. 200 x wys. 80 mm
- waga: 3,36 kg
- GTIN: 4015613851822



285200

UVP* 488,- PLN

Reling kuchenny 700-800

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 75 mm
- W zestawie: Materiał mocujący, 1 szablon do wiercenia otworów
- wymiary: szer. 800 x gł. 200 x wys. 80 mm
- waga: 4,94 kg
- GTIN: 4015613851839



285201

UVP* 980,- PLN

Reling kuchenny 700-1200

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 75 mm
- W zestawie: Materiał mocujący, 1 szablon do wiercenia otworów
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 80 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613851846



285203

UVP* 1 472,- PLN

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

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



285086

UVP* 791,- PLN

Płyta grillowa 700-R

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



285080

UVP* 1 018,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

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



285083

UVP* 1 018,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

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



285085

UVP* 132,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

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



285050

UVP* 980,- PLN

Szufłady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

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



284401

UVP* 5 142,- PLN

Kółka skretne 4S700

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



285088

UVP* 904,- PLN

Seria 900



Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

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

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

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

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



▶ optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



▶ łatwe czyszczenie: wgłębienia palników z wymiową tacą na skapujący tłuszcz



▶ prosta obsługa: wyjątkowo duże pokrętko o dużej powierzchni chwytu i z dobrze czytelnym opisem



▶ higieniczne połączenie urządzeń

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4-paln. kuchnia gazowa, PO	4	1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 2 x 8 kW	24,5 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	95 kg	2951131	13 808,- PLN	4015613682099
6-paln. kuchnia gazowa, PO	6	1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW	37,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	137,1 kg	2951121	19 105,- PLN	4015613682105



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



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Wymiary piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Zapłon ręczny
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
2/1 GN
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm



► Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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

	Rodzaj piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4-paln.kuchnia gaz., piek.el.2/1GN	elektryczny	24,5 kW	136,8 kg	2952271	20 048,- PLN	4015613682754
Kuchnia gaz. 900, szer.900, 4PAL, PG	Gaz	32,5 kW	146,4 kg	2952171	19 291,- PLN	4015613682747





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



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Wymiary piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

- wymiary

6
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Zapłon ręczny
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
2/1 GN
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Rodzaj piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
6paln.kuchnia gaz.,piek.el.2/1GN,NS	elektryczny	37,5 kW	186,6 kg	2952481	26 859,- PLN	4015613682778
6paln.kuchnia gaz.,piek.gaz.2/1GN,NS	Gaz	45,5 kW	195,9 kg	2952291	26 102,- PLN	4015613682761



2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
900 mm do 950 mm
3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO	2	2 x 4 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	36,8 kg	296411	12 294,- PLN	4015613672830
4-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO	4	4 x 4 kW	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	61,6 kg	296421	20 048,- PLN	4015613668543





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

296431

UVP* 25.724,- PLN

GTIN 4015613672847



CNS 18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
101,6 kg



Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215

UVP* 16.642,- PLN

GTIN 4015613673332



CNS 18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
Otwarte
900 mm do 950 mm
16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
84,2 kg



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

296325

UVP* 23.832,- PLN

GTIN 4015613668536



CNS 18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
125,2 kg



▶ 4 pola grzewcze:
Moc pola grzewczego: 4 kW
Wymiary pola grzewczego:
300 x 300 mm



▶ Piekarnik elektryczny:
Moc: 5,6 kW
Format: 2/1 GN
Wymiary: szer. 655 x głęb. 550 x wys. 300 mm



Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217

UVP* 31.971,- PLN

GTIN 4015613672861



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

6
6 x 4 kW
elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
172,6 kg

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

Szkło
900 mm do 950 mm
Osobno regulowane strefy grzewcze
3 NAC



296319V1

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	53,8 kg	296318V1	35 377,- PLN	4015613830490
4-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	83 kg	296319V1	60 536,- PLN	4015613830506



Element roboczy, PO



- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości

Otwarte
900 mm do 950 mm



► Solidna powierzchnia robocza

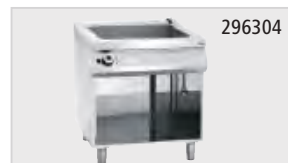
	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy, PO	szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm	27,8 kg	296105	4 272,- PLN	4015613672922
Element roboczy, PO	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm	43,3 kg	296106	5 559,- PLN	4015613672939

Bemar el., PO



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

1
150 mm
Tak
Tak
900 mm do 950 mm
Pojemniki GN
3 NAC



	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar el., PO	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	36,4 kg	296303	9 074,- PLN	4015613668567
Bemar el., PO	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	7 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	54,2 kg	296304	12 294,- PLN	4015613672915



Wposażenie dodatkowe

Przegródka 310

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

296308

UVP* 110,- PLN

Przegródka 685

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

296307

UVP* 170,- PLN



Patelnia wielofunkcyjna el.

296426

UVP* 24.025,- PLN

GTIN 4015613672908



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

CNS 18/10
32 l
900 mm do 950 mm
1 taca 1/2 GN, głębokość 200 mm
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 935 mm
98,2 kg



- Patelnia:
Wymiary: szer. 630 x głęb. 510 x wys. 110 mm
Zaokrąglone krawędzie

Płyta grillowa elektryczna 900, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości

Stal
900 mm do 950 mm



296511



2955041

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego
L dołączone do zestawu

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
	Płyta grillowa elektryczna 900, gładka	Gładkie szer. 355 mm gł. 760 mm	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	66,4 kg	296507	11 537,- PLN	4015613672946
	Płyta grillowa el. gładka, PO	Gładkie szer. 723 mm gł. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	123 kg	296510	15 885,- PLN	4015613672960
	Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane szer. 723 mm gł. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	121,6 kg	296511	16 457,- PLN	4015613672977
	Płyta grillowa gazowa gładka, PO	Gładkie szer. 355 mm gł. 760 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	63,8 kg	2955041	11 159,- PLN	4015613672953
	Płyta grillowa gazowa, gładka, PO	Gładkie szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	118 kg	2955081	14 565,- PLN	4015613668611
	Płyta grillowa gazowa, ryflowaną, OU	Ryflowane szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	111,8 kg	2955091	15 507,- PLN	4015613790725
	Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	115,2 kg	2955061	15 128,- PLN	4015613672984



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286100

UVP* 238,- PLN

Osłona antybrzygowa 940

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



296072

UVP* 829,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980-1

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 755 x gł. 715 x wys. 95 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613831602



296079

UVP* 867,- PLN

Lawa-grill gazowy, PO



- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
Zapłon Piezo
900 mm do 950 mm
Kamienie lawowe do pierwszego
napelnienia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu
ziemnego L dołączone do zestawu



► Powierzchnia grillowa:
Ruszt „V” do mięsa, wysokość
regulowana



► W zestawie:
Kamienie lawowe do pierwszego
napelnienia



► 2 stref grzewczych

	Wymiary powierzchni grilla	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy, PO	szer. 350 mm gl. 505 mm	12 kW	szer. 400 mm gl. 900 mm wys. 900 mm	49,7 kg	2954521	10 588,- PLN	4015613672991
Lawa-grill gazowy, PO	szer. 750 mm gl. 505 mm	24 kW	szer. 800 mm gl. 900 mm wys. 900 mm	103 kg	2954631	17 062,- PLN	4015613673004



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły do ryb

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



296472

UVP* 1.358,- PLN

Ruszt V do mięsa

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



296471

UVP* 1.207,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Zestaw rusztów okrągłych 900 do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Skład zestawu: 2 ruszty (wymiary rusztu: szer. 372,5 x głęb. 550 mm)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 745 x gl. 505 mm
- wymiary: szer. 745 x gl. 550 x wys. 45 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613681924



296474

UVP* 3.020,- PLN

Zestaw rusztów V 900 do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Skład zestawu: 2 ruszty (wymiary rusztu: szer. 372,5 x głęb. 550 mm)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 760 x gl. 505 mm
- wymiary: szer. 615 x gl. 772 x wys. 30 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613681900



296473

UVP* 2.002,- PLN

Frytownica na szafce, elektryczna



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

20 l
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC



296970

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica na szafce, elektryczna	1	1	17,4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	54,8 kg	296630	13 429,- PLN	4015613673011
Frytownica el. na szafce, 2 komory	2	2	34,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	88,8 kg	296970	23 075,- PLN	4015613673028



Frytownica na szafce, gazowa



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

20 l
Tak
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
900 mm do 950 mm
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



2959521

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica na szafce, gazowa	1	1	18 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	71,8 kg	2959961	14 750,- PLN	4015613670980
Frytownica gaz. na szafce, 2 komory	2	2	36 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	124,6 kg	2959521	24 210,- PLN	4015613673035



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

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

296633

UVP* 299,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

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

296634

UVP* 371,- PLN

Kominek 900XL

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

285064

UVP* 1.585,- PLN

Warnik do makaronu el., 1 komora



- Ilość komór
- Pojemność komory
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary

1
40 l
900 mm do 950 mm
Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Kosze
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu el., 1 komora 	9,6 kW 400 V 50/60 Hz	45,2 kg	296311	13 808,- PLN	4015613668581
Warnik do makaronu gaz., 1 komora 	13,9 kW	61,4 kg	2953031	14 186,- PLN	4015613673042



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

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



284124

UVP* 587,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

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



284114

UVP* 639,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

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



284117

UVP* 412,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



- Materiał miski
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Stal szlachetna
szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
87 l
70 l
100 °C do 300 °C
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Mechanizm przechyłowy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uchylna 900 E87LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	10,2 kW 400 V 50/60 Hz	162 kg	296677	43 508,- PLN	4015613745541
Patelnia uchylna 900 E87LHK	Ręcznie	9,9 kW 400 V 50/60 Hz	150 kg	296607	35 562,- PLN	4015613745558



Kocioł warz. el., 100L



CNS
18/10

- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Kranik spustowy
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Podwójne ściany
Pośrednio
Tak
900 mm do 950 mm
Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

	Pojemność	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kocioł warz. el., 100L	117 l	100 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	139,6 kg	296910	38 968,- PLN	4015613673141
Kocioł warz.el., 135L	152 l	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	145,8 kg	296911	40 103,- PLN	4015613673158



Wyposażenie dodatkowe

Reling kuchenny 900-400

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 60 mm
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 390 x gł. 95 x wys. 40 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613850252



295200

UVP* 435,- PLN

Reling kuchenny 900-800

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 60 mm
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 790 x gł. 95 x wys. 40 mm
- waga: 1,41 kg
- GTIN: 4015613850269



295201

UVP* 473,- PLN

Reling kuchenny 900-1200

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość powierzchni do odkładania przedmiotów: 60 mm
- W zestawie: 1 szablon do wiercenia otworów, Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 190 x gł. 95 x wys. 40 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613850283



295203

UVP* 587,- PLN

Płyta grillowa 900-R

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



296051

UVP* 1.623,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

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



296056

UVP* 1.358,- PLN

Pierścień pod mały garnek

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



296086

UVP* 136,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

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



296014

UVP* 1.094,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

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



296015

UVP* 1.094,- PLN

Kółka skrętne 4S900

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



295088

UVP* 1.128,- PLN

TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?

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



Kuchnia gazowa MFGO 7040



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

- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	56,4 kg	1582051	9 831,- PLN	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	79,2 kg	1582101	11 723,- PLN	4015613635033



Kuchnia gazowa MFG 7341



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
elektryczny
Grzałka górna / dolna
2/1 GN
1 ruszt
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 730 mm wys. 910 mm	108,4 kg	1582011	13 808,- PLN	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	129,4 kg	1582201	16 835,- PLN	4015613635040



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

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

A101181

UVP* 185,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

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

A101092

UVP* 223,- PLN



Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821

UVP* 6 047,- PLN

GTIN 4015613843841



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy

- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobieg
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- Przyłącze piekarnika
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5
1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Palnik pojedynczy
Palnik podwójny
Elektryczny zapłon jedną ręką
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
104 l
0,94 kWh / cykl
0,96 kWh / cykl
2,5 kW
Gotowe do podłączenia
850 mm do 900 mm
2 ruszty
1 blacha do pieczenia
dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu gaz ziemny H (20 mbar)
11,5 kW
szer. 895 x gł. 645 x wys. 828 mm
65,8 kg



Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670

UVP* 10 781,- PLN

GTIN 4015613843834



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych

- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobieg
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

5
1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW,
2 x 1,2 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
104 l
0,94 kWh / cykl
0,96 kWh / cykl
2,5 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
890 mm do 915 mm
11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 897 x gł. 660 x wys. 890 mm
71,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia

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

150958

UVP* 136,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606

UVP* 98,- PLN



Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426

UVP* 14 750,- PLN

GTIN 4015613772943



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych



- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal
6
do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji Powersharing łącznie maks. 7,4 kW
Szkło
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
87 l
0,87 kWh / cykl
1,11 kWh / cykl
2,45 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
900 mm do 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm
67,4 kg

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

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

150960

UVP* 488,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF-AK

- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Zastosowanie: kuchnia indukcyjna 6K-EBMF
- wymiary: szer. 664 x gł. 332 x wys. 20 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613862965

150961

UVP* 110,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 664 x gł. 332 x wys. 20 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

UVP* 136,- PLN

Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość stopni mocy
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Przyłącze urządzenia

Szkło
10
830 mm do 860 mm
Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo
Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury
3 NAC



▶ Zamknięta podstawa z drzwiami skrzydłowymi



105765

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU	2	1 x 5 kW 1 x 3,5 kW	8,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 860 mm	42,4 kg	105764	7 753,- PLN	4015613803821
Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU	4	2 x 5 kW 2 x 3,5 kW	17 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 860 mm	73,3 kg	105765	13 993,- PLN	4015613803814



Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303

UVP* 5 105,- PLN

GTIN 4015613630977



- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulowana wysokość nóżek
- Rodzaj gazu

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
dołączone do zestawu
11,5 kW
szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
25,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



- Wielkość pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Ø 290 mm
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
960 mm do 985 mm
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
dołączone do zestawu

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka gazowa wok, 2 palniki	2	2 x 11,5 kW	23 kW	szer. 900 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	58 kg	1052103	10 024,- PLN	4015613610764
Kuchenka gazowa wok, 3 palniki	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	szer. 1 500 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	85 kg	1053103	13 051,- PLN	4015613610771



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



▶ Patelnie wok
zob. katalog str 153

A105960

UVP* 564,- PLN

Taborety grzewcze



Taboret grzewczy E 1K350

105343

UVP* 6 618,- PLN

GTIN 4015613126036



- Średnica pola grzewczego 300 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Ilość stopni mocy 6
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
- waga 16,4 kg



Taboret grzewczy E 1K500

105325

UVP* 5 559,- PLN

GTIN 4015613633244



- Średnica pola grzewczego 400 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Ilość stopni mocy 4
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
- waga 34,2 kg



Taboret grzewczy IND 1K300

105817

UVP* 6 047,- PLN

GTIN 4015613783604



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

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica pola grzewczego 300 mm
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Ilość stopni mocy 9
- Nośność maks. 60 kg
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 500 x gł. 500 x wys. 410 mm
- waga 15,4 kg



Taboret gazowy G-1KB 1K680

1054513

UVP* 1 305,- PLN

GTIN 4015613683256



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik mocny
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu
50 kg
6,8 kW
szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm
12,6 kg

Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

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

105453

UVP* 79,- PLN

Nadstawka wok G-1KB 1K680

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

105452

UVP* 272,- PLN



Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403

UVP* 6 618,- PLN

GTIN 4015613734552



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik podwójny
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
7 kW
szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
20,2 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa

Palnik z wypustkami
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
12,5 kW



1051603

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G-WB 1K1250	szer. 660 mm gł. 590 mm wys. 520 mm	28,6 kg	1051503	9 074,- PLN	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	szer. 590 mm gł. 680 mm wys. 820 mm	31 kg	1051603	10 588,- PLN	4015613734088





Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993

UVP* 7 753,- PLN

GTIN 4015613804729



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



STAINLESS STEEL



• Palnik gazowy

Palnik pojedynczy

Palnik mocny

• Rodzaj zapłonu

Zapłon ręczny

• Płomień pilotowy

Tak

• Rodzaj gazu

Gaz płynny

• Nośność maks.

60 kg

• Moc przyłączeniowa

20 kW

• wymiary

szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm

• waga

22,6 kg

Podstawa G-1KB 1K2000

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

105198

UVP* 1 094,- PLN



Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy

• ciśnienie regulacyjne

• Rodzaj gazu

Palnik z wypustkami

50 mbar

Propan



Moc pola/pól
grzewczych
maks.

Rodzaj
zapłonu

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Rodzaj zapłonu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Zapłon ręczny	7,5 kW	szer. 398 mm gł. 570 mm wys. 170 mm	6 kg	1054503	749,- PLN	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Zapłon Piezo	10,5 kW	szer. 410 mm gł. 540 mm wys. 180 mm	5,3 kg	1054603	348,- PLN	4015613682860



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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

500180

UVP* 564,- PLN



Zestaw przyłączy, przemysłowy

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

825152

UVP* 371,- PLN



Kotły warzelne



Kocioł warzelny E113L



W obszarze żywienia zbiorowego, cateringu oraz w dużych kuchniach gastronomicznych elektryczny kocioł warzelny jest idealnym urządzeniem do przyrządzania potraw w dużych ilościach – od zup przez gulasze po takie dodatki jak ziemniaki, makaron czy ryż.

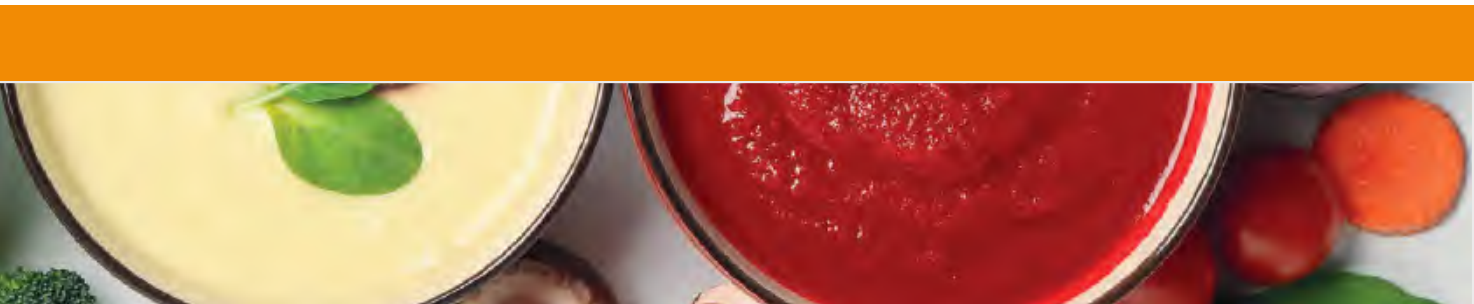
- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
 Pośrednio
 850 mm do 900 mm
 Automatyčna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
 Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki
 Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
 Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu
 Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
 W zestawie: sito odpływowe
 Kocioł warzelny do ogrzewania parowego
 3 NAC

- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E113L	102 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	280015	37 832,- PLN	4015613705378
E145L	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	155 kg	280016	39 724,- PLN	4015613705392
E220L	200 l	32 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm	235 kg	280021	55 432,- PLN	4015613353326
E342L	317 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	280 kg	280022	65 649,- PLN	4015613353333
E480L	455 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	300 kg	280023	87 974,- PLN	4015613353340





Kocioł warzelny G113L



W obszarze żywienia zbiorowego, cateringu oraz w dużych kuchniach gastronomicznych gazowy kocioł warzelny jest idealnym urządzeniem do przyrządzania potraw w dużych ilościach – od zup przez gulasze po takie dodatki jak ziemniaki, makaron czy ryż.

- Materiał kotła
- Regulacja temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
 2 stopnie
 Zapłon Piezo
 Pośrednio
 850 mm do 900 mm
 Automatyčna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
 Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki
 Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
 Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności
 Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne
 Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
 W zestawie: sito odpływowe
 Gaz ziemny H
 Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

- Rodzaj gazu

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G113L	102 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 1 070 mm	143 kg	2800021	40 103,- PLN	4015613705354
G150L	145 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	153 kg	2800031	42 188,- PLN	4015613705361
G342L	317 l	48 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	277 kg	2800071	66 405,- PLN	4015613353203
G480L	455 l	58 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	305 kg	2800081	85 325,- PLN	4015613353210



Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

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



296999

UVP* 185,- PLN

Patelnie uchylnie



Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał misy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

Stal niklowo-chromowa
 Ręcznie
 Tak
 850 mm do 910 mm
 W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
 Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
 3 NAC



	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E80LHK	70 l	9,9 kW 400 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	158 kg	193036	28 301,- PLN	4015613721224
E120LHK	100 l	14,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	237 kg	193062	45 400,- PLN	4015613723464



Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał misy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu

Stal niklowo-chromowa
 Zapłon Piezo
 Tak
 Ręcznie
 Tak
 850 mm do 910 mm
 Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
 System bezpieczeństwa z termoelementem
 Gaz ziemny H
 Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G80LHK	70 l	22 kW	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	162,6 kg	1930311	27 544,- PLN	4015613721231
G120LHK	100 l	30 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	220 kg	1930511	43 232,- PLN	4015613723471



Stacje do gotowania



Stacja do gotowania KST3240 Eco

107311

UVP* 32 349,- PLN

GTIN 4015613779980



Jednolity charakter – mobilne rozwiązanie do gotowania na oczach gości, świetnie sprawdzi się również w cateringu i podczas uroczystości. Elastyczność w zakresie wyposażenia w pasujące urządzenia nablatowe i odpowiednie akcesoria zapewnia możliwość uniwersalnego zastosowania. Urządzenia – w zależności od wymagań – można dowolnie i w prosty sposób wymienić.

- Przystosowane do 2-3 urządzeń nastolnych szer. 1.206 x głęb. 600 mm
- Wymiary powierzchni strefy roboczej szer. 1684 x gł. 611 x wys. 470 mm
- Wymiary nadstawy szklanej 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucze do gotowania
- Skład wyposażenia Zintegrowane zabezpieczenie elektryczne
- Regulacja nadmuchu Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.180 x głęb. 455 x wys. 221 mm
- Materiał filtra Zintegrowany system wentylacji z filtrem ochrony płomienia
- Ilość filtrów 3-stopniowo
- Rodzaj filtra Stal szlachetna
- Oświetlenie 3
- Kółka skrętne Filtr z węglem aktywnym
- Wersja gniazd Filtr druciany
- Nie wchodzi w zakres dostawy Filtr z żelazem silikonowym
- Ważna wskazówka Filtr ochrony płomienia LED
- Moc przyłączeniowa Na osłonie
- Przyłącze urządzenia 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- wymiary 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- waga Urządzenia elektryczne
- 24 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- 24 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- szer. 1 713 x gł. 845 x wys. 1 379 mm
- 180 kg



- ▶ Strefa robocza
- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: szer. 1 206 x głęb. 600 mm
- ▶ Do 2-3 urządzeń nablatowych



- ▶ 5 gniazdek
- ▶ 3 x 230 V
- ▶ 2 x 400 V 16A CEE



- ▶ Zintegrowana wentylacja
- ▶ Z filtrem ochrony płomienia ze stali szlachetnej
- ▶ 3-stopniowa regulacja



- ▶ 4 pojemniki 1/9 GN, głęb. 100 mm

Urządzenia Bartscher do użytku w stacja do gotowania KST3240 Eco - Bartscher.com



Stacja do gotowania KST3240 Plus



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

- Regulacja nadmuchu 4-stopniowo
- Materiał filtra Stal szlachetna
- Rodzaj filtra Filtr z węglem aktywnym
Filtr zeolitowy
Filtr ochrony płomienia
Filtr druciany
- Oświetlenie LED
Na osłonie
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy Urządzenia elektryczne
Podesty
Półka boczna
Przewód zasilający
- Ważna wskazówka Przewód podłączeniowy musi zostać zamontowany przez specjalistę na miejscu
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

Stacja do gotowania KST2200 Plus

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



107300

UVP* 49 184,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

- Przystosowane do 2-3 urządzeń nastolnych
- Wymiary powierzchni strefy roboczej Szer. 1.208 x głęb. 600 mm
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm
- Skład wyposażenia Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.200 x głęb. 600 x wys. 150 mm
4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucce do gotowania
Zintegrowany system wentylacji z filtrem ochrony płomienia
- Ilość filtrów 3
- Wersja gniazd 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Moc przyłączeniowa 24 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 263 mm
- waga 146 kg
- GTIN 4015613697093



107290

UVP* 52 968,- PLN



107300



Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

Wyposażenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

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



107291

UVP* 148,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

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



107273

UVP* 261,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

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



107274

UVP* 1 207,- PLN

Podest 100 KST Plus

- Ważna wskazówka: Pasuje do stacji do gotowania KST Plus / KST Eco
- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549



107276

UVP* 904,- PLN

Podest 200 KST Plus

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



107277

UVP* 1 926,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

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



107289

UVP* 1 884,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

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



107278

UVP* 2 153,- PLN



Półka boczna KST Plus

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



107279

UVP* 2 683,- PLN



Snackpoint



Snackpoint 200

107301

UVP* 7 560,- PLN

GTIN 4015613756820



STAINLESS STEEL

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

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



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



- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



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



- ▶ Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa

Wyposażenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

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



107302

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1:
Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 305-EB,
Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2:
Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm,
Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787



107303

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

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

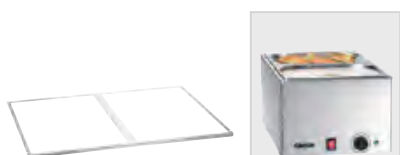


107304

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

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



107305

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

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

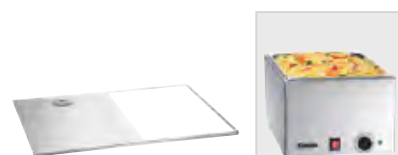


107306

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

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

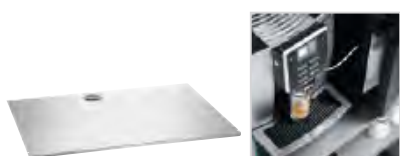


107307

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

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



107308

UVP* 511,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

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



107309

UVP* 639,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

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



107310

UVP* 1 207,- PLN

Piece typu High Speed



Snackjet 200



STAINLESS STEEL

°C 280



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

- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Funkcje

- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Prędkość wentylatora
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc gorącego powietrza
- Czas nagrzewania
- port USB
- W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal szlachetna
szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm
Połączenie gorącego powietrza i mikrofal
Gorące powietrze
1.024
Z możliwością indywidualnego zaprogramowania
Maks. 15 na program
25 °C do 280 °C
0 do 20 minut
10 % do 100 %
1500 W
3000 W
8 min.
Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
1 koszyk, 280 x 210 mm
1 blacha przewodzenia powietrza, 280 x 305 mm
1 łopatką
1 blacha do pizzy
Stosować tylko odpowiednie naczynia
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 460 x gł. 670 x wys. 610 mm



- ▶ Piec typu High Speed z 1024 programami
- ▶ Możliwość przygotowania rozmaitych przekąsek w mgnieniu oka



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



- ▶ Kolorowy wyświetlacz dotykowy



- ▶ Programy z obrazkami
możliwość zapisu za pośrednictwem złącza USB

	Kolor	Materiał	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Snackjet 200	Srebrny	Stal szlachetna	68,6 kg	120751	23 268,- PLN	4015613736587
Snackjet 200 S	Czarny	Stal szlachetna Lakierowana	68,1 kg	120767	23 268,- PLN	4015613865157



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

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



120758

UVP* 121,- PLN

Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 250 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 33 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613809526



120775

UVP* 299,- PLN

Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

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



120773

UVP* 284,- PLN

Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

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

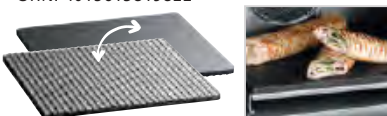


120770

UVP* 322,- PLN

Płyta grillowa dwustr. EGR2900 Snackjet

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



120776

UVP* 526,- PLN

Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

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

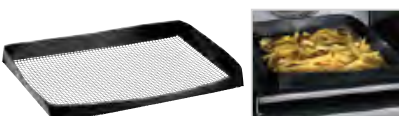


120777

UVP* 511,- PLN

Koszyk Snackjet

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



120753

UVP* 83,- PLN

Łopatka Snackjet

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

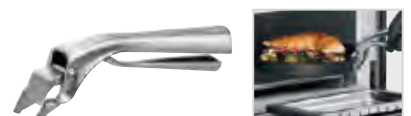


120752

UVP* 132,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

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



120774

UVP* 208,- PLN

Rękawice do grilla 425

- Materiał: Aramid, Nadruk silikonowy
- Długość: 425 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 500 °C
- Nadaje się do mycia: tak
- W zestawie: 1 para rękawic do grilla
- wymiary: szer. 170 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613822433



A500514

UVP* 148,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

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



173284

UVP* 322,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

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



173285

UVP* 359,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880

UVP* 1 737,- PLN

GTIN 4015613404073



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne



- Ilość par przewodnic
- Funkcje



- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
4
Powietrze obiegowe
50 °C do 250 °C
Ok. 6 minut (163 °C)
1 blacha
1 ruszt
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
17,5 kg

Blacha do pieczenia do A120880

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

A120702

UVP* 95,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

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

A120701

UVP* 74,- PLN



Piec konwekcyjny AT110

120789

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613496924



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



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic



- Format przewodnic
- Funkcje



- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3
1/2 GN
Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 3 minut (180 °C)
1
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
3 ruszty
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
25,5 kg

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

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

A101190

UVP* 63,- PLN

Ruszt 1/2 GN

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

786009

UVP* 170,- PLN





Piec konwekcyjny AT90



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



• Ilość par przewodnic

4

• Format przewodnic

438 x 315 mm



• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Czas nagrzewania

Ok. 8 minut (150°C)



• Liczba wentylatorów

2

• Właściwości

Podwójne przeszklenie drzwi

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

4 blachy

• W zestawie



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

	Materiał komory	Funkcje	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT90	Emaliowane	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	38 kg	A120786	2 176,- PLN	4015613400655
AT90-ST	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	37,4 kg	120879	2 380,- PLN	4015613717081
AT90-DIG	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe	2,67 kW 230 V 50 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	37 kg	A120799	3 515,- PLN	4015613635149
AT120	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 610 mm wys. 580 mm	40 kg	A120788	3 477,- PLN	4015613400662



Piece konwekcyjne – Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796

UVP* 2 641,- PLN

GTIN 4015613712147



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



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Emaliowane

4

438 x 315 mm

Powietrze obiegowe

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Ok. 8 minut (150°C)

2

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne przeszklone drzwi

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)

4 blachy

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm

38,4 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- ▶ Format: 438 x 315 mm
- ▶ Ilość: 4



- ▶ Wyjmowane przewodnice



- ▶ Zaokrąglona komora



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

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

786008

UVP* 98,- PLN

Ruszt AT90120

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

786010

UVP* 114,- PLN

Podstawa AT90-120

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



115084

UVP* 1 548,- PLN

Podstawa AT90-120VR

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



115083

UVP* 1 396,- PLN

Rama łącząca AT90-120

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



115086

UVP* 208,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-ST

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



100404

UVP* 132,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

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



100405

UVP* 155,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

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



100406

UVP* 110,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

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



100407

UVP* 148,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

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

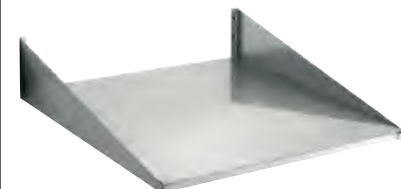


100408

UVP* 95,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

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




174600

UVP* 435,- PLN

Piec konwekcyjny AT211-MDI



-  • Materiał komory
-  • Ilość par przewodnic
-  • Format przewodnic
-  • Sterowanie
-  • Zakres temperatury
-  • Czas nagrzewania
-  • Liczba wentylatorów
-  • Właściwości

Stal szlachetna
4
1/1 GN
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
1 ruszt
1 pojemnik GN
3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



A120821



A120823

- Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

	Funkcje	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT211-MDI	Powietrze obiegowe	szer. 700 mm gł. 625 mm wys. 540 mm	42,2 kg	A120792	3 398,- PLN	4015613727349
AT220-MDI	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	szer. 700 mm gł. 640 mm wys. 540 mm	44 kg	A120821	3 932,- PLN	4015613757124
AT230-MDI	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	szer. 700 mm gł. 675 mm wys. 550 mm	47,6 kg	A120823	4 007,- PLN	4015613757704



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185

UVP* 110,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091

UVP* 148,- PLN



Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780

UVP* 6 353,- PLN

GTIN 4015613505572



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje

- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wymiowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
2 blachy perforowane
2 blachy
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
65 kg

Zest. przewod. do półki, lewa-prawa

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

780002

UVP* 246,- PLN



Piec konwekcyjny AT410-MDI

A120822

UVP* 6 804,- PLN

GTIN 4015613757131



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje

- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
4 blachy
1 wąż dopływowy
6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
69 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa AT400

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

115085

UVP* 2 380,- PLN



► Płyta grillowa dwustronna EGR60400
zob. katalog str 88



Piec konwekcyjny MF6430

121782

UVP* 5 332,- PLN

GTIN 4015613681757



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

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



▶ 6 par prowadnic
▶ Format: 440 x 375 mm



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

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



206203

UVP* 185,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

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



206204

UVP* 121,- PLN



Szafa fermentacyjna 823HO

116550

UVP* 5 332,- PLN

GTIN 4015613610917



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

Seria Silversteam2 M



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5230M



CNS 18/10



Idealny partner w każdej kuchni: piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam2. Gotowanie z termoobiegiem, gotowanie na parze (w tym również gotowanie typu kombi) lub gotowanie niskotemperaturowe – obsługa ręczna pozwala na nieskomplikowane kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb – z bagnetową sondą temperatury lub bez.

- Materiał komory
- Funkcje

CNS 18/10

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

1

1

50 °C do 280 °C

2 stopnie

- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania

- Zakres temperatury

- Prędkość wentylatora

- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury

- Przyłącze wody

- Właściwości

zaokrąglona komora

Prowadnice wymiawane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

- W zestawie



► Prosta obsługa pokrętelem



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



► Prosta regulacja wyciągu oparów



► Możliwość wyjęcia szyn

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230M 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 630 mm gł. 730 mm wys. 670 mm	58,2 kg	116822	13 615,- PLN	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	87 kg	116826	19 291,- PLN	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	106 kg	116828	24 210,- PLN	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	120 kg	116831	27 994,- PLN	4015613864907



Seria Silversteam2 D



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5110D



Obsługa elektroniczna pozwala na kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb. Dzięki funkcji Rack Control różne potrawy można przygotowywać w różnym czasie. Ułatwienie, dzięki któremu Silversteam2 ma wszystko pod kontrolą.



CNS 18/10

• Materiał komory

• Funkcje

°C 300

• Materiał komory

• Funkcje

• Funkcja Rack Control

• Ilość programów gotowania

• Ilość faz gotowania

• Zakres temperatury

• Prędkość wentylatora

• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury

• port USB

• Przyłącze wody

• Właściwości

• W zestawie

CNS 18/10

Gotowanie Delta T

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie na parze

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie niskotemperaturowe

Powietrze obiegowe

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

300 do zaprogramowania

300 wstępnie zainstalowanych

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230D	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 635 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	60 kg	117733	16 835,- PLN	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	89 kg	117735	22 133,- PLN	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	108 kg	117737	27 052,- PLN	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	122 kg	117740	30 836,- PLN	4015613864945



Piec konwekcyjno Silversteam2 P-7110D



CNS 18/10



Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki piecowi konwekcyjno-parowemu Silversteam2 P dzięki dodatkowej mocy. W pełni wyposażone komory nie stanowią problemu dzięki wysokiej wydajności i funkcji Rack Control. Krótszy czas obróbki termicznej, krótszy czas nagrzewania i łatwa obsługa mówią same za siebie.

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



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania)



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



Silversteam2 P
► Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
► Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 635 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	60 kg	117790	17 399,- PLN	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	89 kg	117791	23 268,- PLN	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	108 kg	117792	28 187,- PLN	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	122 kg	117793	32 349,- PLN	4015613864983



Seria Silversteam2 DRS



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 7110DRS



Piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam2 przekonuje zintegrowanym systemem czyszczenia. Z bagnetową sondą temperatury czy bez – obsługa elektroniczna pozwala na kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb. Dzięki funkcji Rack Control różne potrawy można przygotowywać w różnym czasie.



CNS 18/10

°C 300

- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie na parze

Gotowanie niskotemperaturowe

Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia

Gotowanie na parze kombi

Powietrze obiegowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Gotowanie Delta T

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

Tak

300 do zaprogramowania

300 wstępnie zainstalowanych

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230DRS	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 635 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	61,2 kg	117172	19 291,- PLN	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	90 kg	117175	24 967,- PLN	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	109 kg	117176	29 886,- PLN	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	123 kg	117174	34 427,- PLN	4015613865041



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-1011DRS



Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki piecowi konwekcyjno-parowemu Silversteam2 P dzięki dodatkowej mocy. W pełni wyposażone komory nie stanowią problemu dzięki wysokiej wydajności i funkcji Rack Control. Krótszy czas obróbki termicznej, krótszy czas nagrzewania, łatwa obsługa i system czyszczenia mówią same za siebie.



- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

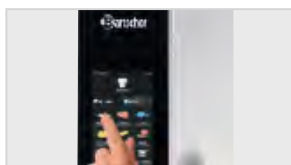
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

- CNS 18/10
- Gotowanie na parze kombi
- Gotowanie Delta T
- Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
- Powietrze obiegowe
- Gotowanie niskotemperaturowe
- Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
- Gotowanie na parze
- Cooldown w fazie obróbki termicznej
- Nawilżanie ręczne
- Tak
- Tak
- 300 do zaprogramowania
- 300 wstępnie zainstalowanych
- 9
- 50 °C do 300 °C
- 3 stopnie
- przód, dół
- przód, dół
- 3/4"
- zaokrąglona komora
- Prowadnice wymiowane
- Podwójne przeszklenie drzwi
- Oświetlenie LED w drzwiach
- Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- Zredukowany czas obróbki termicznej
- Doskonale rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
- 1 ruszt GN
- 1 blacha GN



- ▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania)



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



- Silversteam2 P
- ▶ Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- ▶ Doskonale rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 635 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	61,2 kg	117182	19 862,- PLN	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	90 kg	117184	26 102,- PLN	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	109 kg	117185	31 021,- PLN	4015613865010
Silversteam2 P-1011DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	123 kg	117186	35 940,- PLN	4015613865027



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice 6040 SST2-5110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 5 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 300 x gł. 385 x wys. 76 mm
- waga: 1,97 kg
- GTIN: 4015613866666



117151

UVP* 1 169,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-7110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 7 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 385 x gł. 690 x wys. 38 mm
- waga: 4,42 kg
- GTIN: 4015613866673



117152

UVP* 1 358,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-10110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 8
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 10 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 385 x gł. 450 x wys. 38 mm
- waga: 2,56 kg
- GTIN: 4015613866680



117153

UVP* 2 077,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-M1P

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Liczba punktów pomiaru: 1
- Długość przewodu: 1,7 m
- Przystosowane do: Ręczne elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 170 x gł. 15 x wys. 270 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613868523



116108

UVP* 1 018,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D1P

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Liczba punktów pomiaru: 1
- Długość przewodu: 1,7 m
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 170 x gł. 15 x wys. 270 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613866697



116109

UVP* 1 018,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D4P

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Liczba punktów pomiaru: 4
- Długość przewodu: 1,75 m
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- wymiary: szer. 170 x gł. 15 x wys. 270 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613877747



116113

UVP* 1 245,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

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



117712

UVP* 3 591,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

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



116011

UVP* 829,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP* 942,- PLN

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

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



116299V

UVP* 208,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

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



173279

UVP* 435,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Zestaw łączący Silversteam2

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 4 nóżki, 1 wąż łączący, 5 śrub, 2 blachy mocujące, 2 rury 2 uchwyty blaszane, 6 obejm mocujących
- Przystosowane do: Elektryczny piec konwekcyjno-parowy 1/1 GN z serii Silversteam2
- Możliwości łączenia: 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 910 x gł. 620 x wys. 115 mm
- waga: 9,6 kg
- GTIN: 4015613866703



116112

UVP* 2 834,- PLN

Podstawa Silversteam 230

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



115075

UVP* 1 321,- PLN

Podstawa Silversteam 110

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



115069

UVP* 2 641,- PLN

Podstawa Silversteam2 6040

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 740 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 740 mm
- waga: 26,3 kg
- GTIN: 4015613877730



115089

UVP* 3 099,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

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



115071

UVP* 2 441,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam2

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Moc silnika: 383 W
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 905 x gł. 815 x wys. 230 mm
- waga: 23,2 kg
- GTIN: 4015613866710



116116

UVP* 10 137,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam2

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Moc silnika: 383 W
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- W zestawie: Materiał mocujący, materiał podłączeniowy
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 905 x gł. 950 x wys. 300 mm
- waga: 31,6 kg
- GTIN: 4015613866727



116119

UVP* 12 858,- PLN



Seria Silversteam-K



Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D



Dzięki podłużnym prowadnicom model Silversteam-K jest niezwykle kompaktowy i zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. Intuicyjna, cyfrowa obsługa z funkcją Rack Control i dobrą cyrkulacją powietrza umożliwia przyrządzanie potraw w pojemniku GN w formie GN 1/1 z wykorzystaniem gotowania na parze, gotowania lub pieczenia.

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



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



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



	Ilość par prowadnic	Systemem czyszczenia	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nie	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 525 mm gł. 880 mm wys. 800 mm	73,6 kg	117262	26 295,- PLN	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Tak	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 875 mm	73,2 kg	117263	29 129,- PLN	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Nie	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 552 mm gł. 880 mm wys. 1 000 mm	90,2 kg	117264	33 485,- PLN	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Tak	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm	92,1 kg	117265	35 940,- PLN	4015613804972



Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

- Skład zestawu:
1 bagietowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Długość przewodu: 1,9 m
- Przystosowane do: Elektryczny piec konwekcyjno-parowy z serii Silversteam-K
- wymiary: szer. 175 x gł. 25 x wys. 270 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

UVP* 1 056,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP* 942,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Zestaw łączący Silversteam-K

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

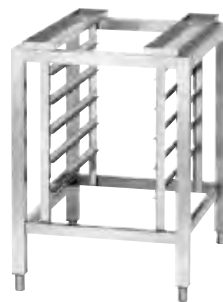


117100

UVP* 1 283,- PLN

Podstawa Silversteam-K

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



115076

UVP* 2 100,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

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



117002

UVP* 15 128,- PLN



Piec konwekcyjno-par. Gigasteam 20110DRS

117820

UVP* 75 672,- PLN

GTIN 4015613769745



Maksimum gotowania na minimum przestrzeni: piec konwekcyjno-parowy z wózkiem transportowym na 20 pojemników 1/1 GN jest przeznaczony do produkcji dużych ilości – idealny partner podczas przygotowywania potraw w punktach żywienia zbiorowego i kuchniach gastronomicznych. Pełne wyposażenie robi wrażenie: 4-punktowa bagnetowa sonda temperatury, gotowanie Delta-T, system gotowania niskotemperaturowego oraz system czyszczenia.

- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

CNS 18/10

20

1/1 GN

Gotowanie Delta T

Nawilżanie ręczne

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie na parze

Powietrze obiegowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Gotowanie na parze kombi

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Wytwarzanie pary za pośrednictwem bojlera

System automatycznego czyszczenia

Pamięć danych HACCP

Tak

1000 z możliwością zaprogramowania

250 wstępnie zainstalowanych

9

6 stopni

20 °C do 300 °C

Wewnątrz

Z przodu

2 x 3/4"

zaokrąglona komora

drzwi potrójnie przeszklone

Oświetlenie LED w drzwiach

Zintegrowany spryskiwacz

1 wózek transportowy 20 x 1/1 GN

1 bagnetowa sonda temperatury, pomiar

4-punktowy

Materiał montażowy

2 węże doprowadzające wodę

Wymagana instalacja / instruktaż przez

autoryzowanego partnera serwisowego

Pojemniki GN i ruszty nie wchodzą w zakres

dostawy

38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

szer. 935 x gł. 1 030 x wys. 1 870 mm

310,4 kg

- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Prędkość wentylatora
- Zakres temperatury
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



► W zestawie wózek transportowy na 20 x 1/1 GN



► Sterowanie elektroniczne z 1 250 programami (250 wstępnie zainstalowanych, 1 000 do zaprogramowania) i maks. 9 fazami gotowania na program



► Automatyczny system czyszczenia
► system automatycznego czyszczenia do stałych środków czyszczących

Wyposażenie dodatkowe



Wózek transportowy Gigasteam 20110

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
- Ilość par prowadnic: 20
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 65 mm
- Nośność na parę prowadnic maks.: 15 kg
- Nośność całkowita, maks.: 90 kg
- wyposażenie:
Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu,
Z uchwytem na bagnetową sondę temperatury
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- W zestawie: Uchwyt transportowy
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 560 x gł. 744 x wys. 1 745 mm
- waga: 29,2 kg
- GTIN: 4015613874685

117824

UVP* 12 673,- PLN

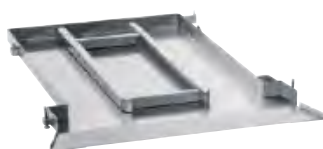


Wózek transportowy talerzy Gigasteam 50T

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
- Liczba uchwytów na talerze: 50
- Wielkość talerzy: od 210 do 320 mm
- Odstęp między uchwytami na talerze: 32 mm
- Maks. nośność uchwytu na talerz: 5 kg
- Nośność całkowita, maks.: 250 kg
- wyposażenie:
Z uchwytem na bagnetową sondę temperatury do pomiaru temperatury talerza
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- W zestawie: Uchwyt transportowy
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 560 x gł. 850 x wys. 1 753 mm
- waga: 42,6 kg
- GTIN: 4015613774015

117822

UVP* 13 868,- PLN



Rampa podjazdowa Gigasteam 20110DRS

- Materiał: CNS 18/10
- Wersja: 2 szyny prowadzące
- Nośność maks.: 130 kg
- właściwości: Mocowanie na piecu
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 680 x gł. 960 x wys. 55 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613774022

117823

UVP* 3 398,- PLN



Uchwyt do rękojści Gigasteam 20110DRS

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Uchwyt wózka transportowego do pieca konwekcyjno-parowego Gigasteam 20110DRS
- Rodzaj montażu: Lewostronny na górze pieca konwekcyjno-parowego
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 360 x gł. 85 x wys. 77 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613876436

117825

UVP* 299,- PLN



Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792

UVP* 6 804,- PLN

GTIN 4015613525822



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

- Ilość par prowadnic 3
- Format prowadnic 1/1 GN
600 x 400 mm
Gotowanie niskotemperaturowe
Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury
Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C
30 °C do 110 °C
Tak
- Zakres temperatury
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie 1 bagnetowa sonda temperatury
1 para prowadnic do blach 600 x 400
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
42,2 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Ilość par prowadnic maks. 3 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
- ▶ Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm

Wyposażenie dodatkowe

Błacha do pieczenia 600x400-AL

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



100412

UVP* 136,- PLN

Błacha perforowana 600x400-AL

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



100413

UVP* 125,- PLN

Błacha perforowana 600x400-SI

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



100416

UVP* 197,- PLN

Błacha do pieczenia 600x400-ALB

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 280 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 10 mm
- waga: 1,27 kg
- GTIN: 4015613863511



100439

UVP* 261,- PLN

Błacha perforowana 600x400-ALB

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 280 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613863504



100438

UVP* 261,- PLN

Płyta grillowa dwustronna EGR60400

- Materiał: Z powłoką, Odlew aluminiowy
- Wersja: 1 strona ryflowana, 1 strona gładka
- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613863481



100437

UVP* 749,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

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

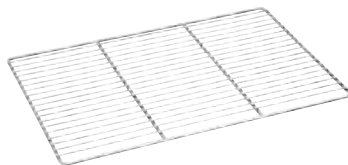


525782

UVP* 450,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

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



133264

UVP* 208,- PLN

Blacha perforowana 2/3-AL

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



100417

UVP* 72,- PLN

Blacha perforowana 2/3-SI

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



100425

UVP* 110,- PLN

Blacha do pieczenia 1/1-AL

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



100426

UVP* 95,- PLN

Blacha perforowana 1/1-AL

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



100427

UVP* 121,- PLN

Blacha perforowana 1/1-SI

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



100428

UVP* 136,- PLN

Koszyk 110

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

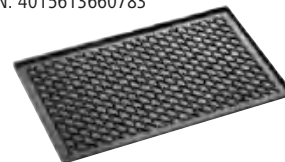


900300

UVP* 197,- PLN

Płyta grillowa

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



106576

UVP* 602,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 1 mm
- waga: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

UVP* 185,- PLN

Środek do natłuszczania Pu 500ml

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



173060

UVP* 180,- PLN

Piece piętrowe CL



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



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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO70

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

117945

UVP* 1 434,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec piętrowy CL6080-2
+ podstawa CL6040-12
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec piętrowy CL6080-2
+ szafa fermentacyjna PR6040-16
+ okap kondensacyjny LBO800
+ przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16
- wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 320 mm
- waga: 6,59 kg
- GTIN: 4015613772264

117946

UVP* 1 434,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

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

117948

UVP* 942,- PLN



Piec piętrowy CL6040-1

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



117910

UVP* 20 997,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

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



117911

UVP* 24 967,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

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



117912

UVP* 48 621,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

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



117913

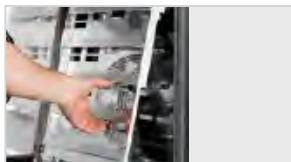
UVP* 69 996,- PLN

Piece konwekcyjne MC



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

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



► Prowadnic 600 x 400 mm



► 99 programów
► 6 faz pieczenia
► 6 parametrów



► Generatory pary: natrysk bezpośredni



► Prędkość wentylatora
► 10 stopni



	Ilość par prowadnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MC6040-5	5	11 kW	11,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 750 mm	125,4 kg	117900	39 917,- PLN	4015613795119
MC6040-8	8	15 kW	15,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 025 mm	152 kg	117901	45 400,- PLN	4015613769936
MC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 150 mm	187 kg	117902	54 860,- PLN	4015613795126



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO10

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

117922

UVP* 942,- PLN



Piece konwencyjne HC



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

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



- ▶ 99 programów
- ▶ 6 faz pieczenia
- ▶ 6 parametrów



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



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Prędkość wentylatora
- ▶ 10 stopni



	Ilość par prowadnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 730 mm	158,8 kg	117905	49 184,- PLN	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 000 mm	187,5 kg	117906	58 644,- PLN	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 130 mm	210 kg	117907	69 996,- PLN	4015613795140



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO20

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

117923

UVP* 1 506,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-5, Piec konwekcyjny HC6040-5
- wymiary: szer. 405 x gł. 495 x wys. 55 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390

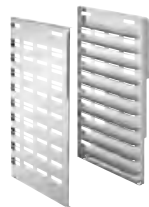


117920

UVP* 1 506,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

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



117921

UVP* 1 506,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO30

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

117935

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO40

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

117936

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO50

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

117937

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

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

117938

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

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

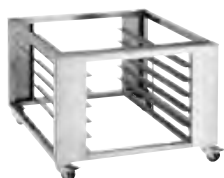
117947

UVP* 1 964,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

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



117934

UVP* 5 521,- PLN

Podstawa CL6040-12

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



117933

UVP* 5 710,- PLN

Podstawa LBO6040-3

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



117932

UVP* 4 386,- PLN

Podstawa LBO6040-4

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



117931

UVP* 4 726,- PLN

Podstawa LBO6040-5

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



117930

UVP* 4 912,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

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



117939

UVP* 4 533,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Moc silnika: 20 W
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja nadmuchu: Automatyeczna, sterowana piecem
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 885 x wys. 335 mm
- waga: 28,2 kg
- GTIN: 4015613769974



117940

UVP* 12 858,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

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



117941

UVP* 1 078,- PLN



Szafa fermentacyjna PR6040-10



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



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



117926

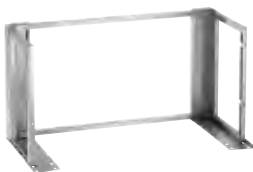
	Ilość par prowadnic	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PR6040-10	10	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 630 mm	74,4 kg	117925	18 156,- PLN	4015613769950
PR6040-16	16	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 840 mm	91,7 kg	117926	18 912,- PLN	4015613771779



Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

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



117927

UVP* 4 533,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-16
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 985 x gł. 515 x wys. 750 mm
- waga: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928

UVP* 4 533,- PLN





Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133

UVP* 526,- PLN

GTIN 4015613685076



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



Przystosowane do

garnki, głębokość: min. 190 mm
ilość wody maks.: 15 litrów



Zakres temperatury
ustawianie czasu
Właściwości

20 °C do 95 °C

1 minuta - 59 godzin i 59 minut

funkcja Memory

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

Moc przyłączeniowa
wymiary
waga

1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm

1,1 kg



Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

115131

UVP* 1 964,- PLN

GTIN 4015613675008



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



Pojemność komory

16 l

Wymiary komory

szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm

Zakres temperatury

25 °C do 90 °C

ustawianie czasu

0 minut - 99 godzin

Właściwości

funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu

Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty

timer akustyczny

W zestawie

uchwyt / stojak na worek próżniowy

Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50 Hz

wymiary

szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm

waga

7,5 kg



► Pakowarki próżniowe, worki do pakowania próżniowego zob. katalog str 408 - 411



Suszarka 120

A120888

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613713809



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



Materiał

Tworzywo sztuczne



Materiał komory

Tworzywo sztuczne
kratka metalowa

Ilość par przewodnic

12

Metoda suszenia

Powietrze obiegowe

Zakres temperatury

30 °C do 70 °C

Czas nagrzewania

20 min.

Prędkość wentylatora

1 stopień

ustawianie czasu

od 30 min do 48 godz.

W zestawie

1 Wyjmowana tacka ociekowa

Moc przyłączeniowa

0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

wymiary

szer. 450 x gł. 340 x wys. 305 mm

waga

5 kg

Zestaw kraterk do suszenia 120

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



A120893

UVP* 72,- PLN

Salamandry HI-LIGHT



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552

UVP* 9 645,- PLN

GTIN 4015613634890



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

- 2
- Nie
- Tak
- Grzałka IR
- szer. 400 x gł. 304 mm
- Tak
- Tak
- 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
- 41 kg



Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Funkcja utrzymania temperatury
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

- 2
- Tak
- Grzałka IR
- szer. 572 x gł. 358 mm
- Tak
- Tak
- Tak
- 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- 3 NAC



	Regulowana wysokość grzałki	Regulowana wysokość rusztu grillowego	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z	Tak	Nie	szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 515 mm	59,4 kg	101546	12 294,- PLN	4015613634913
Salamander Hi-Light 600-2Z	Nie	Tak	szer. 590 mm gł. 550 mm wys. 515 mm	40,2 kg	101548	10 024,- PLN	4015613634906





Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554

UVP* 13 808,- PLN

GTIN 4015613634920



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



Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547

UVP* 14 372,- PLN

GTIN 4015613634883



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



► Funkcja automatycznego włączania

SERIA W PORÓWNANIU

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

Salamandry - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520

UVP* 3 213,- PLN

GTIN 4015613815527



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

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



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



- ▶ Tryb Eco
- ▶ Energooszczędność
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła



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

Salamander z windą 500-1Z




- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie



Tak
Grzałka promiennikowa
Tak
1 ruszt



	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
500-1Z 	1	szer. 445 mm gł. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 525 mm wys. 535 mm	38,8 kg	151510	2 872,- PLN	4015613385570
600-2Z	2	szer. 590 mm gł. 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 540 mm wys. 530 mm	47,7 kg	151512	3 364,- PLN	4015613680163



Salamander 400-1Z-P

100534

UVP* 1 646,- PLN

GTIN 4015613782508



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



- Ilość stref grzewczych
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Pojemnik na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1
Grzałka promiennikowa
szer. 430 x gł. 300 mm
Tak
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 625 x gł. 500 x wys. 362 mm
14,4 kg



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą



▶ Ruszt grillowy z regulacją wysokości
▶ W 7 stopniach



▶ Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
▶ z 3 stron





Salamander 401-1Z-W

A1515002

UVP* 1 169,- PLN

GTIN 4015613708850



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

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

Salamander 400-1Z



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



- W zestawie: 2 uchwyty

	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
	1	szer. 430 mm gł. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 597 mm gł. 368 mm wys. 365 mm	13,8 kg	100524	2 040,- PLN	4015613370057
	2	szer. 640 mm gł. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 550 mm wys. 390 mm	23 kg	100528	3 591,- PLN	4015613390925
	2	szer. 705 mm gł. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 910 mm gł. 375 mm wys. 425 mm	29,5 kg	100532	2 002,- PLN	4015613709369



Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- płyta grillowa
- salamander

zob. katalog str 132



PIZZY | MAKARONU

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



Wałkownice



Wałkownica 3000



Doskonały efekt przy minimalnym nakładzie czasu i pracy – przy pomocy wałkownicy możesz w mgnieniu oka przygotować ciasto. Uniwersalna produkcja – od tarty flambée przez ciasta na pizzę po chlebek do kebabu – jest bardzo prosta i możliwa dzięki regulacji grubości ciasta na obu wałkach ciasta.



- Nastawa grubości ciasta 0,5 mm do 4 mm
- Moc przyłączeniowa 0,37 kW | 230 V | 50 Hz

	Średnica ciasta	Długość wałka	Waga ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3000	140 - 300 mm	300 mm	80 - 210 g	szer. 430 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	25,5 kg	101880	5 668,- PLN	4015613812298
4000	260 - 400 mm	400 mm	80 - 700 g	szer. 540 mm gł. 470 mm wys. 810 mm	31,2 kg	101881	6 240,- PLN	4015613863047



Piece do pizzy



Piec do pizzy PR330

203725

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613848167



Po krótkim czasie nagrzewania, piec do pizzy produkuje głęboko mrożone lub wstępnie upieczone pizze z chrupiącą podstawą i soczystym wierzchem. Kompaktowy model ze stali nierdzewnej przeznaczony jest do produkcji w mniejszych ilościach – idealny do bistrot, baru z przekąskami lub baru szybkiej obsługi. Aby ułatwić obsługę, ruszt pieca jest połączony z drzwiami i uchwytem.



- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Nie
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Wsad 1 pizza Ø 33 cm
- Timer Tak
- Moc przyłączeniowa 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 505 x gł. 555 x wys. 265 mm
- waga 17,8 kg



► Ruszt do pizzy

Wymiary: szer. 330 x gł. 345 x wys. 6 mm



Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203

UVP* 3 629,- PLN

GTIN 4015613724584



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



- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Prędkość taśmy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka górna / dolna

Tak

70 °C do 250 °C

maks. Ø 32 cm

regulowana w 10-stopniowej skali

prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut

3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm

21,9 kg



- ▶ Wielkość pizzy: maks. Ø 32 cm
- ▶ Czas przebywania w piecu: możliwość regulacji w zakresie od 2 do 14 minut (10 stopni)

Blacha do pieczenia pizzy 290-R

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



100925

UVP* 32,- PLN



Piec do pizzy ST340

A201113

UVP* 904,- PLN

GTIN 4015613757001



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

- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal

Ocynkowane

Grzałka górna / dolna

Funkcja pieczenia w trybie ciągłym

Nie

50 °C do 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Tak

Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm

21,5 kg



- ▶ Funkcje pieca grzałka górna / dolna



- ▶ Do wyboru Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa





Piec do pizzy ST415



STAINLESS STEEL

°C 350



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

- Materiał komory: stal nierdzewna
- Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Grzałka górna / dolna: Grzałka górna / dolna
- Funkcje piekarnika: Tak
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 350 °C
- Wsad: 1 pizza Ø 40 cm
- Timer: Tak
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Wielkość wsadu: 1 pizza Ø 40 cm



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ST415	szer. 565 mm gł. 585 mm wys. 265 mm	20,5 kg	2002102	1 797,- PLN	4015613731612
ST415-2	szer. 550 mm gł. 580 mm wys. 320 mm	25,78 kg	2002302	1 585,- PLN	4015613821627



Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



STAINLESS STEEL

°C 300



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



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini 1, 1 komora	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 230 mm	18,8 kg	203510	2 040,- PLN	4015613494074
Mini 2, 2 komory	2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	2,7 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 380 mm	27,7 kg	203500	3 020,- PLN	4015613491714



Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją



- Zakres temperatury

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 400 °C



203535

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm	27,2 kg	203530	3 250,- PLN	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 570 mm gł. 550 mm wys. 475 mm	41,8 kg	203535	5 668,- PLN	4015613647593



Piec do pizzy CT



- Materiał



- Materiał komory

- Funkcje piekarnika

- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

- Zakres temperatury

- Przyłącze urządzenia

Blacha stalowa

Lakierowana

Ognioodporna płyta szamotowa

Aluminium

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 400 °C

3 NAC



2002020

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
CT 100	4 pizze Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 430 mm	65,6 kg	2002010	4 533,- PLN	4015613437781
CT 200	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	8,4 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 760 mm	112,3 kg	2002020	7 939,- PLN	4015613437798



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO CT

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



200319

UVP* 1 533,- PLN

Łopatką dopizy AL

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



100927

UVP* 261,- PLN

Nóż do pizzy

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



100928

UVP* 125,- PLN

Piec do pizzy NT 501



• Materiał

Błacha stalowa
Lakierowana



• Materiał komory

Kamień szamotowy

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizze Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm	44,6 kg	2002018	4 272,- PLN	4015613640990
NT 502	2	8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze)	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 510 mm	63 kg	2002028	5 786,- PLN	4015613641003
NT621	1	4 pizze Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 400 mm	59,6 kg	2002088	5 369,- PLN	4015613641010
NT 622	2	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 710 mm	102,8 kg	2002095	8 170,- PLN	4015613641027
NT 901	1	6 pizz Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 395 mm	80,3 kg	2002101	6 088,- PLN	4015613641041
NT 921	2	12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz)	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	141,8 kg	2002121	10 062,- PLN	4015613641058



Piec do pizzy NT 622VS

2002094

UVP* 9 872,- PLN

GTIN 4015613674018



• Materiał komory

Komora w całości pokryta szamotem

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna



• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)

• Moc przyłączeniowa

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm

• waga

151,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO NT5

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



200316

UVP* 1 358,- PLN

Podstawa PO NT6

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



200317

UVP* 1 472,- PLN

Podstawa PO NT9

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



200318

UVP* 1 884,- PLN

Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



• Materiał



• Materiał komory

• Funkcje piekarnika

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

• Zakres temperatury

• Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

Ocynkowane

Blacha stalowa

Lakierowana

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 450 °C

3 NAC



2002170

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ET 105, 1KP 1050x1050	9 pizz Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 420 mm	143 kg	2002150	10 966,- PLN	4015613545028
ET 205, 2KP 1050x1050	18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz)	24 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 760 mm	247 kg	2002170	18 912,- PLN	4015613545035



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO ET

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



2002165

UVP* 2 834,- PLN

Maszyny do makaronu



Maszyna do makaronu 5000

101902

UVP* 7 110,- PLN

GTIN 4015613846231



Domowy makaron z idealnie wyrobionego ciasta. Maszyna do makaronu najpierw przygotowuje ciasto, a następnie wytwarza makaron – łatwo i bezproblemowo. Różnorodność makaronów z opcjonalnymi matrycami do makaronu sięga od c jak cannelloni, przez f jak fusilli, po s jak spaghetti.

- Produkcja maks. 5 kg / godz.
- Pojemność 1,5 kg
- Funkcje produkcja ciasta
produkcja makaronu
- Właściwości możliwość wyjęcia wałka zagniatającego i ślimaka transportowego
pokrywa z 2 otworami do napelniania (8 x 112 mm)
5 stabilnych nóżek
wyjmowany pojemnik na ciasto do zagniatania i rozwałkowania 12 różnych rodzajów makaronu (matryce do makaronu dostępne opcjonalnie)
narzędzie montażowe
matryce do makaronu
Pokrywa zamykająca
Pokrywa zamykająca jest potrzebna do zamykania wylotu podczas produkcji ciasta
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 240 x gł. 510 x wys. 318 mm
16,1 kg
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Łatwa produkcja makaronu od A do Z
- ▶ 1. Krok: produkcja ciasta
- ▶ 2. Krok: wydawanie ciasta



- ▶ Pokrywa z 2 otworami do napelniania
- ▶ 8 x 112 mm



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ Łatwe wyjmowanie wałka do ugniatania i ślimaka transportowego
- ▶ Wyjmowany pojemnik na ciasto, nadaje się do mycia w zmywarce

Pokrywa zamykająca

- Materiał: Brąz
- Ważna wskazówka: Pokrywa zamykająca jest potrzebna do zamykania wylotu podczas produkcji ciasta
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997



101986

UVP* 299,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Matryca do makaronu Caserecce 9x5 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Caserecce
- Wielkość makaronu: 9 x 5 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850



101972

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Fusilli 9 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fusilli
- Wielkość makaronu: Ø 9 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867



101973

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Pappardelle 16 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pappardelle
- Wielkość makaronu: 16 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874



101974

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Gnocchi 12 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Gnocchi
- Wielkość makaronu: Ø 12 mm
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do ziemniaków
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881



101975

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Capelli d'Angelo 1mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Capelli d'angelo
- Wielkość makaronu: Ø 1 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911

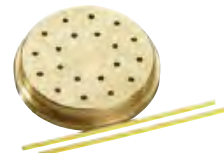


101978

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Spaghetti 2 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti
- Wielkość makaronu: Ø 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Spaghetti 2x2 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti alla chitarra
- Wielkość makaronu: 2 x 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935



101980

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Sfoglia 135 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pasta sfoglia
- Wielkość makaronu: 135 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613584966



101983

UVP* 409,- PLN

Matryca do makaronu Cannelloni 25 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Cannelloni
- Wielkość makaronu: Ø 25 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973



101984

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Bigoli 3 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Bigoli
- Wielkość makaronu: Ø 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980



101985

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Fettuccine 8 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fettuccine
- Wielkość makaronu: 8 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761527



101988

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Tagliolini 3 mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Tagliolini
- Wielkość makaronu: 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761534



101989

UVP* 288,- PLN

Warnik do makaronu 8L MDI



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



- Pojemność komory 8 l
- Ilość koszy 1
- Pojemność kosza 4,9 l
- Wymiary kosza szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
- Zakres temperatury do 110 °C



- ▶ Pokrętko MDI
- ▶ Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu



- ▶ Możliwość wyjęcia komory i grzałki



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Regulacja temperatury: pokrętko
- ▶ Płynnie regulowany timer

	Sterowanie	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 8L MDI	Pokrętko MDI	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 470 mm wys. 385 mm	6,6 kg	132265	1 419,- PLN	4015613770970
Warnik do makaronu 8L-EM1	Pokrętko	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 305 mm gł. 465 mm wys. 365 mm	6,2 kg	132290	1 128,- PLN	4015613821610



Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260

UVP* 1 850,- PLN

GTIN 4015613584171



- Pojemność komory 7 l
- Ilość koszy 1
- Wymiary kosza szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- Zakres temperatury do 110 °C



- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
- waga 6,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L

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



132266

UVP* 129,- PLN

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

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



132261

UVP* 284,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

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



132262

UVP* 526,- PLN

SNACK | IMBISS | EVENT

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





Krajalnica do frytek 3010

500308

UVP* 488,- PLN

GTIN 4015613694832



- Materiał matryc/stempli
- Liczba matryc/stempli
- Matryce/stemple

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
4
Frytki 6 mm
Frytki 9 mm
Frytki 13 mm
Łódeczki ziemniaczane
Montaż nablatowy
Montaż ścienny
szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm
2,64 kg



Frytownica PETIT

165103

UVP* 223,- PLN

GTIN 4015613447223



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Strefa zimna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3 l
1
130 °C do 190 °C
Tak
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm
2,5 kg

Frytownica MINI II



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Strefa zimna

4 l
60 °C do 190 °C
Tak



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 205 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	3 kg	A165110	310,- PLN	4015613392271
MINI III	2	2	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	5,5 kg	A165112	587,- PLN	4015613392288



Frytownica SNACK I



Idealnym wyborem, gdy chcemy uzyskać chrupiące, złotobrazowe rezultaty smażenia w mniejszych kuchniach gastronomicznych lub barach z przekąskami. Frytki, snacki, finger food... ta frytownica zapewnia równomierne i szybkie przygotowanie.



• Zakres temperatury

50 °C do 190 °C



• Strefa zimna

Tak



• Ważna wskazówka

Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162412E



A162812E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I	1	4 l	1	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 245 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	5,1 kg	A162410E	587,- PLN	4015613662350
SNACK II	2	4 l	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 445 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	9,6 kg	A162412E	1 018,- PLN	4015613662374
SNACK III	1	8 l	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 305 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	6,7 kg	A162810E	715,- PLN	4015613662381
SNACK IV	2	8 l	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 555 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	12,5 kg	A162812E	1 245,- PLN	4015613662398



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

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

165528

UVP* 42,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

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

165521

UVP* 45,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

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

165522

UVP* 125,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

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

165523

UVP* 163,- PLN



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 123



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 432

Frytownica SNACK I Plus



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



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Ważna wskazówka

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162821E



A162824E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 l	1	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	4,2 kg	A162820E	651,- PLN	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 l	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	9 kg	A162821E	1 207,- PLN	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 l	1	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 400 mm	6,2 kg	A162823E	904,- PLN	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 l	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 565 mm gł. 640 mm wys. 400 mm	11,5 kg	A162824E	1 483,- PLN	4015613718903



Frytownica SNACK XL Plus

165530

UVP* 2 191,- PLN

GTIN 4015613687018



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



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l

1

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm

8 kg

Frytownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Frytownica MDI SNACK III Plus



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



- Pojemność komory
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Kontrola temperatury oleju

- Grzałka
- Ważna wskazówka

- 9 l
- Pokrętko MDI
- 50 °C do 190 °C
- Elektronicznie
- W odstępach co 0,1 °C
- Tak
- Tak
- Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Możliwość wychylenia
- Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



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



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

A162829

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	6,4 kg	A162828	1 116,- PLN	4015613752150
MDI SNACK IV Plus	2	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 570 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	11,7 kg	A162829	2 024,- PLN	4015613752167



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

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

162826

UVP* 121,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

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

162827

UVP* 155,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

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

165527

UVP* 246,- PLN

Frytownica IMBISS I



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Ważna wskazówka



8 l

Tak

Tak

Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 630 mm wys. 410 mm	9,7 kg	A150307	1 245,- PLN	4015613662404
IMBISS II	2	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	szer. 580 mm gł. 630 mm wys. 410 mm	17 kg	A150407	2 040,- PLN	4015613662411



Frytownica indukcyjna 8L Plus



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



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka

8 l

60 °C do 190 °C

Tak

cewka indukcyjna



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica indukcyjna 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 290 mm gł. 590 mm wys. 425 mm	12,5 kg	165118	1 813,- PLN	4015613742083
Frytownica indukcyjna 2x8L Plus	2	2	2 x 3,5 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 425 mm	23 kg	165119	3 398,- PLN	4015613742090





Frytownica IMBISS PRO

162500

UVP* 2 040,- PLN

GTIN 4015613535104



Dużej mocy frytownica nablutowa z dużą komorą o pojemności 11 litrów. Po przygotowaniu chrupiących frytek itp. czyszczenie jest łatwiejsze dzięki wyjmowanej grzałce, zaokrąglonej komorze i wyjmowanemu kranowi spustowemu do tłuszczu.

CNS

11L

- Pojemność komory 11 l
- Ilość koszy 1
- Zakres temperatury 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka Możliwość wyjęcia
- Moc przyłączeniowa 8,1 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
- waga 12,7 kg

Frytownica PROFESSIONAL I



CNS

10L

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



162910

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 390 mm gł. 450 mm wys. 375 mm	11,5 kg	162900	2 607,- PLN	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 750 mm gł. 450 mm wys. 375 mm	21,8 kg	162910	4 912,- PLN	4015613536798



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

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

165524

UVP* 208,- PLN

Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

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

165122

UVP* 166,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO11L

- Wymiary kosza: szer. 254 x gł. 270 x wys. 143 mm
- Pojemność: 8,4 l
- wymiary: szer. 255 x gł. 515 x wys. 290 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

UVP* 170,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

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

162906

UVP* 261,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

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

162912

UVP* 170,- PLN



► Termometr do frytownicy zob. katalog str 432

Frytownica 12L-10



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



12 L

- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

12 l
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
3 NAC



	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 485 mm	15,4 kg	162650	3 553,- PLN	4015613757773
12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 485 mm	29 kg	162651	6 425,- PLN	4015613757780



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

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



162653

UVP* 185,- PLN



Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335

UVP* 14 186,- PLN

GTIN 4015613527420



- Ilość komór
- Pojemność komory

2
8 l



- Ilość koszy
- Wymiary kosza

2
szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
140 °C do 190 °C



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Strefa zimna
- Grzałka
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
850 mm do 910 mm
14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
62 kg

Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

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



A150460V

UVP* 791,- PLN

Filtr frytury

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



A101999

UVP* 715,- PLN

Filtr do A101999

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

A101901

UVP* 386,- PLN

Podgrzewacze do frytek



Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613739632



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



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/2 GN

150 mm

Ogrzewana komora

1 blacha ociekowa, wyjmowana

0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm

5,5 kg

Lampa grzewcza 12-150

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



A114003

UVP* 624,- PLN

Frytownica BF 16E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

1
1
50 °C do 190 °C
Tak
Możliwość wyjęcia
Zaokrąglone narożniki
Kranik spustowy z zabezpieczeniem
Komora z dużą strefą zimną
3 NAC

	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 16E	16 l	8,9 l	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 470 mm wys. 400 mm	15,1 kg	101530	3 326,- PLN	4015613405049
BF 30E	30 l	19,2 l	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 650 mm wys. 410 mm	23,4 kg	101560	5 105,- PLN	4015613405063



Frytownica BF 30E OU

101535

UVP* 6 997,- PLN

GTIN 4015613633299



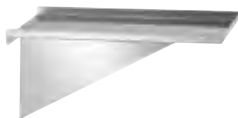
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary podstawy
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

30 l
1
19,2 l
szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
980 mm do 1040 mm
1 pokrywa
1 kosz
1 sito z uchwytem
2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem
15 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
40 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

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



101566

UVP* 435,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

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



101565

UVP* 526,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

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



101533

UVP* 397,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

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



101563

UVP* 564,- PLN



Frytownnica BF 21E



CNS
18/10

21 L

- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości




- 1
- 1
- 140 °C do 190 °C
- Tak
- Zaokrąglone narożniki
- Kranik spustowy z zabezpieczeniem
- Komora z dużą strefą zimną



Frytownnice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



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

	Tryb pracy	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
	Elektr.	21 l	16,1 l	6,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gł. 590 mm wys. 320 mm	31 kg	101412	9 831,- PLN	4015613370576
	Elektr.	35 l	24,8 l	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gł. 600 mm wys. 340 mm	47,4 kg	101413	11 916,- PLN	4015613418186
	Gaz	18 l	12,9 l	12 kW	szer. 700 mm gł. 585 mm wys. 390 mm	40,5 kg	1014113	12 858,- PLN	4015613381855



Wypożyczenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

UVP* 602,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

UVP* 814,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404

UVP* 587,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E

- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

UVP* 700,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E

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

101419

UVP* 1 056,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G

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

158614

UVP* 662,- PLN

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych

Żeliwo



- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej

Emaliowane

szer. 214 x gł. 214 mm

szer. 220 x gł. 235 mm



- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

50 °C do 300 °C

Tak

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

1 szczotka do czyszczenia

1,8 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1800 1R	Ryflowane	12,7 kg	A150670	942,- PLN	4015613385617
1800 1G	Gładkie	12,7 kg	A150669	942,- PLN	4015613391380
1800 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	13 kg	A150668	942,- PLN	4015613391656



Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych

Żeliwo



- Ilość jednostek grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej

Emaliowane

2

szer. 215 x gł. 215 mm

szer. 470 x gł. 230 mm



- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

50 °C do 300 °C

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Tak

1 szczotka do czyszczenia

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3600 2R	Ryflowane	26 kg	A150671	1 699,- PLN	4015613385624
3600 2G	Gładkie	23,5 kg	A150672	1 699,- PLN	4015613391397
3600 2GR	Góra ryflowana, dół gładki	23,3 kg	A150673	1 699,- PLN	4015613391403



Grill kontaktowy "Panini" 1GR



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



• Wymiary płyty grillowej górnej

szer. 340 x gł. 220 mm

• Wymiary płyty grillowej dolnej

szer. 345 x gł. 235 mm

• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

• W zestawie

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

Wersja powierzchni grillowej		waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ryflowane	18,7 kg	A150674	1 128,- PLN	4015613415000
"Panini" 1G	Gładkie	18 kg	A150679	1 128,- PLN	4015613606750
"Panini" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150676	1 128,- PLN	4015613486833



Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



• Wymiary płyty grillowej górnej

szer. 340 x gł. 220 mm

• Wymiary płyty grillowej dolnej

szer. 345 x gł. 235 mm

• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

• Timer

Tak

• właściwości

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)

• W zestawie

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

Wersja powierzchni grillowej		waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-T" 1R	Ryflowane	18,4 kg	A150774	1 207,- PLN	4015613717159
"Panini-T" 1G	Gładkie	18 kg	A150779	1 207,- PLN	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150776	1 207,- PLN	4015613717173



Grille kontaktowe "Panini" - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



Grill kontaktowy "Panini-MDI" z ryflowanymi płytami grillowymi oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

- Materiał płyt grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo
Emaliowane
szer. 340 x gł. 220 mm
szer. 345 x gł. 235 mm
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Elektronicznie
W odstępach co 0,1 °C
Tak
Tak
Tak
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)
1 szczotka do czyszczenia
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Ryflowane	18,3 kg	A150974	1 472,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gładkie	18,1 kg	A150979	1 472,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	A150976	1 472,- PLN	4015613737911



Wyposażenie dodatkowe

pergamin do gotowania 1/2 GN

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



150678

UVP* 450,- PLN



Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684

UVP* 1 835,- PLN

GTIN 4015613624679



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ryflowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 345 x gł. 235 mm

50 °C do 300 °C

Tak

Tak

Tak

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18 kg



Grill kontaktowy DT 2000 1G

370211

UVP* 3 440,- PLN

GTIN 4015613805733



Dzięki niezależnej kontroli temperatury górnej i dolnej płyty grillowej można indywidualnie dostosować ustawienia grilla kontaktowego do potrzeb każdej potrawy. Dzięki wąskiej konstrukcji ze szczególnie głęboką powierzchnią grillową model ten doskonale sprawdzi się w każdej kuchni, a także zapewni chwile relaksu podczas grillowania: po upływie określonego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.



- Materiał płyt grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

Aluminium

Gładkie

szer. 205 x gł. 285 mm

szer. 240 x gł. 305 mm

50 °C do 300 °C

Z dokładnością do 10 °C

Termostatycznie

możliwość osobnej regulacji temperatury płyt grillowych

Tak

Tak

Tak

4 sloty pamięci do zapisu ustawień grillowania

wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 555 x wys. 720 mm

20,4 kg



- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



► Wyjątkowo głęboka i wąska wersja



► Grill kontaktowy z wyświetlaczem cyfrowym i timerem
► Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



► 4 sloty pamięci na indywidualne procesy grillowania

Płyty grillowe



Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037

UVP* 1 245,- PLN

GTIN 4015613690087



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Gładkie
szer. 260 x gł. 230 mm
1
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm
8,8 kg

Płyta grillowa GDP 320E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

Wersja
powierzchni roboczej

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

	Wersja powierzchni roboczej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320E-G	Gładkie	22 kg	A370031	2 153,- PLN	4015613370545



GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	370035	2 304,- PLN	4015613610894
------------	-----------	---------	---------------	-------------	---------------



Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

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



370100

UVP* 2 910,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

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



370101

UVP* 132,- PLN



Płyta grillowa GDP 650E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- właściwości



- Przyłącze urządzenia

Stal
Tak
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 NAC



	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	A370032	3 326,- PLN	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	40 kg	370036	3 477,- PLN	4015613610931
GDP 980E-G	Gładkie	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	68,6 kg	A370039	5 290,- PLN	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	70 kg	A370139	5 407,- PLN	4015613726465



Płyta grillowa GDP 320G-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- właściwości



- Rodzaj gazu

Stal
Gładkie
50 °C do 270 °C
Zapłon Piezo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	A3700331	2 759,- PLN	4015613390932
GDP 650G-G	szer. 650 mm gł. 480 mm	8 kW	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	44,5 kg	A3700341	4 726,- PLN	4015613390949





Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131

UVP* 2 910,- PLN

GTIN 4015613724256



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

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



Salamander grill 6640

100533

UVP* 3 398,- PLN

GTIN 4015613733142



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

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



▶ Urządzenie typu kombi, składające się z płyty grillowej salamander



▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
▶ możliwość osobnej regulacji



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
▶ Grzałka promiennikowa



Patelnia wielofunkcyjna 300

370205

UVP* 3 515,- PLN

GTIN 4015613653488



- Materiał miski
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
50 °C do 300 °C
Tak
Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
1 zatyczka zamykająca
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
23,8 kg



Grill wodny 40

370037

UVP* 5 369,- PLN

GTIN 4015613642024



- Wymiary powierzchni grilla
- Regulacja temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

szer. 280 x gł. 445 mm
3 stopnie
Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
Tacka na wodę 1/1 GN
1 skrobak do czyszczenia
4,08 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
13,5 kg

Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



- Rodzaj rusztu grillowego
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- W zestawie

Ruszt V (do mięsa)
szer. 312 x gł. 483 mm
Tak
Zapłon Piezo
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US	1	1 kg	4 kW	szer. 330 mm gł. 625 mm wys. 310 mm	21,4 kg	2006301	3 175,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 483,- PLN	4015613404622



Kamienie lawowe 7kg

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

100611

UVP* 223,- PLN



Patelnie i grille gazowe



Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



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



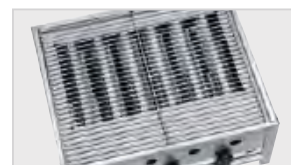
- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Ważna wskazówka tylko na gaz płynny
Tylko do użytku na zewnątrz
- Moc przyłączeniowa 10 kW



- ▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
- ▶ Wymiary: szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



- ▶ Zasilanie tylko gazem płynnym
- ▶ 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm w zestawie



- ▶ Ruszt grillowy ze stali szlachetnej
- ▶ Wymiary: szer. 600 x głęb. 475 mm

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm	13,9 kg	1061933	1 056,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm	14,3 kg	1061533	1 128,- PLN	4015613806600



Wyposażenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, 1 osłona płomieni, 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

UVP* 511,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

UVP* 299,- PLN

Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 371,- PLN

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF



Stołowa patelnia gazowa to idealne urządzenia do smażenia potraw: lekka i kompaktowa wersja bardzo ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym urządzenie może być używane wszędzie i w sposób niezwykle elastyczny.

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie

Gaz płynny
50 mbar
Zapłon Piezo
1 wąż
1 regulator ciśnienia
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża tylko na gaz płynny
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz



	Wersja	Ilość palników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	11 kW	szer. 675 mm gł. 570 mm wys. 250 mm	18,34 kg	1062213	2 948,- PLN	4015613846460
TB1100R	Ruszt grillowy	3	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	1062303	2 342,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	1062503	3 020,- PLN	4015613660349



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:
1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
1 osłona płomieni, stal szlachetna
1 ruszt grillowy, stal niklowa
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206

UVP* 829,- PLN

Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,83 kg
- GTIN: 4015613846477



106228

UVP* 738,- PLN

Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 870 x gł. 540 x wys. 67 mm
- waga: 10,83 kg
- GTIN: 4015613846484



106229

UVP* 965,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 670 x gł. 530 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

UVP* 537,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

UVP* 662,- PLN



Rożna do kurczaków



Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak
Rożna z klamrami



215036



215037

	Pojemność	Ilość rożnów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6 	6 kurczaki	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	215035	9 267,- PLN	4015613417035
P8N 	8 kurczaki	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	215036	11 537,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	215037	13 993,- PLN	4015613505398



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093

UVP* 473,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

UVP* 965,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

UVP* 851,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094

UVP* 564,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078

UVP* 1 094,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081

UVP* 965,- PLN

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał
- Zabezpieczenie zapłonu
- Rodzaj gazu

Stal
Tak
Gaz płynny



A153460

► Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane Nie
- Średnica palnika 300 mm
- Nadaje się do patelni Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa 10,37 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
- Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

UVP* 405,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 mm
- Nadaje się do patelni Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa 22,66 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
- Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



A153460

UVP* 867,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Trójnog Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

UVP* 91,- PLN

Trójnog Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

UVP* 148,- PLN

Trójnog Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

UVP* 72,- PLN

Patelnia do paelli STP340



Solidna, wykonana w całości z polerowanej stali powierzchnia do smażenia o specjalnej strukturze, z wysoką krawędzią i odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami – patelnie do paelli marki Bartscher doskonale nadają się również do przyrządzania smażonych ziemniaków, krajanki mięsnej, gyrosa lub chili con carne.

- Materiał stal polerowana
- Wersja powierzchni roboczej stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki Odporność na wysoką temperaturę lakierowany w kolorze czerwonym

	średnica	Wysokość wewnątrz	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm	0,76 kg	A153234	45,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	53,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	62,- PLN	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm	1,9 kg	A153246	74,- PLN	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm	3,3 kg	A153255	125,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4,2 kg	A153260	148,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5 kg	A153265	180,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,7 kg	A153270	255,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	11,4 kg	A153280	348,- PLN	4015613696997



Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613758633



- Materiał
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- średnica naczynia do gotowania
- Ważna wskazówka
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
2,2 kW
Palnik pojedynczy
Zapłon Piezo
150 - 270 mm
wyłącznie do użytku na zewnątrz
Butan
2,2 kW
szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
1,8 kg



Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów a opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054



A150625

UVP* 299,- PLN

Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
Tak
50 mbar
Propan
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pół grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	1059503	3 591,- PLN	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1057503	5 559,- PLN	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1058503	5 559,- PLN	4015613467801



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

UVP* 310,- PLN

Płyty elektryczne



Płyta elektryczna 1K1500

150320

UVP* 170,- PLN

GTIN 4015613653631



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych

1,5 kW
185 mm



- Moc przyłączeniowa
- wymiary

1,5 kW | 230 V | 50 Hz



- waga

szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm

2,1 kg



Płyta elektryczna 2K2500

150310

UVP* 235,- PLN

GTIN 4015613504117



Kuchenka elektryczna z intuicyjną obsługą posiada dwa pola grzewcze, które są umieszczone obok siebie. Płynną regulację temperatury zapewniają oba pokręta regulacyjne.



- Moc lewego pola grzewczego maks.

1,5 kW



- Moc prawego pola grzewczego maks.

1 kW

- Średnica lewego pola grzewczego

190 mm

- Średnica prawego pola grzewczego

155 mm

- Moc przyłączeniowa

2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

- wymiary

szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm

- waga

4 kg



Płyta elektryczna IK2000

105321

UVP* 3 776,- PLN

GTIN 4015613125954



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych

2 kW
220 mm



- Ilość stopni mocy

6

- Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50/60 Hz



- wymiary

szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm

- waga

7,4 kg



Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

SCHOTT CERAN®

1

10

Moc pola/pól
grzewczych
maks.

Średnica pola/
pól grzewczych

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm	6,1 kg	104904	2 834,- PLN	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	8 kg	104906	3 742,- PLN	4015613432540



Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®

2

3 kW

230 mm

10

6 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC



Rozmieszczenie
pól grzewczych

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

2K6000 GLN	Obok siebie	szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	14,7 kg	104907	8 510,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm	13,8 kg	104913	8 397,- PLN	4015613431161



Kuchenki indukcyjne



Kuchenka ind. IK 20

105820

UVP* 318,- PLN

GTIN 4015613504834



Jako dodatkowe pole grzewcze w czasie największego ruchu lub do gastronomii na wolnym powietrzu – mobilna i poręczna kuchenka indukcyjna jest niezwykle elastyczna w zastosowaniu. Oprócz mocy 2000 W można również ustawić temperaturę i czas – wszystko w zależności od potrzeb.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
2000 W
210 mm
10
60 °C do 240 °C
0 do 180 minut
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
2,5 kg



Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613633381



► Funkcja Slide

Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
2000 W
228 mm
8
60 °C do 240 °C
5 do 180 minut
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
3,4 kg



Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927

UVP* 814,- PLN

GTIN 4015613666006



Niezależnie od tego, czy chodzi o przygotowywanie pysznych posiłków w rekordowym czasie, czy doskonalenie najlepszych kulinarnych kreacji - kuchenka indukcyjna IK 27TC jest idealnym partnerem o mocy 2700 watów. Intuicyjne sterowanie dotykowe wygodnie reguluje moc, temperaturę i czas.



2,7 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkło
2700 W
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
4,8 kg



Kuchenka indukcyjna 201TC



Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.



- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica pola/pól grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Nadaje się do zabudowy Tak



- Nadaje się do zabudowy Tak



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
201TC	2000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 75 mm	3,58 kg	105827	639,- PLN	4015613819815
351TC	3500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm	4,55 kg	105860	749,- PLN	4015613818368



Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S

UVP* 942,- PLN

GTIN 4015613607061



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran®.



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 180 mm
- Ilość stopni mocy 8
- Nastawa czasu 0 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga 4,5 kg



- waga 4,5 kg



► Możliwość zabudowy



► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.



- Moc pola/pół grzewczych maks. 3000 W
- Średnica pola/pół grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- waga 5,4 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 30TC-1	Szkoło	105991	1 003,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	1 169,- PLN	4015613714882



Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926

UVP* 1 797,- PLN

GTIN 4015613728650



Kuchenka indukcyjna z praktycznym timerem i obsługą dotykową. Pole grzewcze o mocy 3500 W można regulować za pomocą zakresu temperatury lub ustawienia mocy.



- Materiał Stal
- Z powłoką
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 235 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm
- waga 8,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



Pole grzewcze kuchenki indukcyjnej może być używane z wykorzystaniem maks. mocy 3500 W. Intuicyjne sterowanie dotykowe pozwala w bardzo wygodny i łatwy sposób ustawić moc, temperaturę i czas.



- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 228 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
- waga 7,5 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 35TC	Szkoło	105843	1 094,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	1 207,- PLN	4015613638300





Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859

UVP* 1 207,- PLN

GTIN 4015613746791



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagietowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 17
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Bagietowa sonda temperatury tak
- Właściwości Długość przewodu 50 cm
Filtr przeciwłuszczowy
Uchwyt bagietowej sondy temperatury
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm
- waga 7,3 kg



- ▶ Kuchenka indukcyjna z bagietową sondą temperatury
- ▶ Precyzyjne przyrządzanie potraw



Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821

UVP* 1 533,- PLN

GTIN 4015613680255



STAINLESS STEEL

3,5 kW



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 300 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
- waga 9,1 kg



Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837

UVP* 1 181,- PLN

GTIN 4015613520643



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Kuchenka indukcyjna IK 35SK o mocy 3,5 kW to wydajne i niezawodne urządzenie stołowe do kuchni. Dzięki prostej obsłudze za pomocą pokrętki, intuicyjna obsługa jest szybka i łatwa w szerokim zakresie zastosowań.

- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 228 mm
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga 7,2 kg



Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829

UVP* 1 245,- PLN

GTIN 4015613682853



CNS 18/10

3,5 kW



Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym zastosowaniu. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
- waga 6,5 kg



Kuchenka ind. IK 35dpS

105854

UVP* 1 003,- PLN

GTIN 4015613725024



3,5 kW



Kuchenka indukcyjna o dużej mocy 3500 W i wyróżniająca się powierzchnią grzewczą z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN®. Dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji urządzenie jest poręczne i uniwersalne w zastosowaniu.

- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc lewego pola grzewczego maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 210 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 210 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 5 min.
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
- waga 5,3 kg



Kuchenka ind. IK 3342

105858

UVP* 1 321,- PLN

GTIN 4015613725031



3,4 kW



Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdzielenia mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks. 1000 W
- Moc całkowita pół grzewczych z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1400 W
- Rozmieszczenie pół grzewczych 2 z lewej strony, 1 z prawej strony
- Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony 207 mm
- Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony 106 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 207 mm
- Ilość stopni mocy 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga 6,1 kg

- ▶ 3400 W
- ▶ 3 pola grzewcze do indywidualnego użytku



Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922

UVP* 2 153,- PLN

GTIN 4015613728636



STAINLESS STEEL

5 kW

Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
- waga 10 kg



Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893

UVP* 3 705,- PLN

GTIN 4015613745718



STAINLESS STEEL

7 kW

Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nablátowe, jak i urządzenie zamontowane przy bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy 5000 W
- Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks. 2000 W
- Moc lewego pola grzewczego maks. 3500 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 3500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 235 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 235 mm
- Ilość stopni mocy 11 / 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
- waga 14,8 kg



- ▶ Możliwość zastosowania jako urządzenie nablátowe lub do zabudowy
- ▶ Idealna do indywidualnego montażu dostosowanego do potrzeb



Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862

UVP* 3 175,- PLN

GTIN 4015613746807



7,2 kW

Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

- Materiał Aluminium
- Tworzywo sztuczne
- Wersja stref grzewczych 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 1,8 kW / 3 kW
- Średnica pola grzewczego 220 mm
- Moc stref indukcyjnych 3 kW / 4 kW
- Wymiary stref indukcyjnych 220 x 400 mm
- Ilość stopni mocy 9
- Nastawa czasu 1 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 2 NAC
- wymiary szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm
- waga 13,5 kg



- ▶ Większa elastyczność podczas gotowania
- ▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne



Kuchenka indukcyjna IK 35NG-1TCKS

105604

UVP* 1 321,- PLN

GTIN 4015613849874



3,5 kW

Kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W i ze szkłem Schott CERAN® jest idealna do frontcookingu lub do kuchni. Dzięki zoptymalizowanej technologii umożliwia także gotowanie w niskiej temperaturze. Dzięki połączonej obsłudze za pomocą pokręteł i dotyku, można wygodnie sterować poziomami mocy, a także zakresami temperatur.

- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 250 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Sterowanie Pokrętło
Dotykowo
- Właściwości Minimalna średnica doniczki: 145 mm
Możliwe gotowanie w niskiej temperaturze
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 450 x wys. 120 mm
- waga 7,2 kg



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokręta

▶ Średnica pola grzewczego: Ø 250 mm
▶ Możliwe gotowanie w niskiej temperaturze

Kuchenka indukcyjna IK 25-1TCK



2,5 kW

Kuchenka indukcyjna z jednym polem grzewczym dysponuje odpowiednią mocą, jest kompaktowa i elastyczna w zastosowaniu. Do regulacji mocy lub temperatury służy wyświetlacz sterowany dotykowo i za pomocą pokręta.

- Materiał powierzchni grzewczej Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Średnica pola/pól grzewczych 195 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 250 °C
- Interwały ustawienia temperatury 5 °C
- Właściwości Maksymalna waga garnka: 20 kg
Minimalna średnica doniczki: 160 mm
Maksymalna średnica garnka: 280 mm
- wymiary szer. 310 x gł. 390 x wys. 130 mm



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokręta

▶ Średnica pola grzewczego: Ø 195 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Ilość stopni mocy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 25-1TCK	2500 W	30	2,5 kW 230 V 50-60 Hz	5,08 kg	105917	5 668,- PLN	4015613845494
IK 35-1TCK	3500 W	35	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	5,11 kg	105919	6 047,- PLN	4015613845500



Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzenia potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 2
- Średnica przedniego pola grzewczego 280 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 430 x gł. 865 x wys. 235 mm

	Moc przedniego pola grzewczego maks.	Moc tylnego pola grzewczego maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	20,17 kg	105760	3 008,- PLN	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	22,35 kg	105761	4 533,- PLN	4015613803852



Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzenia potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 4
- Średnica pól grzewczego z przodu 280 mm
- Średnica pól grzewczego z tyłu 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- Przyłącze urządzenia Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające 2 x 3 NAC
- wymiary szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

	Moc przedniego pól grzewczego maks	Moc tylnego pól grzewczego maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	33,9 kg	105762	4 613,- PLN	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	38,4 kg	105763	7 939,- PLN	4015613803838



- ▶ Urządzenie nabladowe o uniwersalnym zastosowaniu
- ▶ Do garnków o średnicy maks. 280 mm

- ▶ Możliwość regulacji grzania za pośrednictwem stopni mocy lub temperatury

- ▶ Obsługa za pomocą pokrętki i dotykowo

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 5,93 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

UVP* 371,- PLN



Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,58 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

UVP* 526,- PLN



Płyta indukcyjna ITH 35ZS-210

105985

UVP* 9 267,- PLN

GTIN 4015613676630



Szybciej i wydajniej dzięki zwiększeniu mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW.



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Średnica przedniego pola grzewczego 220 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 220 mm
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1800 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Moc przy dołączeniu mocy, przednie pole grzewcze maks. 3500 W
- Moc przy dołączeniu mocy, tylne pole grzewcze maks. 1800 W
- Ilość stopni mocy 9
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
- waga 11,1 kg

Płyta indukcyjna ITH 35-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.



- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 1
- Ilość stopni mocy 20
- wymiary szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm



► Ilość stopni mocy: 20

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	8 696,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	14 750,- PLN	4015613712697





Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978

UVP* 7 939,- PLN

GTIN 4015613729695



STAINLESS STEEL

8 kW

Duża moc – duże pole grzewcze. Przenośna płyta indukcyjna o mocy 8 kW pomieści garnek o średnicy do 320 mm, pozwalając przygotować kuchenne specjały w dużych ilościach.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 8000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 320 mm
- Ilość stopni mocy 6
- Moc przyłączeniowa 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 500 x gł. 550 x wys. 245 mm
- waga 20,4 kg



► Moc: 8 kW



► Duże pole grzewcze średnica 320 mm



► Łatwa obsługa za pomocą pokręćła



Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800

UVP* 2 456,- PLN

GTIN 4015613788104



STAINLESS STEEL

7 kW

Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nablátowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączać osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Materiał misy Szkló
- Maks. moc kuchenki indukcyjnej 3,5 kW
- Maks. moc woka indukcyjnego 3,5 kW
- Średnica pola grzewczego 240 mm
- Średnica misy 270 mm
- Ilość stopni mocy 17
- Zakres temperatury 35 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Ważna wskazówka Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 2 x 1 NAC
- wymiary szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm
- waga 11,87 kg



► Kombinacja Kuchenki indukcyjnej Woka indukcyjnego



► Moc pojedynczego pola grzewczego 3,5 kW
► Osobne włączanie



► Średnica pola grzewczego: 240 mm
► Średnica misy: 270 mm



Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986

UVP* 1 396,- PLN

GTIN 4015613680217



- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
7,5 kg



- ▶ Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



- ▶ Średnica wgłębienia: 260 mm
- ▶ Regulacja mocy, temperatury i czasu



Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997

UVP* 1 381,- PLN

GTIN 4015613715766



Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
2 wentylatory
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
6,8 kg



- ▶ Możliwość zabudowy
- ▶ Optymalna wysokość robocza



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 260 mm



- ▶ Osobny panel obsługi
- ▶ Regulacja mocy i temperatury





Wok indukcyjny IW 50

105929

UVP* 2 380,- PLN

GTIN 4015613729688



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.

- Materiał misy Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5 kW
- Średnica misy 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
- waga 10,7 kg



► Średnica wgłębienia: 280 mm



► Moc pola grzewczego: 5 kW



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732

UVP* 4 348,- PLN

GTIN 4015613706498



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W, dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

- Materiał misy SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3,5 kW
- Średnica misy 260 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- właściwości 2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
- waga 8,2 kg



► Średnica niecki do gotowania: 260 mm
► Materiał: SCHOTT CERAN®



► Moc pola grzewczego: 3500 W



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



Patelnia ind. wok 3kW, US

105840

UVP* 9 074,- PLN

GTIN 4015613468235



- Materiał misy SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3 kW
- Średnica misy 300 mm
- Ilość stopni mocy Bezstopniowo
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
- waga 8,5 kg

Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny o mocy 3000 W wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.



- Materiał misy
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- właściwości
- wymiary

szkło ceramiczne EuroKera

293 mm

20

2 wentylatory

szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 293 mm
- ▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



- ▶ Moc pola grzewczego: 3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



- ▶ Detekcja garnka
- ▶ 2 wentylatory



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293 	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	8 696,- PLN	4015613712635
35/293 	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	9 452,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	15 885,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	17 209,- PLN	4015613712666



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



A105960

UVP* 564,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 511,- PLN





Wok indukcyjny IW 80

105890

UVP* 8 132,- PLN

GTIN 4015613729701



STAINLESS
STEEL

8 kW

Wok indukcyjny to urządzenie nabladowe o doskonałych parametrach – nieka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki zapewnia najwyższy komfort gotowania.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał misy | Szkló |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 8 kW |
| • Średnica misy | 370 mm |
| • Ilość stopni mocy | 6 |
| • Moc przyłączeniowa | 8 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm |
| • waga | 22,2 kg |



► Doskonała moc grzewcza



► Materiał powierzchni grzewczej: szkló
► średnica wgłębienia: 370 mm



► Moc pola grzewczego: 8 kW



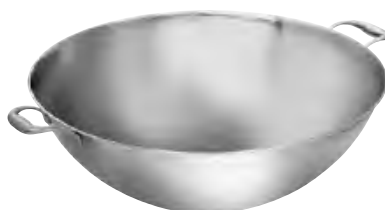
► Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

105731

UVP* 246,- PLN



Patelnie uniwersalne



Patelnia uniwersalna 37 cm



Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oferuje różne możliwości zastosowania przy zachowaniu wysokiej uniwersalności i prostoty obsługi.



- Materiał: Aluminium
- Wykonanie wewnątrz: Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca



	Średnica wewnętrzna	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniwersalna 37 cm	360 mm	7 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,5 kg	150121	223,- PLN	4015613655574
Patelnia uniwersalna 41cm	380 mm	4 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm	3,3 kg	A150114G	182,- PLN	4015613418629
Patelnia uniwersalna "Grande" 41cm	380 mm	8 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm	3,7 kg	A150118G	208,- PLN	4015613419688
Patelnia uniwersalna 55cm	515 mm	10 l	1,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm	4,8 kg	A150155	407,- PLN	4015613363752



Patelnia uniwersalna 40x30

150340

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613505169



• Materiał

Aluminium
Tworzywo sztuczne



- Wykonanie wewnątrz
- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka nieprzywierająca
7,5 l

szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm

3,2 kg

Urządzenia do hot-dogów



Urządzenie do hot-dogów, prostokątne



W każdej chwili gorące, soczyste parówki do hot-dogów. Dzięki wykorzystaniu kąpieli wodnej urządzenie do hot-dogów zapewnia parówkom świeżość i zdatność do jedzenia przez długi czas.

- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa

200 mm
240 mm
30 °C do 100 °C
Zbiornik wody: stal szlachetna,
pojemność: 1,25 L
0,8 kW | 230 V | 50 Hz



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów, prostokątne	szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm	5,2 kg	A120406	1 067,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm	4,8 kg	A120407	991,- PLN	4015613432601



Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408

UVP* 1 445,- PLN

GTIN 4015613443065



To urządzenie do hot-dogów stanowi idealną podstawę do przygotowania pysznych hot-dogów, ponieważ łączy w sobie podgrzewacz do parówek i szpikulce do podpiekania bułeczek do hot-dogów. W ten sposób zarówno parówki, jak i bułki do hot-dogów są utrzymywane w ciepłe jednocześnie, dzięki czemu są w stanie stworzyć hot-dogowy zaraz po zamówieniu.

- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Ze szpikulcami
- właściwości

200 mm
240 mm
40 °C do 100 °C
Tak
Zbiornik wody: stal szlachetna,
pojemność: 1,25 L
0,96 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
7,6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Ostona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon
- Przystosowane do:
Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105



A120430

UVP* 28,- PLN



Urządzenie do hot-dogów B2000

A120427

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613756790



Myśląc o ciepłej przekąsce, do głowy przychodzi tylko jedno: soczysty hot-dog. Podświetlane urządzenie do hot-dogów przyciąga wzrok klientów i zdumiewa prostotą obsługi dzięki odchylanej pokrywie i dołączonym szczypcom do hot-dogów.



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Oświetlenie
- właściwości

200 mm

240 mm

30 °C do 95 °C

LED

szczypcy do hot-dogów w zestawie

Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 0,7 L

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 235 x gł. 270 x wys. 480 mm

5,9 kg



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Oświetlenie: z diodami LED
- ▶ Włączane oddzielnie



- ▶ łatwa obsługa: składana pokrywa



- ▶ Ze szczypcami do hot-dogów



Urządzenie do hot-dogów

A120401

UVP* 1 506,- PLN

GTIN 4015613370521



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości

195 mm

245 mm

30 °C do 90 °C



Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 260 x gł. 315 x wys. 360 mm

6,86 kg



Urządzenie do hot dogów T4

A120409

UVP* 639,- PLN

GTIN 4015613610603



Maksymalna wydajność w przygotowywaniu hot-dogów dzięki toasterowi do hot-dogów ze szpikulcami T4. Bułeczki do hot-dogów są podgrzewane na szpikulcach i gotowe do podania od razu po zamówieniu hot-doga. Idealny sposób na szybkie serwowanie jedzenia – szczególnie w godzinach szczytu.



- Ilość szpikulców
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4

80 °C

0,19 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm

2,8 kg

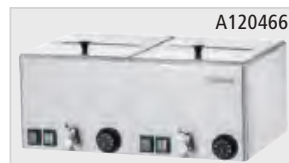


Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- W zestawie

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
pokrywa, składane, zdejmowane



	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm	5,6 kg	A120465	904,- PLN	4015613659497
2KA20	2	Tak	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm	11,2 kg	A120466	1 884,- PLN	4015613659503



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613718705



Dzięki rusztowi do odkładania kiełbaski zachowują ciepło w kąpieli parowej. Łatwość obsługi zapewnia zamontowana na stałe, składana pokrywa.

- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- właściwości

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany
pokrywa montowana na stałe, składana
Pokrywę zdemontować za pomocą śrub
radełkowanych
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Grill rolkowy do parówek 7181

104922

UVP* 1 585,- PLN

GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek
- Długość wałka
- Ilość stref grzewczych
- Podział stref grzewczych
- Wielkość wsadu dla kiełbasek
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

7
460 mm
2
Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
18
20 °C do 110 °C
Tak
Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki
dołączonemu rusztowi
0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
13,3 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923

UVP* 624,- PLN





Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579

UVP* 639,- PLN

GTIN 4015613505152



- Grubość plastra 17,5 mm
- Rodzaj noża 10 zamontowanych na stałe noży
- Maks. liczba odcinków kiełbasy 11
- Szerokość wewnątrz 210 mm
- Obsługa Ręcznie
- wymiary szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
- waga 2,3 kg



Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578

UVP* 1 078,- PLN

GTIN 4015613505138



Szybko i niezawodnie: krajalnica do kiełbasek curry z automatyczną funkcją włączania zapewnia bezproblemową i szybką pracę, nawet przy dużym natężeniu ruchu. W zależności od potrzeb grubość plastra można regulować odpowiednio do rodzaju kiełbasy.

- Grubość plastra 5 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż sierpowaty podwójny
- Średnica leja zasypowego 47 mm
- Funkcja automatycznego włączania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
- waga 6,9 kg



► Funkcja automatycznego włączania



► Nóż sierpowaty podwójny

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582

UVP* 144,- PLN



Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613756851



Elektryczna krajalnica do kiełbasek curry z praktycznym nożem trójkątnym i zdejmowanym lejem dla zapewnienia większej higieny. Grubość plasterów można płynnie regulować.

- Grubość plastra 14 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż trójkątny
- Średnica leja zasypowego 41,5 mm
- właściwości Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa 0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
- waga 4 kg



► Nóż trójkątny
► Materiał: Stal szlachetna



► Łatwe czyszczenie
► Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce



Urządzenia do gotowania ryżu



Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD

150528

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613672199



Chcesz ugotować ryż, przyrządzić na parze warzywa, rybę lub mięso, a może ważne dla Ciebie jest to, aby potrawy zachowały swoje ciepło? Urządzenie do gotowania ryżu - dzięki bogatemu wyposażeniu - oferuje wiele korzyści.

- Pojemność 1,8 l
- Ilość porcji ryżu 2 - 10 porcji
- Garnek wewnętrzny Powłoka nieprzywierająca
- Funkcje Gotowanie
Gotowanie na parze
Utrzymanie ciepła
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
- waga 2,7 kg



► Ilość porcji ryżu:
dla 2 - 10 porcji



► Funkcje:
Gotowanie | Gotowanie na parze |
Utrzymanie ciepła



► 1 wkład do parowania



Urządzenie do gotowania ryżu 6L

150545

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613836539



Gotowanie i utrzymanie ryżu w ciepłe – bez ryzyka przywarcia i przyklejenia. Wyjmowany garnek wewnętrzny i mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem to również gwarancja szybkiego i łatwego czyszczenia.

- Pojemność 6 l
- Ilość porcji ryżu 25 - 30 porcji
- Garnek wewnętrzny Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Aluminium
Powłoka nieprzywierająca
- Funkcje Gotowanie
Utrzymanie ciepła
- Właściwości Mata silikonowa jako ochrona przed
przypaleniem
Funkcja utrzymania ciepła
- Moc przyłączeniowa 2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 390 x wys. 345 mm
- waga 6,9 kg



► Ilość przygotowanego ryżu:
25 - 30 porcji



► Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



► Mata silikonowa jako ochrona przed
przypaleniem

Mata silikonowa do ryżu 6L

- Materiał: Silikon
- Ważna wskazówka: Pasuje do urządzenia do gotowania ryżu 6L
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 2 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613848938

150546

UVP* 25,- PLN

Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



Urządzenie służy do gotowania i utrzymania temperatury ryżu (maks. pojemność 3,8 kg / 5,5 kg). Dzięki macie silikonowej oraz wymiowanemu pojemnikowi wewnętrznemu z powłoką nieprzywierającą ryzyko przypalenia praktycznie nie istnieje.

• Garnek wewnętrzny

• Funkcje

• Właściwości

Powłoka nieprzywierająca

Odporność na wysoką temperaturę

Możliwość wyjęcia

Gotowanie

Utrzymanie ciepła

Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem



150533

► Ilość porcji ryżu:
25 - 40 porcji



150538

► Ilość porcji ryżu:
40 - 60 porcji



► Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



► Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

	Pojemność	Ilość porcji ryżu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
8L W	8 l	25 - 40 porcji	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm	6,5 kg	150533	689,- PLN	4015613758749
12L W	12 l	40 - 60 porcji	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm	9,8 kg	150538	802,- PLN	4015613746814



Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513

UVP* 904,- PLN

GTIN 4015613405698



Urządzenie do gotowania ryżu o pojemności 8 l pozwoli przygotować idealny ryż nawet na 40 porcji, utrzymując go przy tym w odpowiedniej temperaturze. Dołączona do zestawu mata silikonowa eliminuje ryzyko przypalenia w garnku wewnętrznym oraz ułatwia czyszczenie.

• Pojemność

• Ilość porcji ryżu

• Garnek wewnętrzny

• Funkcje

• Właściwości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

8 l

25 - 40 porcji

Powłoka nieprzywierająca

Odporność na wysoką temperaturę

Gotowanie

Utrzymanie ciepła

Bardzo duże uchwyty

Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 380 x gł. 470 x wys. 345 mm

10,09 kg



► Ilość porcji ryżu:
25 - 40 porcji



► Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



► Mata silikonowa jako element dystansowy i ochrona przed przypaleniem



Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613666396



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

12 l
40 - 60 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
15,7 kg



- Funkcje
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393

UVP* 1 737,- PLN

GTIN 4015613752860



Dośkonale przyrządzony ryż o każdej porze – bez potrzeby podłączania do zasilania elektrycznego. Urządzenie o mocy 5,6 kW w wersji gazowej służy do gotowania ryżu i utrzymywania temperatury wewnątrz urządzenia znajdującego się na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych pomieszczeniach (maks. pojemność 8,3kg).

- Materiał
- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

Aluminium | Emaliowane | Stal szlachetna
10 l
50 porcji
Aluminium
Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła

- Funkcje

- Rodzaj gazu
- Ważna wskazówka

Gaz płynny
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz dostawa bez zestawu do podłączenia gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5,6 kW
szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm
14,8 kg



► Ilość porcji ryżu:
50 porcji



► Funkcje:
gotowanie | utrzymanie ciepła

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP* 564,- PLN



Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512

UVP* 889,- PLN

GTIN 4015613396286



- Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu
- Garnek wewnętrzny

8,5 kg
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Bardzo duże uchwyty
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 465 x wys. 395 mm
7,8 kg



- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Toster TS20Si

100282

UVP* 246,- PLN

GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Wielkość otworu 270 x 38 mm
- Ilość stopni przyrumienienia 6
- Funkcje Opiekanie
Rozmrażanie
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
- waga 2,2 kg



- ▶ Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna
- ▶ Gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę



- ▶ Produkt przystosowany do tostów oraz tostów-kanapek



- ▶ 6 stopni zrumienienia
- ▶ Przycisk przerywający

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.



- Wielkość otworu 140 x 35 mm
- Funkcje Rozmrażanie
Podgrzewanie
Opiekanie jednostronne (bajgiel)
Opiekanie 6
- Ilość stopni przyrumienienia
- W zestawie Nakładka na bułeczki, zdejmowana



- ▶ Wielkość przegrody: 140 x 35 mm



- ▶ W zestawie: nakładka na bułeczki



- ▶ Szuflada na okruchy możliwość wyjęcia



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm	1,4 kg	100373	185,- PLN	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm	2,3 kg	100374	299,- PLN	4015613806624



Toster TS40



Tost, który trafi w każdy gust. Regulowany bezstopniowo timer pozwala indywidualnie ustawić stopień przyrumienienia tostów, w tym również tostów typu Sandwich. Przyjemny sygnał dźwiękowy informuje o tym, że tost jest gotowy.

- Wielkość otworu
- Funkcje
- Nastawa czasu
- Obsługa

145 x 20 mm
Opiekanie
1 do 5 minut
1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
przełącznik wyboru do uruchamiania
przegrodek (zgrupowanych po dwie)



100292

- ▶ 4 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 2 lub 4 tostów



100097

- ▶ 6 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 3 lub 6 tostów



- ▶ Regulacja czasu: od 1 do 5 minut
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



- ▶ Wymijowana szuflada na okruchy

	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 250 mm wys. 220 mm	4,2 kg	100292	639,- PLN	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 405 mm gł. 275 mm wys. 220 mm	5,6 kg	100197	980,- PLN	4015613670911



Toster przelotowy Mini-XS

100273

UVP* 1 737,- PLN

GTIN 4015613719023



Toster przelotowy w wyjątkowo wąskiej wersji znajdzie dla siebie miejsce nawet w najmniejszej kuchni lub na najmniejszym stoliku w bufecie. Niezwykle wydajny toster – mimo niewielkich rozmiarów – jest w stanie przygotować do 90 kromek tostowych lub połówkę bułki w ciągu godziny.

- Wydajność / godzina
- Przystosowane do

Ok. 90 tostów
Tost
Tost typu Sandwich
Bajgle lub połówki bułki
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Grzałka dolna (bułeczka)

- Funkcje

- Czas nagrzewania
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości
taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
1 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm
11,6 kg



- ▶ Toster przelotowy w formacie XS
- ▶ szerokość: 23,5 cm



- ▶ możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
- ▶ funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka górna, grzałka dolna



- ▶ wysoka wydajność
- ▶ do 90 tostów na godzinę

Toster przelotowy "Mini"



Zajmuje wyjątkowo mało miejsca - idealny do bufetów



• Przystosowane do



• Funkcje



• Czas nagrzewania
• właściwości

Buleczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (buleczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



A100205

	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	100211	1 884,- PLN	4015613505473
DLT150-1	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	16,1 kg	A100205	2 494,- PLN	4015613421490



Opiekacz do tostów, pojedynczy



• Źródło ciepła
• Wymiary wewnętrzne
• Ustawianie czasu do
• W zestawie



Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczypcę do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Opiekacz do tostów, pojedynczy	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 285 mm	7,8 kg	A151300	791,- PLN	4015613388601
Toster/opiekacz, podwójny	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 405 mm	10,3 kg	A151600	980,- PLN	4015613385549



Wyposażenie dodatkowe

Szcypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



A151301

UVP* 51,- PLN



A151600

• Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

Gofrownice



Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpielową wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.



- Materiał płyt grzewczych: Żeliwo, emaliowane
- Wersja płyty/płyt grzewczych: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C



► Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



► Włącznik/wyłącznik



► Jednostki odpielowe osobno regulowane
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



► Jednostki odpielowe osobno regulowane
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpielowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm	15,4 kg	370174	1 884,- PLN	4015613735771
2HW211	2	Gofr w kształcie serca	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm	32,5 kg	370191	3 440,- PLN	4015613731728
1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	21,8 kg	370175	1 884,- PLN	4015613735832
2BW160-101	2	Gofr brukselski	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm	44,5 kg	370193	3 440,- PLN	4015613731735



Gofrownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Gofrownica MDI 1HW211



Doskonałe warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości

Żeliwo, emaliowane
Zamontowane na stałe

Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C

Tak

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



- ▶ Gofrownica z pełnym wyposażeniem
- ▶ łatwa i cyfrowa obsługa za pomocą pokrętki



- ▶ Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17 kg	370197	2 176,- PLN	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gofr w kształcie serca	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	33,8 kg	370198	4 007,- PLN	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	23,4 kg	370195	2 176,- PLN	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gofr brukselski	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	47,2 kg	370196	4 007,- PLN	4015613747743



Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzysiej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętle, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.

- Materiał płyt grzewczych Aluminium, powlekana
- Ilość jednostek odpiekowych 1
- Wersja płyty/płyt grzewczych Zamontowane na stałe
- Sterowanie Pokrętko MDI
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Timer Tak
- właściwości Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



► Materiał płyt grzewczych: aluminium, powlekane

	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	370270	1 684,- PLN	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofr brukselski	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370271	1 684,- PLN	4015613758220
MDI 1BWR 1750	Gofr brukselski, okrągły	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 470 mm wys. 280 mm	6,7 kg	370280	1 192,- PLN	4015613795072
MDI Bubble 2070	Bubble	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm	9,8 kg	370281	1 684,- PLN	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 245 mm	11,38 kg	370290	1 684,- PLN	4015613809915
MDI Donut 900	Donat	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	9,4 kg	370274	1 684,- PLN	4015613758251
MDI Lolly 400	Lolly (choinka), trójkątny	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	12 kg	370273	1 684,- PLN	4015613758244
MDI Lolly 600	Lolly (choinka), okrągły	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370275	1 684,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania wafłom kształtu różka, pucharka lub rurki)	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	370276	1 684,- PLN	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

► Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

► 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

► 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

► 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

► 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

► W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



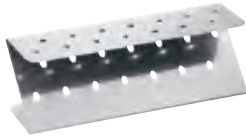
370278



UVP* 11,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



UVP* 110,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929



UVP* 98,- PLN



Gofrownica 1BWR 1750

370279

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613795065



▶ Bez ryzyka przywierania świeżych gofrów dzięki płytom grzewczym z powlekanego aluminium



Z gofrownicą 1BWR 1750 gofr brusselski nabierze właściwych krągłości. Wydajna gofrownica z powlekanymi płytami grzewczymi pozwala uzyskać gofry doskonałej jakości dzięki zintegrowanemu timerowi i ręcznie regulowanej temperaturze.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium, powlekana
1
Gofr brusselski, okrągły
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Tak
Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 250 x gł. 470 x wys. 280 mm
6,4 kg



Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164

UVP* 2 263,- PLN

GTIN 4015613581163



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w prawo/lewo



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrótowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- Programowanie

- Wyświetlacz cyfrowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
1
Gofr brusselski, okrągły
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180 ° w prawo/lewo
125 °C do 230 °C
Tak
Czas pieczenia
Temperatura
Tak
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
10,5 kg



Gofrownica "Deluxe II"

370165

UVP* 1 964,- PLN

GTIN 4015613655369



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180°



▶ 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych



Doskonały gofr brusselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrótowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy
Powłoka nieprzywierająca
1
Gofr brusselski
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180 ° w prawo/lewo
50 °C do 300 °C
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
13,6 kg

Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łopatką do rozprowadzania ciasta



► Materiał płyt do naleśników:
żeliwo, powłoka teflonowa



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	21 kg	104458	1 661,- PLN	4015613735931
2CP400	2	2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	40 kg	104457	2 933,- PLN	4015613731742



Naleśnikarka 1CP400G



Żeliwna płyta do wypieku naleśników stwarza najlepsze warunki do przyrządzenia cieniutkiego, lekko przypieczonego i wilgotnego naleśnika. Na powlekanej płycie o wymiarze 40 cm można przygotowywać naleśniki z możliwością 2-stopniowej regulacji w najprostszy sposób.

- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
Nie wchodzi w zakres dostawy: Zestaw podłączeniowy do gazu, bateria (1 x AA)



	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	17 kg	1043613	1 813,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm	30,4 kg	1043623	3 250,- PLN	4015613746890



Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500

UVP* 36,- PLN

Łopatką do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501

UVP* 49,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP* 564,- PLN



Maszyna do slushie 2120

135022

UVP* 8 317,- PLN

GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

- Materiał zbiornika: Poliwęglan
- Liczba zbiorników: 2
- Pojemność pojedynczego zbiornika: 12 l
- Chłodzenie: Sprężarka, Tryb nocny, Tryb dzienny, -2 °C do -5 °C, Zimny napój, Slushie, Interruptor vasculante, Załączane osobno
- Oświetlenie: Na pokrywie, Załączane osobno dla każdego zbiornika
- Moc przyłączeniowa: 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
- waga: 40 kg



- ▶ Wymywane zbiorniki
- ▶ Zdejmowane wrzeciono
- ▶ Zdejmowane krany

- ▶ Wymywane tacki na skropliny



Maszyna do waty cukrowej B5000

137201

UVP* 1 283,- PLN

GTIN 4015613842493

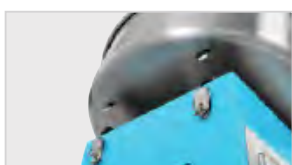


Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

- Materiał: Stal szlachetna, Lakierowana
- Misa: Ø wewnątrz 500 mm, stal nierdzewna
- Czas produkcji: 30 - 60 sekund / sztukę
- Regulacja temperatury: Przelącznik dźwigienkowy, Załączane osobno
- Silnik: Przelącznik dźwigienkowy, Załączane osobno
- Wskaźnik napięcia: Tak
- Bezpiecznik: Tak
- W zestawie: Zapasowy pasek zębaty, Miarka (12 -18 g), Drewniane patyczki, Cukier
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Cukier
- Moc przyłączeniowa: 1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm
- waga: 11,11 kg



- ▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty



- ▶ Zdejmowana misa
- ▶ Nadaje się do mycia w zmywarce

Ośłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

UVP* 299,- PLN



Steamer do hot dogów WB1001

120417

UVP* 1 506,- PLN

GTIN 4015613812526



Podgrzewacz do hot dogów podgrzewa i utrzymuje ciepło do 100 parówek i do 15 bułek do hot dogów. Szklany front po stronie klienta i atrakcyjny design zapraszają młodych i starszych na typowo amerykańską przekąskę.



- Pojemność do 15 bułek na hot dogi
do 100 parówek na hot dogi
- Wymiary półki górnej szer. 300 x gł. 300 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 160 x gł. 205 mm
- Zakres temperatury 25 °C do 100 °C
- Czas nagrzewania ok. 45 min. (w przypadku napełnienia wodą o temperaturze 60 °C | 9,2 l)



- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Pojemność zbiornika na wodę od 4,4 l do 9,2 l
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne, szkło
- W zestawie 1 wkład blaszany z rusztem kratkowym
2 blachy perforowane
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 430 x wys. 505 mm
- waga 10,51 kg



► Delikatne podgrzewanie bułek i parówek z wykorzystaniem pary wodnej



► Ze szklanym frontem po stronie klienta



Maszyna do popcornu V150

137100

UVP* 1 343,- PLN

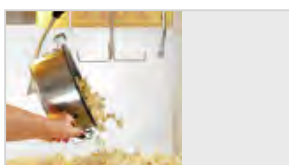
GTIN 4015613812533



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkownika – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.



- Materiał Szkło | Pleksiglas
Aluminium, lakierowana
- Materiał garnka Powłoka antyadhezyjna wewnątrz
Stal szlachetna na zewnątrz
- Garnek wyjmowany Tak
- Maks. pojemność garnka 227 g popcornu
- Wydajność na godzinę maks. 1,5 kg
- Czas produkcji / cykl roboczy 300 sek.
- Zakres temperatury do 200 °C
- Sterowanie garnka Grzałka i mieszadło załączone za pomocą przełącznika dźwigienkowego
- Ogrzewana komora na popcorn Spód (przełącznik dźwigienkowy)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- W zestawie 1 łopatką do popcornu
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
- waga 18,6 kg



► Wysoka wydajność 1,5 kg / godzinę



► Klapa do wyjmowania popcornu po stronie obsługi

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546

137101

UVP* 34,- PLN





Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836

UVP* 776,- PLN

GTIN 4015613518992



- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 23 l
- Ustawianie czasu do 30 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 395 x wys. 280 mm
- waga 12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie



Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856

UVP* 867,- PLN

GTIN 4015613762418



Do doskonałego efektu grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchenke mikrofalowej.

- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc grilla 1000 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 9
- Pojemność 23 l
- Ustawianie czasu do 30 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 405 x wys. 280 mm
- waga 12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
Grill (kombinowany)

► W zestawie: 1 ruszt grilla, Ø 189 mm,
wysokość 79 mm



Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857

UVP* 1 078,- PLN

GTIN 4015613843827



Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.

- Materiał Blacha stalowa
- Materiał komory Stal szlachetna
- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc gorącego powietrza 1950 W
- Moc grilla 1950 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 25 l
- Ilość programów do ustawienia 8
- Ustawianie czasu do 95 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
- waga 16,5 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
Grill (z możliwością kombinacji)
Gorące powietrze (z możliwością kombinacji)

► W zestawie: 1 patelnia grillowa,
Ø 280 mm, wysokość 52 mm

Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W



• Moc kuchenki mikrofalowej

1000 W



• Ilość magnetronów

1



• Pojemność

25 l



• Moc przyłączeniowa

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm

• waga

17,4 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
► Ilość programów możliwych do ustawienia: 20



610182



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	610182	2 077,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	610181	2 115,- PLN	4015613440101



Kuchenka mikrofalowa 18340M

610848

UVP* 4 461,- PLN

GTIN 4015613854359



Wyjątkowo duża komora kuchenki mikrofalowej jest wyposażona w ceramiczne dno. Mikrofała o mocy 1800 W zapewnia równomierne oddziaływanie ciepła z wykorzystaniem 6-stopniowej regulacji. Oprócz regulacji mocy istnieje możliwość sterowania podgrzewaniem i rozmrażaniem żywności za pomocą timera.



• Moc kuchenki mikrofalowej

1800 W



• Ilość magnetronów

2



• Ilość stopni mocy

6

• Pojemność

34 l

• Ustawianie czasu do

60 min.

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 575 x gł. 530 x wys. 370 mm

• waga

33 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie



► Komora: stal szlachetna, ceramika
► Wymiary: szer. 360 x gł. 405 x wys. 225 mm
► Oświetlenie wewnętrzne



► Kuchenka mikrofalowa z dnem ceramicznym
► Dobra dystrybucja ciepła
► Łatwe czyszczenie



Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839

UVP* 2 834,- PLN

GTIN 4015613776866



Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

- Moc kuchenki mikrofalowej 1800 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 10
- Funkcje Rozmrażanie, Podgrzewanie
- Pojemność 18 l
- Ilość programów do ustawienia 30
- Ustawianie czasu do 60 min.
- Właściwości Przyciski dotykowe, Opcja pamięci USB
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm
- waga 19,2 kg

Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



- Moc kuchenki mikrofalowej 1850 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 5
- Funkcje 2 funkcje rozmrażania, Podgrzewanie
- Pojemność 26 l
- Norma gastronomiczna 2/3 GN
- W zestawie 1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm
- waga 32 kg

610196

	Ilość programów do ustawienia	Timer	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093	50	Cyfrowo Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej	610195	5 407,- PLN	8806092114708
Kuchenka mikrofalowa MJ26A6091	–	Ręcznie Przycisk + 20 sekund	610196	5 407,- PLN	8806092114685



Wyposażenie dodatkowe

Polka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

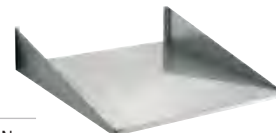


174520

UVP* 307,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

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



174600

UVP* 435,- PLN

The top half of the image shows a close-up of a chafing dish filled with cooked salmon fillets, red bell peppers, yellow bell peppers, and green peas. The salmon is seasoned with black pepper. The chafing dish is black and sits on a silver metal base.

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu. Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury. W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie: od chafing dish po bema.



Bemary Hotpot



Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpeli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnek wkładany ze stali szlachetnej a po wyjęciu można go łatwo wyczyścić.



- Zakres temperatury
- Wkładów

35 °C do 95 °C

Możliwość osobnej regulacji



- ▶ Wyjmowany garnek wkładany
- ▶ Materiał: CrNiSi 18/10



- ▶ Zdejmowana pokrywka
- ▶ Z wycięciem na łyżkę



	Ilość wkładów	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L	1	3,5 l	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm	3,5 kg	605035	1 116,- PLN	4015613520612
Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L	1	6,5 l	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm	4,5 kg	605065	1 192,- PLN	4015613520629
Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L	2	3,5 l	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	6,2 kg	606035	1 608,- PLN	4015613520650
Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L	2	6,5 l	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm	7,9 kg	606065	1 797,- PLN	4015613520636
Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L	3	3,5 l	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	9 kg	607035	2 100,- PLN	4015613520667





Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035

UVP* 2 403,- PLN

GTIN 4015613520674



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpeli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnki wkładane ze stali szlachetnej pomieszczą do 3,5 litra płynu (każdy), a po wyjęciu można je łatwo wyczyścić.

- Ilość wkładów 4
- Pojemność, na 3,5 litra
- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
- waga 10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

UVP* 170,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

UVP* 185,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

UVP* 49,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

UVP* 87,- PLN



Jajowar EH6

115129

UVP* 1 003,- PLN

GTIN 4015613675770



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.

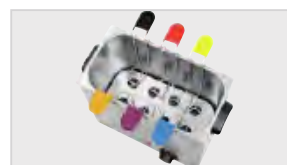
- Pojemność komory 4 l
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Regulacja stopnia twardości Ręcznie
- Grzałka ze stali szlachetnej Tak
- Wersja uchwyty na jajka 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami
- Wielkość jajek: małe, średnie
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
- waga 4,3 kg



- ▶ Perfekcyjne jajko na śniadanie
- ▶ Stopień twardości można określić indywidualnie



- ▶ Prostota i przejrzystość
- ▶ 6 uchwytów na jajka w różnych kolorach



Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- wymiary

1 x 1/1 GN
150 mm
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm



	W zestawie	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 111-150	–	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	8 kg	200230	624,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	1,3 kW 230 V 50/60 Hz	10,3 kg	200232	749,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	10,6 kg	200233	829,- PLN	4015613423678



Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



Doskonale nadaje się do użytku w bufecie lub w cateringu: dzięki bemarowi w formacie 1/1 GN możliwe jest precyzyjne i równomierne utrzymanie temperatury potraw. Zastosowanie łagodnej kąpieli wodnej pozwala zachować smak i zapobiega przypaleniu potraw.



- Wielkość komory, format GN
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa

1 x 1/1 GN
Tak
Pojemniki GN
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem	150 mm	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm	7,5 kg	200240	662,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kranikiem	200 mm	szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm	9,5 kg	200207	927,- PLN	4015613379678





Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005

UVP* 148,- PLN

GTIN 4015613669892



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.



• Garnek wewnętrzny

Ceramika

Możliwość wyjęcia



• Pojemność

1,25 l

• Zakres temperatury

40 °C do 58 °C



• Moc przyłączeniowa

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm

• waga

2 kg

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



• Materiał

Aluminium

• Garnek wewnętrzny

Ceramika



• Regulacja temperatury

Możliwość wyjęcia

3 stopnie



A100155



A100265

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L	1,25 l	65 °C do 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 240 mm gł. 210 mm wys. 205 mm	2,1 kg	A100266	136,- PLN	4015613610580
Podgrzewacz do potraw 5,5L	5,5 l	20 °C do 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm	5,4 kg	A100155	208,- PLN	4015613397894
Podgrzewacz do potraw 6,5L	6,5 l	20 °C do 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm	5,7 kg	A100265	223,- PLN	4015613405346



Kociołek na zupę, 16L

A150510

UVP* 662,- PLN

GTIN 4016098101822



• Materiał

Stal

Emaliowane



• Pojemność

16 l

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Bezpośrednio, bez wody

• Moc przyłączeniowa

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 470 x gł. 370 x wys. 375 mm

• waga

4,7 kg



Kociołek na zupę 5,4L

100062

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613634821



• Materiał

5,4 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
5,4 l
35 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm
3,1 kg

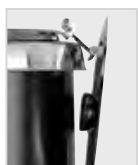


Garnek do zupy Club 8,5L

100067

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613442587



• Materiał

8,5 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
8,5 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm
3,4 kg



Garnek do zupy Economic 9L

100061

UVP* 390,- PLN

GTIN 4015613421292



• Materiał

9 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
48 °C do 94 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
3,9 kg

Kociołek Party 9L



- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury



- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Blacha stalowa, lakierowana	100054	390,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	549,- PLN	4015613367736



Kociołek na zupę 10L

100048

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613610702



Przezroczysta pokrywka z poliwęglanu umożliwia w każdej chwili wgląd do wnętrza kociołka. Bez uciążliwego sprawdzania poziomu zupy lub sosu - bez niepotrzebnej utraty ciepła.



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
10 l
57 °C do 84 °C
Pośrednio
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
3 kg



Garnek d zupy Gourmet 10L

100047

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613364704



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury



- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal niklowo-chromowa
Możliwość wyjęcia
10 l
50 °C do 95 °C
Pośrednio
1 chochla do zupy
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
5,2 kg



Chafing dish 3,8L 500 E

500835

UVP* 488,- PLN

GTIN 4015613390857



- Pojemność
- Zakres temperatury



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



- wymiary
- waga



3,8 l
30 °C do 85 °C
1 pojemnik Ø 300 mm
0,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm
3,7 kg



Chafing dish 1/1 1000 E

500831

UVP* 851,- PLN

GTIN 4015613389820



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



13,5 l
1/1 GN
100 mm
30 °C do 85 °C
1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
1 pojemnik GN
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm
8,3 kg



Chafing dish 1/1 2200 E

500830

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613370033



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



13,5 l
1/1 GN
100 mm
30 °C do 85 °C
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
1 pojemnik GN
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm
6,2 kg



Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840

UVP* 776,- PLN

GTIN 4015613370040



- Ilość wkładów
- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy



- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



2
4 litry
30 °C do 85 °C
Zdejmowana, z uchwytem
Otwór na łyżkę
2 chochle do zupy
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm
7 kg



Chafing dish 6,2L Flexible

500846

UVP* 1 396,- PLN

GTIN 4015613721101



Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego 390 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wznikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary szer. 435 x gł. 490 x wys. 205 mm
- waga 5,36 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wznikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego
system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

	Pojemność	Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 l	2/3 GN	szer. 400 mm gł. 425 mm wys. 202 mm	5,45 kg	500847	1 396,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm	7 kg	500507	1 699,- PLN	4015613696003



- ▶ Nieograniczone możliwości
- ▶ Podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ Możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- ▶ Mechanizm Soft Close
- ▶ Zdejmowana pokrywa z wznikiem



- ▶ System podnoszący
- ▶ Łatwe wyjmowanie pojemnika GN



Chafing dish 1/2 BP

500481

UVP* 185,- PLN

GTIN 4015613366708



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/2 GN
65 mm
1
1 pojemnik GN
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna
- Właściwości pokrywy

1/1 GN
Zdemontowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony



Głębokość
pojemnika GN
maks. Ilość pojemników
na pastę do
podgrzewania

	Głębokość pojemnika GN maks.	Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm	4,3 kg	500482	246,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	4	2 pojemniki GN	szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm	8,6 kg	500486	450,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm	4,1 kg	500494	299,- PLN	4015613536903



Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613412771



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
2
Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
Rolltop
1 pojemnik GN
szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP* 185,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP* 299,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP* 337,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160

UVP* 223,- PLN

GTIN 4015613845456



Szybki efekt cieplny i długi czas spalania w bufecie lub cateringu. Wydajna pasta do podgrzewaczy to udany sposób na równomierne, czyste i pozbawione zapachu podgrzanie talerzy, jak i samych potraw – bez sadzy i dymu. Substancja w postaci żelu to większe bezpieczeństwo w porównaniu z paliwami płynnymi.

- Pojemność / puszka 200 g
- Czas spalania / puszka, ok. 2,5 godziny
- Jednostka zamówienia 1 karton (48 puszek)
- wymiary szer. 85 x gł. 85 x wys. 52 mm
- waga 0,24 kg
- Minimalna ilość zamówienia 4 kartony



Pasta Bartscher do podgrzewaczy 200g DS

500060

UVP* 412,- PLN

GTIN 4015613467726



Pasta do palnika charakteryzuje się niezwykle długim, 3,5-godzinnym czasem palenia. Dzięki temu podczas cateringów i bufetów można więcej czasu poświęcić na uzupełnianie potraw i serwis, a mniej na eksploatację urządzeń.

- Pojemność / puszka 200 g
- Czas spalania / puszka, ok. 3,5 godziny
- Jednostka zamówienia 1 karton o pojemności 72 puszek
- wymiary szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
- waga 0,2 kg
- Minimalna ilość zamówienia 2 kartony



Witryna utrzymująca ciepło BW10



Witryna utrzymująca ciepło do idealnej ekspozycji różnych smakowitości. Ciepłe, wilgotne powietrze sprawia, że wypieki są nadal ciepłe i soczyste nawet po wielu godzinach – niczym świeżo wyjęte z pieca.

- Materiał: Pleksiglas
CNS 18/10
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 475 x gł. 335 mm
- Rodzaj drzwi: Drzwi uchylne
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
- ▶ 1 poziom



- ▶ Obsługa obustronna
- ▶ drzwi uchylne z każdej strony



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
- ▶ 2 poziomy



- ▶ Obsługa obustronna
- ▶ drzwi uchylne z każdej strony / poziomy

	Ilość poziomów	Ilość drzwi	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BW10	1	2	szer. 500 mm gł. 405 mm wys. 280 mm	10,6 kg	A203112	1 321,- PLN	4015613781273
BW20	2	4	szer. 505 mm gł. 350 mm wys. 415 mm	13,2 kg	A203113	1 585,- PLN	4015613781280



Witryna utrzymująca ciepło SN10

305069

UVP* 3 969,- PLN

GTIN 4015613843308



Prawdziwy gamechanger gry w godzinach szczytu w punkcie z przekąskami – dzięki witrynie utrzymującej ciepło przygotowane przekąski pozostają ciepłe i można je łatwo wyjąć. Dzięki oświetleniu LED ciepłe przekąski są dobrze wyeksponowane, przysuwając wzrok klienta.

- Materiał: stal, powlekane proszkowo
- Rodzaj przeszklenia: przeszklenie z 3 stron
Przeszklenie pojedyncze
- Materiał powierzchni roboczej: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 590 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 75 °C
- Regulacja temperatury: W odstępach co 0,1 °C
- Wysokość wewnętrzna: Cyfrowo
275 mm
- Właściwości: na wyposażeniu 3 fale na przekąski
- Moc przyłączeniowa: 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 765 x gł. 570 x wys. 390 mm
- waga: 29 kg



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do burgerów i przekąsek
- ▶ 1 poziom wyposażony w 3 fale na przekąski



- ▶ Powierzchnia do ustawiania: CrNiSi 18/10
- ▶ Wymiary: szer. 490 x gł. 590 mm
- ▶ Wysokość wewnętrzna: 275 mm



- ▶ Optymalna i efektywna dystrybucja ciepła
- ▶ Możliwość ustawienia witryny piętrowo



- ▶ Łatwe wyjmowanie potraw dzięki otwartemu przodowi

Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.



- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie Pojemniki GN



305058

- ▶ Pojemność: 4 x 1/3 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm



305059

- ▶ Pojemność: 6 x 1/3 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm

	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	2 002,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 403,- PLN	4015613681825



Witryna grzewcza 5200 2ER

305062

UVP* 1 699,- PLN

GTIN 4015613698885



Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.



- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Zaokrąglona
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg



- ▶ Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw



- ▶ 1 półka
- ▶ Wymiary: szer. 520 x gł. 300 mm



- ▶ Wyposażone w praktyczne drzwi podnośne



Witryna grzewcza 6200 2EK

305063

UVP* 2 040,- PLN

GTIN 4015613698892



► Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi i praktycznymi drzwiami

► 1 półka
► Wymiary: szer. 620 x głęb. 340 mm



Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.

- Pojemność 80 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
- waga 17,4 kg



Witryna grzewcza 5900 2ER

305064

UVP* 2 970,- PLN

GTIN 4015613711263



► Podświetlane powierzchnie ekspozycyjne
► Tylna ścianka w postaci lustra

► Pojemnik ekspozycyjny zob. katalog str 420, 421



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lampy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ścianie lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

- Pojemność 104 l
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Oświetlenie Góra
- Właściwości górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu
górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
- waga 27,6 kg



Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057

UVP* 2 494,- PLN

GTIN 4015613535500



- Materiał Blacha stalowa
- Pojemność 52 l
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
- waga 24,4 kg

Witryna grzewcza, "Bartscher Deli I"



• Materiał

Stal

Lakierowana

Chromowane



• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	35 kg	306053	2 304,- PLN	4015613437743
Bartscher Deli II	152 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm	52 kg	306054	3 020,- PLN	4015613437750
Bartscher Deli III	373 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm	76 kg	306055	4 155,- PLN	4015613437767



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



• Ilość półek

3

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak



• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Oświetlenie

LED

Góra

Osobne włączanie



	Pojemność	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 l	strona tylna	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm	36,2 kg	305053	2 933,- PLN	4015613503035
Bartscher Deli Plus I-D	120 l	Obustronnie	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm	36 kg	305055	3 099,- PLN	4015613525839
Bartscher Deli Plus II	160 l	strona tylna	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm	42,8 kg	305054	3 398,- PLN	4015613503042



Witryny grzewcze GN



Witryna grzewcza GN2110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.



- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Regulacja temperatury termostat
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie Halogen
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



▶ Oświetlenie wewnętrzne



▶ 1 drzwi unoszone
▶ Strona obsługi



▶ 2 drzwi przesuwne
▶ Strona obsługi



▶ 2 drzwi przesuwne
▶ Strona obsługi

	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GN1110-R	85 l	1 x 1/1 GN	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gt. 785 mm wys. 560 mm	45 kg	305067	12 332,- PLN	4015613828770
GN2110-R	95 l	2 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 755 mm gt. 785 mm wys. 560 mm	56,6 kg	305066	13 236,- PLN	4015613808819
GN3110-R	185 l	3 x 1/1 GN	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gt. 785 mm wys. 560 mm	84,8 kg	305068	18 912,- PLN	4015613828787



Wózki bufety, grzewcze



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



- Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka.
- Materiał: Drewno
 - Kolor: Teak
 - Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
 - Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
 - Kranik spustowy: Tak
 - Osłona: Tak
 - Oświetlenie: Na osłonie
 - Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
 - Nie wchodzi w zakres dostawy: Komora ze stali szlachetnej
 - Stan przy dostawie: Pojemniki GN, Półka do tac, Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	112 kg	125614	9 074,- PLN	4015613745381
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	136 kg	125628	10 024,- PLN	4015613745374
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	2 x 2 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	184 kg	125624	13 236,- PLN	4015613745398



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 396,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 585,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 456,- PLN



Wózek bufetowy Kids W4110-150U



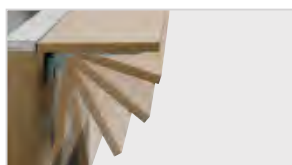
Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.



- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Wielkość komory, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 150 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Osłona
 - Tak
- Oświetlenie
 - Lampy grzewcze na podczerwień
 - Osobne włączanie
- Kółka skrętne
 - 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Zaokrąglone narożniki
 - 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
 - Pojemniki GN
 - W stanie całkowicie zmontowanym
 - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
 - 96 kg
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



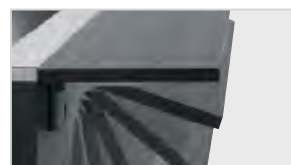
- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x gł. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids W4110-150U	Wiąz	125631	16 835,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	16 835,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	16 835,- PLN	4015613773049



Wózek bufetowy W3110-200U



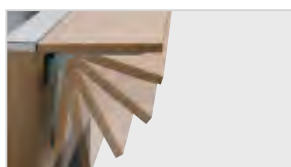
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpeli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.



- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 200 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Osłona
 - Tak
- Oświetlenie
 - LED
 - Osobne włączenie
- Kółka skrętne
 - 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
- W zestawie
 - Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Pojemniki GN
- Stan przy dostawie
 - W stanie całkowicie zmontowanym



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633	21 754,- PLN	4015613758558
W3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	21 754,- PLN	4015613773056
W3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	21 754,- PLN	4015613773063
W4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634	24 781,- PLN	4015613757803
W4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	24 781,- PLN	4015613773070
W4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	24 781,- PLN	4015613773087











Wózki do wydawania potraw



Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN



-  Rodzaj ogrzewania
 -  Ilość komór
 -  Głębokość pojemnika GN maks.
 -  Komora z podwójną ścianką
 -  Zakres temperatury
 -  Strefy grzewcze osobno regulowane
 -  Kranik spustowy wody
 -  Kółka skrętne
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Stan przy dostawie








Ogrzewanie suche
1
200 mm
Tak
30 °C do 90 °C
Nie
Nie
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Pojemniki GN
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	200254	4 651,- PLN	4015613505312
Wózek do wydawania potraw 3 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm	41 kg	200255	5 748,- PLN	4015613505329



Wózek do wydawania potraw WB2110



-  Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.
 -  Rodzaj ogrzewania
 -  Głębokość pojemnika GN maks.
 -  Zakres temperatury
 -  Strefy grzewcze osobno regulowane
 -  Kranik spustowy wody
 -  Kółka skrętne
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Stan przy dostawie

Ogrzewanie wodą
200 mm
30 °C do 90 °C
Tak
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Pojemniki GN
W stanie całkowicie zmontowanym

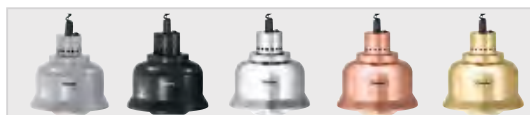
	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	200261	5 369,- PLN	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm	54 kg	200262	7 375,- PLN	4015613671802



Lampa grzewcza IWL250D SI



▶ Lampa na podczerwień
zob. katalog str 199



Ciepło podczerwieni o szerokim zastosowaniu – lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw w zależności od potrzeb.



- Materiał
- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- wersja przewodu zasilającego

Stal, lakierowana
lampa/lampy na podczerwień
E27
Przewód spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty
elektryczny materiał podłączeniowy
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
1 kg

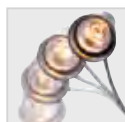
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250D SI	Srebrny, mat	114278	462,- PLN	4015613715933
IWL250D SW	Czarny, mat	114273	462,- PLN	4015613712703
IWL250D CHR	Srebrny, wysoki połysk	114279	549,- PLN	4015613739274
IWL250D KU	miedz, wysoki połysk	114274	549,- PLN	4015613712727
IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	114275	549,- PLN	4015613712734



Lampa grzewcza IWL250ST



▶ Lampa na podczerwień
zob. katalog str 199

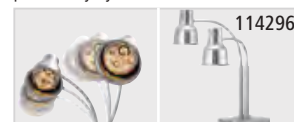
Lampa grzewcza – dzięki efektywnemu ciepłu podczerwieni i zastosowaniu ruchomego ramienia – umożliwia dostosowanie do potrzeb i elastyczne wykorzystanie: na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw, jak i przy bufecie.



- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- właściwości

lampa/lampy na podczerwień
E27
wentylowany reflektor stalowy
Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm)
Lampa na podczerwień, kolor szkła: przezroczysty

- W zestawie



	Ilość lamp grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250ST	1	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm	6,1 kg	114270	749,- PLN	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,38 kg	114296	1 056,- PLN	4015613806198



Mostek grzewczy I2WL552 1/1



W bufecie, cateringu lub stołówce – obie lampy grzewcze z wentylowanymi reflektorami aluminiowymi zapewniają precyzyjną emisję ciepła. Pozwala to utrzymać temperaturę potraw w pojemnikach w rozmiarze do 1/1 GN | 2/1 GN.



- Materiał Aluminium
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- W zestawie Lampa na podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- Ważna wskazówka dostawa bez pojemników GN
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)



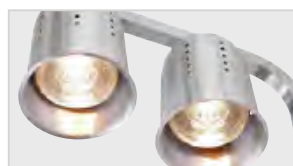
114282

- ▶ na pojemniki 1/1 GN
- ▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm



114282

- ▶ 3-stopniowa regulacja wysokości
- ▶ wysokość w świetle: 425 mm | 475 mm | 525 mm



- ▶ Precyzyjna emisja ciepła
- ▶ Lampy na podczerwień z reflektorami aluminiowymi



114267

- ▶ na pojemniki 2/1 GN
- ▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm

	Wielkość komory, format GN	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm	1,6 kg	114282	511,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	526,- PLN	4015613676326



Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001

UVP* 1 018,- PLN

GTIN 4015613432526



- Wielkość komory, format GN 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek 1
- Zakres temperatury 22 °C do 53 °C
- W zestawie 1 blacha perforowana
1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga 8,3 kg



- ▶ W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN oraz 1 blacha perforowana

Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie

szkło ceramiczne
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 85 °C
Tak
Lampa na podczerwień, kolor szkła:
czerwony



► Płyta grzewcza przystosowana do GN:
2 x 1/1 GN

	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	114263	1 018,- PLN	4015613655376
I2WL800	2 (osobno regulowane)	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm	14 kg	114272	1 699,- PLN	4015613692272



Mostek grzewczy I2WL801



Do pojemników GN w bufecie lub do talerzy podczas wydawania dań – dzięki mostkowi grzewczemu potrawy będą miały zawsze idealną temperaturę.

- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie
- Stan przy dostawie

stal nierdzewna
Tak
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 85 °C
Tak
Lampa na podczerwień, kolor szkła:
czerwony
Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL801	2	2	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 735 mm gł. 560 mm wys. 560 mm	17,55 kg	114302	1 884,- PLN	4015613841922
I3WL1200	3	3	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 080 mm gł. 560 mm wys. 560 mm	17,8 kg	114303	2 641,- PLN	4015613871233



Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

UVP* 38,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 68,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 68,- PLN

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu



- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



► Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



► Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	2,8 kg	114001	927,- PLN	4015613451749
Mostek grzewczy IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,3 kg	114002	1 003,- PLN	4015613452142
Mostek grzewczy IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 078,- PLN	4015613452159
Mostek grzewczy IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4 kg	114005	1 192,- PLN	4015613466538
Mostek grzewczy IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 268,- PLN	4015613452166
Mostek grzewczy IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 495,- PLN	4015613466545



Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258

114000

UVP* 322,- PLN





Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	8 kg	112081	2 494,- PLN	4015613656311
Mostek grzewczy WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	9 kg	112101	2 641,- PLN	4015613656328
Mostek grzewczy WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	11 kg	112122	3 122,- PLN	4015613656335
Mostek grzewczy WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	12 kg	112141	3 235,- PLN	4015613650197
Mostek grzewczy WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	14 kg	112161	3 311,- PLN	4015613656342
Mostek grzewczy WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm	17,4 kg	112181	3 856,- PLN	4015613656359
Mostek grzewczy WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	18 kg	112201	4 045,- PLN	4015613656366





Płyta grzewcza WP320S 1/1S

114374

UVP* 397,- PLN

GTIN 4015613868820



Wyjątkowo płaska płyta grzewcza do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości. Potrawy są utrzymywane w ciepłe i pięknie prezentują się przed podaniem. Idealnie nadaje się do pojemników w formacie 1/1 GN.

- Materiał płyty grzewczej: SCHOTT® szkło, hartowane 1/1 GN
- Norma gastronomiczna: ok. 10 minut
- Czas nagrzewania: Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy: 0,32 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Moc przyłączeniowa: szer. 400 x gł. 600 x wys. 35 mm
- wymiary: 4 kg
- waga:



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 570 x gł. 370 mm



► Produkt przystosowany do GN, optymalnie nadaje się do 1/1 GN



► Wyjątkowo płaska o szlachetnym designie do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości

Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1



Jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.

- Materiał płyty grzewczej: SCHOTT® szkło, hartowane 1/1 GN
- Norma gastronomiczna: 50 °C do 95 °C
- Zakres temperatury: 3 stopnie
- Regulacja temperatury: 50 °C | 70 °C | 95 °C
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa: 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 544 x gł. 338 x wys. 46 mm
- waga: 2,89 kg



► Płyta grzewcza do zabudowy
► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm



► Płyta grzewcza do zabudowy
► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
WP230S-EB 1/1	Biały Srebrny	114371	412,- PLN	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Czarny Srebrny	114373	412,- PLN	4015613846507



Płyta grzewcza WP150 1/1



- Materiał płyty grzewczej
- Zakres temperatury
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Szkło
30 °C do 95 °C
Pojemniki GN



114356

▶ Do pojemników GN: 1/1 GN



114357

▶ Do pojemników GN: 2/1 GN

	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm	3,4 kg	114356	587,- PLN	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm	5,9 kg	114357	814,- PLN	4015613416762



Płyta grzewcza WP250

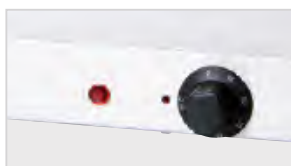


Jeśli to możliwe, potrawy powinny być podawane gościom w temperaturze, jaką miały bezpośrednio po przygotowaniu. Zastosowanie płyty grzewczej będzie w tym przypadku pomocne. Powierzchnia grzewcza ze stali szlachetnej przekazuje ciepło bezpośrednio do talerzy i misek. Dzięki skromnemu designowi nie zajmuje więcej miejsca niż jest to konieczne.

- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C



▶ Powierzchnia do ustawiania: materiał stal szlachetna



▶ Regulacja temperatury: termostaticzna
▶ Zakres temperatury: od 35 °C do 95 °C



▶ Włącznik/wyłącznik
▶ Ochrona przed przegrzaniem

	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm	5 kg	114360	587,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm	13,2 kg	114361	851,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm	16 kg	114362	1 041,- PLN	4015613504971



Indukcyjna płyta grzewcza



Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366

UVP* 624,- PLN

GTIN 4015613714806

W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Właściwości

Szkló
szer. 460 x gł. 315 mm
1000 W
11
50 °C do 100 °C
uchwyty do noszenia, po bokach
Sygnał dźwiękowy w przypadku braku
naczynia do gotowania
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
5,8 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Elastyczność w zakresie utrzymania ciepła przy pomocy indukcji
- ▶ Urządzenie nabladowe o mocy 1 kW



- ▶ Uchwyty boczne



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367

UVP* 700,- PLN

GTIN 4015613715704

Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- Możliwość łączenia

Szkló
szer. 455 x gł. 310 mm
1000 W
13
40 °C do 100 °C
Tak
Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
5,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Idealnie sprawdzi się na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym



Indukcyjna płyta grzewcza IW3

105601

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613848723



Płyta indukcyjna utrzymująca ciepło nie tylko atrakcyjnie wygląda, ale wyróżnia się także mocą 500 W. Możliwość połączenia do czterech urządzeń w rzędzie sprawia, że jest to doskonałe rozwiązanie dla każdego gorącego bufetu lub cateringu.

- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Możliwość łączenia

Szkló
szer. 390 x gł. 390 mm
500 W
9
60 °C do 100 °C
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 395 x gł. 395 x wys. 100 mm
7,5 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Nablátowa płyta grzewcza
- ▶ doskonale nadaje się do gorących bufetów i cateringu



- ▶ Utrzymanie ciepła z indukcją
- ▶ 500 W
- ▶ detekcja garnka



- ▶ łatwa obsługa
- ▶ regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezentację podczas wydawania potraw.

- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Możliwość łączenia

Stal
Szkló
szer. 390 x gł. 390 mm
300 W
12
40 °C do 95 °C
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz

- Moc przyłączeniowa



105865

- ▶ Nablátowa płyta grzewcza
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



105867



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3 zob. katalog str 207

	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm	5,4 kg	105865	4 726,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm	5,37 kg	105867	4 912,- PLN	4015613773117





Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613715421



STAINLESS STEEL



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 280 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 6
- Zakres temperatury 50 °C do 100 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,75 m
- Moc przyłączeniowa Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- wymiary 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
- 3,5 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 10°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym



Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864

UVP* 4 461,- PLN

GTIN 4015613746821



STAINLESS STEEL



Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 195 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość stopni temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,65 m
- Ważna wskazówka Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nabladowe
- wymiary 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- 3,8 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3 zob. katalog str 207

Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do:
Indukcyjna płyta grzewcza IW3
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

UVP* 223,- PLN

Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866

UVP* 9 267,- PLN

GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

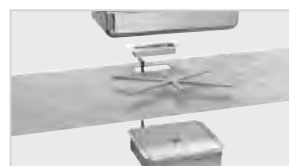
- wydajność maks. 650 W
- Maksymalna temperatura blatu roboczego 35 °C
- Odpowiedni materiał blatu roboczego Szkle
Ceramika
Marmurowy
Kwarcowy
Kamień
- Odpowiednia grubość blatu roboczego 4 - 20 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła do 55 °C
- Zakres temperatury podgrzewacza do potraw do 100 °C
- Panel obsługi długość przewodu: 2 m
Osobno
- Przystosowane podgrzewacze do potraw 1/1 GN
2/3 GN
Okrągłe do 40 cm
- W zestawie 1 silikonowa podkładka dystansowa
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
- waga 4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- ▶ Dystans
- ▶ Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C



- ▶ Odpowiedni materiał blatu roboczego Szkle
Ceramika
Marmur
Kwarc
Kamień



Podgrzewacz T12

A120814

UVP* 371,- PLN

GTIN 4015613687285



Podgrzewacz talerzy – dzięki specjalnemu kształtowi – zajmuje bardzo niewiele miejsca i jest w stanie podgrzać nawet dwanaście talerzy do temperatury ok. 65°C. Jeżeli podgrzewacz nie jest używany, można go przechowywać w sposób higieniczny i bezpieczny dzięki dołączonej pokrywie.

- Pojemność talerzy 12
- Średnica talerza maks. 280 mm
- Zakres temperatury do 65 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm
- waga 2,9 kg



- ▶ Design zapewniający oszczędność miejsca
- ▶ Higieniczne i bezpieczne przechowywanie



- ▶ Pojemność dla 12 talerzy



- ▶ Zakres temperatury do 65°C



Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069

UVP* 2 607,- PLN

GTIN 4015613475592



Urządzenie nabołtowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.

- Pojemność talerzy 30 - 40
- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi obrotowe
- Zawias drzwi Biegające do wewnątrz
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm
- waga 22,4 kg



- ▶ Pojemność: 30 - 40 talerzy
- ▶ Średnica talerza: 320 mm



- ▶ Drzwi obrotowe szklane
- ▶ Oszczędność miejsca dzięki otwieraniu do wewnątrz



Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065

UVP* 6 278,- PLN

GTIN 4015613437774



- Pojemność talerzy 2 x 50
- Średnica talerza maks. Maks. 2 x 32 kg
- Ilość płyt grzewczych 300 mm
- Zakres temperatury 2
- Kółka skrętne 30 °C do 110 °C
- Moc przyłączeniowa 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- wymiary 2 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm
- 54 kg

Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C



- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie



- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak



	Pojemność talerzy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	103064	1 457,- PLN	4015613405704
Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	32,2 kg	103063	1 775,- PLN	4015613398594
Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	46 kg	103122	2 970,- PLN	4015613398600



Podgrzewacz do 48 filiżanek

103067

UVP* 1 548,- PLN

GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.



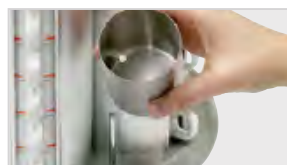
- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg



- ▶ Z obrotowym cokołem
- ▶ do łatwego wyjmowania i napełniania



- ▶ Pojemność: 48 filiżanek
- ▶ Średnica filiżanek: 90 mm



- ▶ 4 kubki na łyżeczki do herbaty
- ▶ zdejmowane – dla ułatwienia czyszczenia



Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076

UVP* 1 661,- PLN

GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.



- Pojemność dla filiżanek maks. 72
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 280 x gł. 295 mm
- Wysokość wewnątrz, na 175 mm
- Zakres temperatury do 60 °C
- Właściwości Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
- waga 10,7 kg



- ▶ 2 poziomy z osobno załączanym dopływem ciepła
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność dla filiżanek maks.: 72



- ▶ Wymiary powierzchni na filiżanki (każdy poziom): szer. 280 x gł. 295 x wys. 175 mm



- ▶ Nieogrzewana powierzchnia do stawiania naczyń na górze urządzenia
- ▶ idealne miejsce na spodki



Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079

UVP* 3 326,- PLN

GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiato. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.



- Pojemność dla filiżanek maks. 103
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 285 x gł. 335 mm
- Wysokość wewnątrz, na 180 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 60 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
- waga 14,4 kg



- ▶ 3 poziomy z wbudowaną grzałką
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność maks. 103 filiżanki



- ▶ Wymiary każdej powierzchni do ustawiania: szer. 285 x gł. 335 mm
- ▶ wysokość między powierzchniami do ustawiania: 180 mm



- ▶ Prosta obsługa za pomocą włącznika/wyłącznika

Dozownik płatków śniadaniowych



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Blacha stalowa
Lakierowana
- Wysokość misek, maks.
75 mm
- Właściwości
Pojemnik odporny na zarysowania
Nadaje się do montażu ściennego
Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy



	Ilość dozowników	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik płatków śniadaniowych	1	3,5 litra	szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	1,8 kg	500377	238,- PLN	4015613527260
Dozownik płatków śniadan., podw.	2	2 x 3,5 litra	szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	3,7 kg	500378	424,- PLN	4015613531793
Potrójny dozownik płatków śniad.	3	3 x 3,5 litra	szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	5,6 kg	500379	662,- PLN	4015613635675



Fontanna do czekolady SB 325-1

900007

UVP* 2 115,- PLN

GTIN 4015613767789



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.



- Pojemność
- Zakres temperatury do

2,5 kg
68 °C



- Właściwości

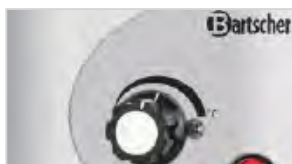
Zdemontowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Niezależna regulacja temperatury i napędu
0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
8,3 kg



► Pojemność: 2,5 kg



► Regulacja temperatury: Bezstopniowo



► Niezależna regulacja temperatury i napędu

Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał
- Uzupełnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Pleksiglas



	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm	1 kg	A500403	132,- PLN	4015613285702
Witryna bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm	1,7 kg	A500404	223,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm	3,1 kg	A500405	386,- PLN	4015613285726



Witryna bufetowa SW10



Witryna bufetowa to idealne miejsce na potrawy niewymagające chłodzenia, które pozwoli przechować je w sposób higieniczny, zapewnić im świeżość, a dodatkowo można ją umieścić w dowolnym miejscu bufetu w zależności od potrzeb. Przezroczysta pokrywa roll top umożliwia zarówno obustronną obsługę, jak i bezpośredni „podgląd” prezentowanych pyszności.

- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Osłona
- wymiary

1
szer. 420 x gł. 270 mm
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Polistyren
szer. 465 x gł. 315 x wys. 195 mm



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: tworzywo sztuczne



- ▶ Pokrywa roll top z możliwością obustronnej obsługi
- ▶ Przezroczysta



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: płyta ze stali szlachetnej, wyjmowana



- ▶ Funkcja chłodzenia przy pomocy 2 wkładów chłodzących

	Materiał	Funkcja chłodzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SW10	Tworzywo sztuczne	nie	1,43 kg	A500467	223,- PLN	4015613845432
SW10KP	Stal szlachetna Tworzywo sztuczne	2 wkłady chłodzące	2,93 kg	A500468	450,- PLN	4015613845449





Witryna bufetowa 70L

700355

UVP* 1 268,- PLN

GTIN 4015613667614



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Właściwości
- wymiary
- waga

Szkło
Pleksiglas
2
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
od strony obsługi
Półki zamontowane na stałe
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
13,2 kg



Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356

UVP* 927,- PLN

GTIN 4015613688954



Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Stal szlachetna
2
Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
Obustronnie
szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
11,6 kg



► Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



► Spód wkładany z możliwością wyjęcia



Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357

UVP* 1 506,- PLN

GTIN 4015613692616



Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Stal szlachetna
3
szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
od strony obsługi
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
17,2 kg



► Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



► Spody wkładane z możliwością wyjęcia



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Szuflady w standardowym formacie
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary



1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
1/1 GN
szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
4
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



110256



200282

	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	110257	6 959,- PLN	4015613782423
Mini 900T2	2	–	260 l	2 ruszty	67,5 kg	110256	5 218,- PLN	4015613695440
Mini 900S4	–	4	–	–	82 kg	200282	8 435,- PLN	4015613721873



Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359

UVP* 6 047,- PLN

GTIN 4015613782393



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
68,5 kg

Stół chłodniczy T2



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi

1
1/1 GN
Powietrze obiegowe
3
0 °C do 10 °C
956 kWh / rok
C (Nr EU 2015 / 1094)
4
Tak



Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



► Stoł mroźniczy Nr art. 110872
zob. katalog str 263

- Moc przyłączeniowa
- wymiary



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stoł chłodniczy T2	–	95 kg	110881	8 813,- PLN	4015613845845
Stoł chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	9 002,- PLN	4015613845852



Stoł chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi

1
1/1 GN
Powietrze obiegowe
3
0 °C do 10 °C
956 kWh / rok
C (Nr EU 2015 / 1094)
4
Tak



Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



- Moc przyłączeniowa
- wymiary



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stoł chłodniczy S2T1-150	–	104 kg	110882	10 781,- PLN	4015613845869
Stoł chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	10 966,- PLN	4015613845876



Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad 4
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4-150	–	111 kg	110883	12 710,- PLN	4015613845883
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	12 900,- PLN	4015613845890



Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1109 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-100	–	131 kg	110884	13 656,- PLN	4015613845906
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	13 808,- PLN	4015613845920



Stół chłodzony T3



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodzony T3	–	111 kg	110894	10 966,- PLN	4015613846033
Stół chłodzony T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	11 159,- PLN	4015613846040



Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T2-150	–	131 kg	110885	12 101,- PLN	4015613845937
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	110885MA	12 294,- PLN	4015613845944



Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak



110886MA



- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4T1-150	–	133 kg	110886	13 236,- PLN	4015613845968
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	13 429,- PLN	4015613845975



Stół chłodniczy S6-150



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



110887MA



- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-150	–	144 kg	110887	14 148,- PLN	4015613845999
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	14 372,- PLN	4015613846002



Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad 9
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S9-100	—	171 kg	110888	15 507,- PLN	4015613846019
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	15 738,- PLN	4015613846026



Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903

UVP* 11 916,- PLN

GTIN 4015613782614



- Ilość szafek 1
- Szafka w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna SN
- Zawias drzwi Prawo
- Regulacja wysokości 625 mm do 660 mm
- W zestawie 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga 78,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 851,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 208,- PLN



Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904

UVP* 17 020,- PLN

GTIN 401561380066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.



- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Wymiary szuflady szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 457 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 5
- Regulacja wysokości 640 mm do 728 mm
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 640 mm
- waga 91,2 kg



► Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



► Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych



Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

UVP* 284,- PLN



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

200297

UVP* 9 267,- PLN

GTIN 4015613806570



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

- Materiał powierzchni roboczej Granit
 - Rant 140 mm
 - Ilość szafek 1
 - Szafki chłodzone Tak
 - Szafki w standardowym formacie 600 x 400 mm
 - Ilość szuflad 7
 - Szuflady chłodzone Nie
 - Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
 - Pojemność 360 l
 - Chłodzenie stołu chłodniczego Sprężarka
 - Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
 - Klasa klimatyczna 4
 - Kółka skrętne 6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowania
 - właściwości
 - Ważna wskazówka
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Możliwość optymalnego łączenia z nadstawą chłodniczą GL3-2005
Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm
305,4 kg



Nadstawa chłodnicza GL3-2005

200298

UVP* 3 020,- PLN

GTIN 4015613806587



Witryna chłodnicza GL3-2005 ze szklaną osłoną może pomieścić nawet 10 pojemników 1/4 GN, dzięki czemu jest doskonałym uzupełnieniem stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2.

- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Szkló
- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres temperatury 2 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna 4
- W zestawie 4 nóżki do wkręcania
- Nie wchodzi w zakres dostawy 10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm
- Stan przy dostawie Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm
- 46,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice G-S7T2-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571



200299

UVP* 185,- PLN

Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 470 x gł. 629 x wys. 50 mm
- waga: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588



200300

UVP* 42,- PLN

Stoły chłodnicze



Stół chłodniczy 438T1

200570

UVP* 3 932,- PLN

GTIN 4015613782409



• Pojemność GN

1 x 1/1 GN

• Głębokość pojemnika GN maks.

150 mm



• Z deską do krojenia (polietylen)

Tak

• Ilość szafek

1



• Szafki w standardowym formacie

1/1 GN

• Wymiary szafki

szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm

• Pojemność

140 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

0 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

N

• Zawias drzwi

Prawo

• W zestawie

2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
1 ruszt 1/1 GN

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Pojemniki GN

• Moc przyłączeniowa

0,23 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm

• waga

45,5 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200356

UVP* 4 726,- PLN

GTIN 4015613782362



• Pojemność GN

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

• Głębokość pojemnika GN maks.

150 mm



• Z deską do krojenia (polietylen)

Tak

• Ilość szafek

2



• Szafki w standardowym formacie

1/1 GN

• Wymiary szafki

szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm

• Pojemność

260 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

0 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

N

• W zestawie

2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm

2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm

4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm

Pojemniki GN

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Moc przyłączeniowa

0,204 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm

• waga

61,2 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200357

UVP* 7 560,- PLN

GTIN 4015613782379



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

4 x 1/1 GN
150 mm
Tak
3
1/1 GN
szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
390 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / lewo / prawo
3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,321 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm
90 kg

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

200575

UVP* 5 218,- PLN

GTIN 4015613782416



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Tak
2
250 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,187 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm
63,5 kg

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274

UVP* 1 343,- PLN



- ▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
- ▶ Nadstawka szklana 900T2GL



Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358

UVP* 5 483,- PLN

GTIN 4015613782386



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Właściwości

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Błat roboczy granitowy
Samozamykające się drzwi
Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
Dobrze dostępna jednostka techniczna
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm
91 kg

- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110335

UVP* 4 726,- PLN

GTIN 4015613840314



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności i designem.

- Wersja
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie

Zamknięta obudowa szklana
Tak
5 x 1/2 GN
40 mm
Statycznie
2 °C do 7 °C
1075 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2024)
4
Osobne włączenie
LED
1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
45,1 kg



- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- ▶ Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze
- ▶ Załączane osobno oświetlenie energooszczędne LED



- ▶ Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwным z tyłu

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

UVP* 3 061,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- W zestawie 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

UVP* 3 364,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

UVP* 3 553,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

UVP* 4 007,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

UVP* 4 461,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



• Wersja Z nadstawą szklaną

• Szyba zabezpieczająca Tak

• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte



• Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm



• Chłodzenie Statycznie

• Zakres temperatury 0 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna N

• Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą

• Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 39 kg
- GTIN 4015613746500



110275

UVP* 3 137,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



110276

UVP* 3 591,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 390 x wys. 459 mm
- waga 52 kg
- GTIN 4015613773520



110278

UVP* 4 121,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



110279

UVP* 4 575,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

UVP* 3 364,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

UVP* 3 705,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

UVP* 3 477,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

UVP* 3 894,- PLN

Wózki bufety, chłodnicze



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
Komora ze stali szlachetnej
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
Półka do tac
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	125525	11 159,- PLN	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	148,2 kg	125526	11 723,- PLN	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	194,1 kg	125527	15 507,- PLN	4015613784526



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 396,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 585,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860



125504

UVP* 2 456,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.



• Materiał

Drewno, laminowane
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne

- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Kranik spustowy
- Osłona
- Oświetlenie

1
4 x 1/1 GN
150 mm
Statycznie
2 °C do 4 °C
3
Tak
Tak
LED

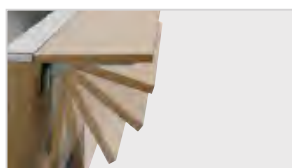
- Kółka skrętne
- Właściwości

Osobne włączanie
5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
Komora ze stali szlachetnej
Zaokrąglone narożniki
4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
W stanie całkowicie zmontowanym
0,356 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 160 x gł. 1 420 x wys. 1 200 mm
106,2 kg

- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids K4110-150U	Wiąz	125540	20 241,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	20 241,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	20 241,- PLN	4015613772981



Wózek bufetowy K3110-200U



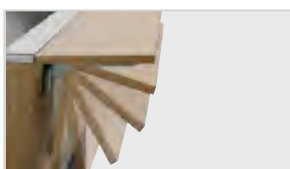
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.



- **Materiał**
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- **Ilość komór** 1
- **Głębokość pojemnika GN maks.** 200 mm
- **Chłodzenie** Statycznie
- **Zakres temperatury** 2 °C do 4 °C
- **Klasa klimatyczna** 3
- **Kranik spustowy** Tak
- **Osłona** Tak
- **Oświetlenie** LED
 - Osobne włączanie
- **Kółka skrętne** 2 z możliwością zablokowania
- **Właściwości** Komora ze stali szlachetnej
- **W zestawie** Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- **Nie wchodzi w zakres dostawy** Pojemniki GN
- **Stan przy dostawie** W stanie całkowicie zmontowanym



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	25 917,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	25 917,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V2	25 917,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544	28 944,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V1	28 944,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	28 944,- PLN	4015613773025



Witryny chłodnicze



Witryna chłodnicza 67L

700251

UVP* 4 030,- PLN

GTIN 4015613842905



Witryna chłodnicza z praktyczną deską do krojenia pomieści 8 pojemników GN w formacie 1/6 GN i pozwala na elastyczne zastosowanie jako urządzenie nablatowe. Pokrywa ze szkła bezpiecznego jest nie tylko solidna, ale również praktyczna: bezpośredni widok na potrawy i wygodny dostęp przy wkładaniu i wyjmowaniu dań.

- Pojemność GN 8 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Pojemność 67 l
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statyczne
- Zakres temperatury 1 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 550 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie 3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm
8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
- Moc przyłączeniowa 0,105 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 790 x gł. 620 x wys. 320 mm
- waga 25,1 kg



► Deska do krojenia z polietylenu



► Pokrywa szklana ze szkła bezpiecznego



Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239

UVP* 3 137,- PLN

GTIN 4015613842899



Witryna nadstawiana do strefy samoobsługowej – idealna na zimne napoje, jogurty, a także na przekąski wymagające przechowywania w niskiej temperaturze, np. kanapki, które znajdują swoje miejsce na wykonanej ze stali szlachetnej półce o wymiarach 645 x 300 mm. Możliwość otwarcia witryny chłodniczej od przodu pozwala na szybkie pobranie produktu i zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

- Pojemność 40 l
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 645 x gł. 300 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz 260 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statyczne
- Zakres temperatury 2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 472 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Moc przyłączeniowa 0,105 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 675 x gł. 585 x wys. 345 mm
- waga 24,8 kg



► Witryna nadstawiana z wyjątkowo dużym otworem szer. 650 x gł. 190 mm



► Powierzchnia ekspozycyjna ze stali szlachetnej
Wymiary: szer. 645 x gł. 300 mm
► Wysokość użytkowa: 260 mm



Witryna chłodnicza 105

700256

UVP* 3 667,- PLN

GTIN 4015613842912



Witryna chłodnicza o nowoczesnym designie stanowiącym połączenie stali szlachetnej i szkła zapewni atrakcyjną prezentację żywności w strefie samoobsługowej. Dzięki znajdującym się z obu stron drzwiom przesuwным i unoszonym bez problemu umieścimy produkty na wykonanej ze stali szlachetnej półce.



- Pojemność 105 l
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 530 x gł. 665 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz Maks. 300 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 1 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 3
- Zużycie energii elektrycznej 427 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Moc przyłączeniowa Obustronnie
- wymiary 0,105 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm



- ▶ Możliwość obsługi witryny z obu stron
- ▶ Powierzchnia ekspozycji stal szlachetna

Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta	110 l	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	10 781,- PLN	4015613738161
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	12 101,- PLN	4015613738178
Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 072 mm gł. 783 mm wys. 593 mm	80 kg	405057	12 858,- PLN	4015613738185





Witryna chłodnicza Bartscher Deli Cool I

700201G

UVP* 2 743,- PLN

GTIN 4015613479101



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

100 l

Powietrze obiegowe

2 °C do 12 °C



• Pojemność

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Zużycie energii elektrycznej

• Klasa wydajności energetycznej

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Ilość półek

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

4

912 kWh / rok

B (Nr EU 2019 / 2018)

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

2

Tak

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

40,3 kg

Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

Tak

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

2 °C do 12 °C



• Szyba zabezpieczająca

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Klasa wydajności energetycznej

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Ilość półek

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

4

B (Nr EU 2019 / 2018)

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

2

Tak

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 420, 421

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 l	1141 kWh / rok	szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm	56,6 kg	700202G	3 629,- PLN	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 l	1206 kWh / rok	szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm	66,3 kg	700203G	4 045,- PLN	4015613505565





Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G

UVP* 3 705,- PLN

GTIN 4015613617688



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

120 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1360 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm

• waga

55 kg



Witryna chłodn. Bartscher DeliCool III

305065

UVP* 4 635,- PLN

GTIN 4015613711270



Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

160 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1272 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 885 x gł. 570 x wys. 690 mm

• waga

65,2 kg



▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



▶ 2 półki
wymiary półki: szer. 815 x głęb. 360 mm
▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 858 x głęb. 467 mm



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia



Witryna chłodnicza 7450 2E

700421

UVP* 6 543,- PLN

GTIN 4015613840215



Witryna nabladowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.



- Materiał
 - Aluminium
 - Stal szlachetna
 - Szkoło
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Pojemność
 - 177 l
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
 - 1 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna
 - 3
- Zużycie energii elektrycznej
 - 2174 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie
 - Osobne włączanie
 - LED
 - Pionowe w narożnikach
- Rodzaj drzwi
 - Drzwi przesuwne, szkło
- Pozycja drzwi
 - strona tylna
- Ilość półek
 - 2
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- Moc przyłączeniowa
 - 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 805 x gł. 445 x wys. 935 mm
- waga
 - 75,6 kg



▶ Oświetlenie boczne LED
▶ osobne włączanie



▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 420, 421

Witryna chłodnicza Mini 58L

Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Szkoło
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
- Pojemność
 - 58 l
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
 - 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna
 - 4
- Zużycie energii elektrycznej
 - 1014 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
 - Tak
- Zawias drzwi
 - Prawo
- Ilość półek
 - 2
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- Właściwości
 - Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyby
- Moc przyłączeniowa
 - 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
- waga
 - 28,5 kg



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 58L, biała	Biały	700258G	1 760,- PLN	4015613635057
Witryna chłodnicza Mini 58L-SW	Czarny	700358G	1 760,- PLN	4015613711843





Witryna chłodnicza Mini 64L2T czarna

700358GV1

UVP* 2 191,- PLN

GTIN 4015613821443



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Szkło
- Kolor Czarny
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 64 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna 3
- Zużycie energii elektrycznej 988 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 425 x gł. 425 x wys. 840 mm
- waga 31 kg



► Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowymi drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 75 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Szkło
- Kolor Biały
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 75 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1161 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Pozycja drzwi Prawo
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- waga 35 kg



► Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała	Biały	700287	2 229,- PLN	4015613857367
Witryna chłodnicza Mini 75L2T czarna	Czarny	700387	2 229,- PLN	4015613857374



Witryna chłodnicza Mini 78L



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Pojemność
78 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna
4
- Zużycie energii elektrycznej
1003 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Zawias drzwi
Prawo
- Ilość półek
3
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Właściwości
Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb
- Moc przyłączeniowa
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm

	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 78L, biała	Biały	33,2 kg	700578G	1 926,- PLN	4015613635071
Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna	Czarny	33,2 kg	700277G	1 926,- PLN	4015613635088
Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna	Srebrny	32,5 kg	700778G	2 115,- PLN	4015613664101



Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978

UVP* 2 456,- PLN

GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całą wysokość.

- Materiał
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Kolor
Biały
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Pojemność
78 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna
4
- Zużycie energii elektrycznej
1610 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Zawias drzwi
Prawo
- Ilość półek
3
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Moc przyłączeniowa
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 445 x gł. 400 x wys. 985 mm
- waga
35,4 kg



► W otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza nie dochodzi do zaparowania szyb



Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G

UVP* 3 932,- PLN

GTIN 4015613633466



• Materiał

Stal nikielowo-chromowa
Szkle



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Pojemność

78 l



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1141 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)



• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm

• waga

41,8 kg



- ▶ 3 półki
wymiary: szer. 350 x głęb. 300 mm
- ▶ Regulacja wysokości



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 430 x głęb. 390 mm



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ możliwość osobnego włączenia/
wyłączenia



Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G

UVP* 2 153,- PLN

GTIN 4015613635101



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkle



• Kolor

Biały



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

86 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1184 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)



• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 425 x gł. 425 x wys. 980 mm

• waga

36,5 kg



- ▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
- ▶ Łukowe



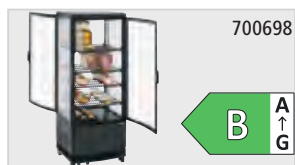
- ▶ 3 półki
wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm
- ▶ Regulacja wysokości



- ▶ Blacha kierująca strumieniem
powietrza, zapobiega zaparowaniu
szyb

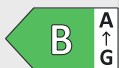


Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowym drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki ruszkom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 98 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.

• Materiał	Szkoło Tworzywo sztuczne Przeszklenie podwójne 98 l Powietrze obiegowe 2 °C do 12 °C 4 1087 kWh / rok B (Nr EU 2019 / 2018) Tak Prawo 4 Tak 0,18 kW 230 V 50 Hz szer. 425 x gł. 429 x wys. 1 080 mm 39 kg
• Rodzaj przeszklenia	
• Pojemność	
• Chłodzenie	
• Zakres temperatury	
• Klasa klimatyczna	
• Zużycie energii elektrycznej	
• Klasa wydajności energetycznej	
• Oświetlenie wewnętrzne	
• Zawias drzwi	
• Ilość półek	
• Regulowana wysokość półek	
• Moc przyłączeniowa	
• wymiary	
• waga	



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała	Biały	700498	2 456,- PLN	4015613857381
Witryna chłodnicza Mini 98L2T czarna	Czarny	700698	2 456,- PLN	4015613857398



► Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
► Łukowe



► 4 półki z regulacją wysokości
wymiary: szer. 355 x gł. 345 mm



► Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 345 x gł. 310 mm



► Blacha kierująca strumieniem
powietrza, zapobiega zaparowaniu
szyb

Witryna chłodnicza Mini 98L



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszkleń

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

98 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C



• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1401 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Blacha sterująca strumieniem powietrza,
zapobiega zaparowaniu szyb

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm

• waga

37,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L	Biały	700298G	2 153,- PLN	4015613635118
Witryna chłodnicza Mini 98L-SW	Czarny	700398G	2 153,- PLN	4015613711850



Witryna chłodnicza 235L-W

700336

UVP* 4 912,- PLN

GTIN 4015613735580



Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło

• Kolor

Biały



• Rodzaj przeszkleń

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

235 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1622 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością
zablokowania

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,38 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm

• waga

80,2 kg



Witryna do ciast 72L

700207G

UVP* 4 371,- PLN

GTIN 4015613586687



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

72 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1041 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Wilgotność powietrza maks.

70 %

• Zawias drzwi

Prawo

• Właściwości

System automatycznego zatrzymania obrotu

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm

• waga

39 kg



- ▶ Podstawa obrotowa załączana osobno
- ▶ Obrotowa podstawa wyjmowana



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia

Witryna do ciast 100L

Witryna kuchenna – dzięki 4 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektywnej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie dookoła



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Klasa klimatyczna

4

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Zawias drzwi

Prawo

• Rodzaj półek

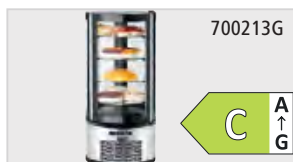
Szyba szklana

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Półki obrotowe, wyjmowane



700213G



- ▶ Zużycie energii elektrycznej 1376 kWh / rok
- ▶ 4 półek



700314



- ▶ Zużycie energii elektrycznej 2484 kWh / rok
- ▶ 6 półek



- ▶ Półki obrotowe
- ▶ Łatwe wkładanie i wyjmowanie potraw



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobno załączane

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	4 787,- PLN	4015613641423
400L	400 l	2 °C do 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	12 975,- PLN	4015613717913





Witryna chłodnicza KV 270L

700562

UVP* 11 500,- PLN

GTIN 4015613782454



Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.



• Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca Tak

• Materiał powierzchni roboczej Szkło

• Pojemność 270 l

• Chłodzenie Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury 2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna 4

• Zużycie energii elektrycznej 2703 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie LED

• Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Ilość półek 2

• Rodzaj półek Szyba szklana

• Półki z listwami cenowymi Tak

• Regulowana wysokość półek Tak

• Moc przyłączeniowa 0,475 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm

• waga 128,4 kg



► Drzwi przesuwne po stronie tylnej



► Oświetlenie LED



Regał chłodniczy "Rimi"

700231

UVP* 8 722,- PLN

GTIN 4015613789118



Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.



• Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze

• Szyba zabezpieczająca Tak

• Pojemność 220 l

• Powierzchnia ekspozycji 0,52 m²

• Chłodzenie Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury 2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna 6

• Zużycie energii elektrycznej 4487 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie LED

• Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Ilość półek regałowych 3

• Półki regałowe z listwami cenowymi Tak

• Regulowana wysokość półek Tak

• Roleta zamykająca Tak

• Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm

• waga 94,6 kg



► 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi



► Oświetlenie LED



► Roleta zamykająca



Minibar K1-111

700118V1

UVP* 1 585,- PLN

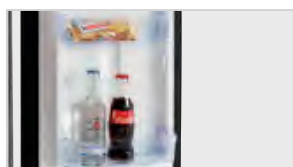
GTIN 4015613872841



Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.



- Materiał
Lakierowana
Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny
Tworzywo sztuczne
Biały
- Pojemność
31 l
- Chłodzenie
Statyczne
- Zakres temperatury
5 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej
193 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia
16 °C do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Możliwość zamknięcia
Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
Tak
- Ilość półek
2
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Nadaje się do zabudowy
tak (z zawiasem ślizgowym)
- W zestawie
Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa
0,065 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 402 x gł. 464 x wys. 556 mm
- waga
17,3 kg



- ▶ 2 półki
- ▶ maks. nośność: 4 kg
- ▶ Regulacja wysokości

- ▶ 2 półki drzwiowe
- ▶ maks. nośność: 2 kg
- ▶ Regulacja wysokości



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

700183

UVP* 980,- PLN

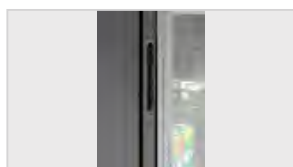
GTIN 4015613800219



Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.



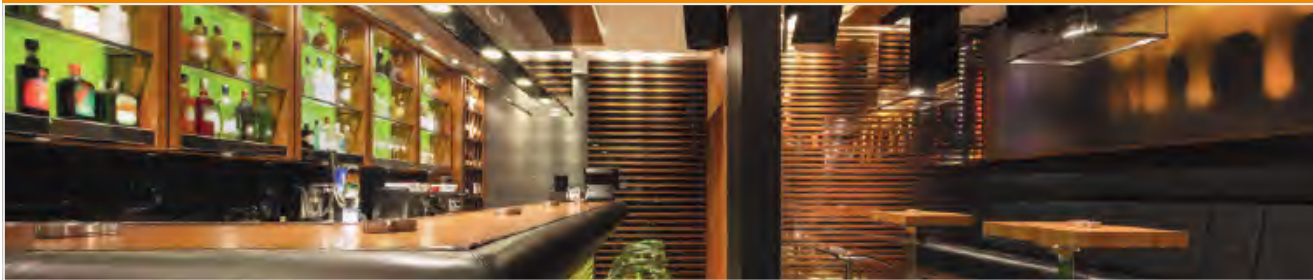
- Materiał
Blacha stalowa
Ocynekowane
- Materiał wewnętrzny
Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca
Tak
- Pojemność
46 l
- Chłodzenie
Sprężarka
- GWP
3
- Zakres temperatury
4 °C do 18 °C
- Zużycie energii elektrycznej
329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia
do 25 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
Tak
- Ilość półek
1
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Moc przyłączeniowa
0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
- waga
14,8 kg



- ▶ Zawias drzwi z możliwością zmiany strony

- ▶ Półki z regulacją wysokości

Barowa szafy chłodnicze



Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Materiał | Stal |
| • Materiał wewnątrz | Aluminium |
| • Rodzaj przeszkleń | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • GWP | 3 |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 25 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | oświetlenie LED
Drzwi samozamykające |



700121

- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 467 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 2



700122

- Chłodzenie: statycznie z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 420 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4



700123

- Chłodzenie: statycznie z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 500 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Barowa szafa chłodnicza 124L	112 l	0,135 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gl. 550 mm wys. 850 mm	44 kg	700121	3 099,- PLN	4015613702742
Barowa szafa chłodnicza 176L	175 l	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gl. 500 mm wys. 860 mm	55 kg	700122	4 155,- PLN	4015613702759
Barowa szafa chłodnicza 270L	280 l	0,215 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 335 mm gl. 500 mm wys. 860 mm	76 kg	700123	5 029,- PLN	4015613702766



Chłodziarka do wina ZZ 38FL

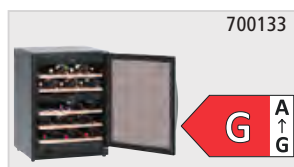


Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

- Materiał: Stal
Lakierowana
Szkoło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
- Chłodzenie: Sprężarka
- Ilość stref temperaturowych: 2
- Zakres temperatury: Góra: od 5 °C do 20 °C
Dół: od 5 °C do 20 °C
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Oświetlenie: LED
Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz



- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina ZZ 38FL	38 butelek (górze: 15 butelki, dół: 23 butelki)	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	700130	3 629,- PLN	4015613686653
Chłodziarka do wina ZZ 40FL	40 butelek (górze: 14 butelki, dół: 26 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm	56,7 kg	700133	4 688,- PLN	4015613686684
Chłodziarka do wina ZZ 126FL	126 butelek (górze: 54 butelki, dół: 72 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	700131	6 618,- PLN	4015613686660
Chłodziarka do wina ZZ 180FL	180 butelek (górze: 80 butelki, dół: 100 butelki)	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	700132	7 375,- PLN	4015613686677



► 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



► Równomierny rozkład temperatury



► Szyba szklana z filtrem UV



► Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych

Wyposażenie dodatkowe

Prezenter wina ZZ 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

UVP* 197,- PLN

Prezenter wina ZZ 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

UVP* 208,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji i chłodzenia wina w dyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED w chłodziarce do wina można stylowo zaprezentować butelki wina białego, różowego lub czerwonego w bufecie, na stole w restauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

- Materiał
- Chłodzenie
- Ilość stref temperaturowych
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie
- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne

Termoelektrycznie

1

5 °C do 18 °C

10 °C do 32 °C

LED

Osobne włączanie

0,05 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ 1 strefa temperatury
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 1°C



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączanie



700134



700143

	Pojemność	Otwór na butelkę	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2FL-100	2 butelki	Ø 85 mm	szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm	4,9 kg	700142	1 128,- PLN	4015613794457
Chłodziarka do wina 4FL-100	4 butelki	Ø 85 mm	szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 245,- PLN	4015613735917
Chłodziarka do wina 4FLS-10	4-5 butelk	430 x 100 mm	szer. 500 mm gł. 265 mm wys. 260 mm	7,1 kg	700143	1 434,- PLN	4015613862941



Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszcze dzięki chłodziarce impulsowej.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Pleksyglas
 - Tworzywo sztuczne
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
 - Sprężarka
 - 2 °C do 8 °C
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie
- Ważna wskazówka
 - Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm

- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

	Ilość przegród	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka impulsowa 60L-1F	1	60 l	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	700806	3 776,- PLN	4015613714479
Chłodziarka impulsowa 110L-2F	2	110 l	0,185 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm	40,8 kg	700809	4 348,- PLN	4015613746241



Chłodziarka szufladowa 600S2

110159

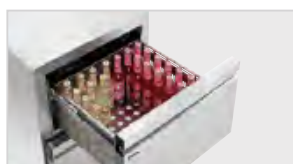
UVP* 6 164,- PLN

GTIN 4015613719450



Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.

- Ilość szuflad
 - 2
- Wymiary szuflad
 - dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm
 - en haut : L 440 x P 440 mm
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
 - 0 °C do 10 °C
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Klasa klimatyczna
 - 4
- Zużycie energii elektrycznej
 - 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Maksymalna wysokość butelki
 - 275 mm
- Nośność na szufladę maks.
 - 20 kg
- Nadaje się do zabudowy
 - Tak
- Moc przyłączeniowa
 - 0,167 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 600 x gł. 645 x wys. 845 mm
- waga
 - 50,8 kg



- ▶ Górna szuflada wyposażona w perforowany spód



Lodówka na butelki 88L

700182G

UVP* 1 419,- PLN

GTIN 4015613764023



Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadającą budowę, dzięki czemu pozwala się integrować praktycznie w każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nabezawaw restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

• Materiał	Blacha stalowa
• Materiał wewnętrzny	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	88 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	139 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	6
• Regulowana wysokość półek	Nie
• Właściwości	Pojemność: 28 butelek Górne oświetlenie LED, osobno włączane
• Moc przyłączeniowa	0,085 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 430 x gł. 480 x wys. 830 mm
• waga	22,2 kg



► Pojemność: 28 butelek



► ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk)
► ruszt, chromowany

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 355 x gł. 360 x wys. 38 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP* 36,- PLN



► Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L



Szafa chłodnicza na butelki K1-111

700473V1

UVP* 2 796,- PLN

GTIN 4015613878348



Dużo miejsca do przechowywania zimnych napojów – prosta szafka do butelek doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym. Dzięki półkom o regulowanej wysokości wewnątrz szafki można wykorzystać całkowicie w zależności od potrzeb.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Materiał wewnętrzny	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Pojemność	270 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	105 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	E (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 43 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Oświetlenie wewnętrzne załączane osobno
• Moc przyłączeniowa	0,21 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 650 x wys. 1 450 mm
• waga	50,2 kg



Schładzarka do butelek 350L

700323

UVP* 4 310,- PLN

GTIN 4015613842837



Schładzarka do butelek wyróżnia się pojemnością 350l oraz drzwiami skrzydłowymi z podwójnym przeszkleniem, które zapewniają atrakcyjną prezentację produktów. Oświetlenie wewnętrzne stanowi idealne uzupełnienie do ekspozycji niezawodnie schłodzonych towarów.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 350 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 744 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm
- waga 67 kg



Lodówka magazynowa 350

700276

UVP* 3 629,- PLN

GTIN 4015613797632



Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystroj każdej kuchni i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny Stal
- Pojemność Tworzywo sztuczne
- Chłodzenie 350 l
- GWP Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 3
- Zużycie energii elektrycznej -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej 735 kWh / rok
- Temperatura otoczenia D (Nr EU 2015 / 1094)
- Oświetlenie wewnętrzne 16 °C do 30 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek Tak
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości 2 kółka, 2 nóżki
- Moc przyłączeniowa Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
- wymiary 0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
- waga szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
- 55 kg



- ▶ 5 półek
- wymiary: szer. 520 x głęb. 360 mm
- ▶ półki z regulacją wysokości



- ▶ Oświetlenie wewnętrzne



- ▶ 2 kółka, 2 nóżki



Szafa chłodnicza 590LW

700907

UVP* 6 618,- PLN

GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnie 30 °C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.



- Materiał Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność 590 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia od 10 °C do 25 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Właściwości Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa 0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 773 x gł. 742 x wys. 1 907 mm
- waga 87,92 kg



Lodówka 600 WSTL

700854

UVP* 6 240,- PLN

GTIN 4015613843278



Zamykana lodówka – dzięki powierzchni o delikatnej strukturze – stanie się języczkiem uwagi w każdej kuchni gastronomicznej. 5 rusztów z regulacją wysokości pozwala dowolnie zaaranżować wnętrze w zależności od potrzeb. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza.



- Materiał Stal
powierzchnia lakierowana, z delikatną strukturą
- Materiał wewnętrzny Stal, lakierowana
- Pojemność 600 l
- Chłodzenie Statyczne z 1 wentylatorem
- GWP 3
- Zakres temperatury -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej 664 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (nr UE 2015/1094-IV)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 1930 mm do 1945 mm
- Ilość półek 5
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,292 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 780 x gł. 720 x wys. 1 930 mm
- waga 91,2 kg



- ▶ Solidna powierzchnia urządzenia
- ▶ Zewnętrzna powłoka lakiernicza o delikatnej strukturze

Ruszt wkładany 600 WSTL-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 510 x wys. 40 mm
- waga: 2,47 kg
- GTIN: 4015613863085

700858

UVP* 159,- PLN

Ruszt wkładany 600 WSTL-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 380 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613860664

700857

UVP* 136,- PLN



Lodówka z drzwiami szklanymi GTK3-121

700851

UVP* 2 641,- PLN

GTIN 4015613841908



Przyciąga wzrok na każdej grillowej lub kulinarnej imprezie – kompaktowa lodówka z drzwiami szklanymi o nowoczesnym designie. Na 3 półkach za szklanymi drzwiami z filtrem UV można chłodzić napoje i żywność.

- Materiał CNS 18/10 szkło, przyciemnione
 - Rodzaj przeszklenia Tworzywo sztuczne
 - Szyba zabezpieczająca Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
 - Pojemność Tak
 - Chłodzenie 63 l
 - GWP Sprężarka
 - Zakres temperatury 3
 - Zużycie energii elektrycznej -1 °C do 10 °C
 - Klasa wydajności energetycznej 345 kWh / rok
 - Temperatura otoczenia A (nr UE 2019 / 2018)
 - Możliwość zamknięcia 16 °C do 38 °C
 - Zawias drzwi Tak
 - Ilość półek Prawo
 - Regulowana wysokość półek 3
 - Ważna wskazówka Tak
- Do użytku w pomieszczeniach
Do użytku na zewnątrz pod warunkiem zabezpieczenia przed wpływem czynników pogodowych
Możliwość zabudowy pod warunkiem pozostawienia min. 15 cm wolnej przestrzeni wokół
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
 - wymiary szer. 430 x gł. 555 x wys. 675 mm
 - waga 35 kg



- ▶ 3 półek, regulacja wysokości
- ▶ Wymiary: szer. 335 x głęb. 350 mm



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Możliwość zamknięcia



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812

UVP* 4 726,- PLN

GTIN 4015613720623



Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.

- Materiał Stal
- Rodzaj przeszklenia Z powłoką
- Szyba zabezpieczająca Szkło
- Pojemność Tworzywo sztuczne ABS
- Chłodzenie Stal
- GWP Z powłoką
- Zakres temperatury Przeszklenie podwójne
- Zużycie energii elektrycznej Tak
- Klasa wydajności energetycznej 300 l
- Temperatura otoczenia Powietrze obiegowe
- Zawias drzwi 3
- Ilość półek 2 °C do 8 °C
- Regulowana wysokość półek 953 kWh / rok
- Właściwości F (Nr EU 2019 / 2018)
- Moc przyłączeniowa do 40 °C
- wymiary Prawo
- waga 4
- Oświetlenie LED, załączane osobno Tak
- 1 wentylator
- 4 kółka, 2 nóżki
- 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 440 x gł. 708 x wys. 1 840 mm
- 78 kg



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

700834

UVP* 3 969,- PLN

GTIN 4015613756943



Szafa chłodnicza z praktycznymi drzwiami ze szkła pozwoli zaoszczędzić czas i energię, ponieważ jeszcze przed otwarciem drzwi można zobaczyć, co kryje się w środku – szafa chłodnicza doskonale sprawdzi się zarówno w spiżarni i kuchni, jak i w różnych strefach klienta jak lokale sklepowe, stołówki, sale dla gości czy stacje paliw.

- Materiał: Blacha stalowa, lakierowana | Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklania: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 360 l
- Chłodzenie: Statycznie z dodatkowym wentylatorem
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 710 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 40 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Zawias drzwi: Samozamykające
- Ilość półek: Prawo
- Regulowana wysokość półek: 4
- Właściwości: Tak
- Moc przyłączeniowa: 1 wentylator
- wymiary: 2 kółka, 2 nóżki
- waga: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz



► 4 półek, możliwość regulacji wysokości
► z listwami cenowymi, możliwość zdjęcia



► Oświetlenie LED, załączane osobno



Szafa chłodnicza z drzwiami pr. GTK2-221

700848

UVP* 8 317,- PLN

GTIN 4015613839974



Lodówka z drzwiami szklanymi GTK2-221 – dzięki energooszczędnemu trybowi nocnemu i wentylatorowi przerywającemu pracę po otwarciu drzwi – stanowi nie tylko optymalny magnes na klienta, lecz również pozwala zmaksymalizować oszczędności w zużyciu energii. Dzięki temu produkty zawsze pozostają świeże i dobrze się prezentują.

- Materiał: Szkło
Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny: Stal | Z powłoką
- Rodzaj przeszklania: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 804 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1978 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
- Ważna wskazówka: Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa: Oświetlenie LED, załączane osobno
- wymiary: Uchwyty dystansowe należy zamontować na tylnej ścianie
- waga: 0,5 kW | 230 V | 50 Hz

Ruszt wkładany GTK2-221

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 790 x gł. 525 x wys. 35 mm
- waga: 4,18 kg
- GTIN: 4015613865218



700848ZR

UVP* 246,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami pr. GTK1-123

700836

UVP* 4 533,- PLN

GTIN 4015613814704



Przykuwa wzrok w każdym dziale samoobsługi: dzięki podświetlanemu wyświetlaczowi reklamowemu szklane drzwi lodówki przyciągają uwagę, prezentując produkty w najlepszym świetle.

- Materiał: Stal, lakierowana | Szkło
- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne PP
- Rodzaj przeszklenia: Aluminium | Z powłoką
- Szyba zabezpieczająca: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: Tak
- Chłodzenie: 232 l
- GWP: Statyczne z 1 wentylatorem
- Zakres temperatury: 3
- Zużycie energii elektrycznej: 1 °C do 9 °C
- Klasa wydajności energetycznej: 615 kWh / rok
- Temperatura otoczenia: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Display reklamowy: 10 °C do 32 °C
- Właściwości: oświetlenie LED
- Możliwość zamknięcia: Na naklejki, wymiary maks.: szer. 445 x wys. 190 mm
- Zawias drzwi: Tak
- Ilość półek: Prawo
- Regulowana wysokość półek: 4
- Właściwości: Tak
- Moc przyłączeniowa: oświetlenie LED
- wymiary: 4 kółka, 2 nóżki
- waga: 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 450 x gł. 530 x wys. 2 030 mm
- 71,6 kg

Ruszt wkładany GTK1-123

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 360 x gł. 335 x wys. 30 mm
- waga: 1,13 kg
- GTIN: 4015613865164



700836ZR

UVP* 85,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700611

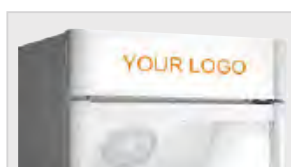
UVP* 3 776,- PLN

GTIN 4015613840338



Świetny sposób, aby zwrócić uwagę na reklamę i informacje: podświetlany display reklamowy znajduje się w zasięgu wzroku i budzi zainteresowanie – w lokalu sklepowym, stołówce czy sali dla gości. Za pomocą logo lub ogólnych informacji możesz wykorzystać swoją reklamę tak, aby osiągnąć zamierzony cel. Bezpośrednie spojrzenie na artykuły spożywcze skłania dodatkowo do zakupów pod wpływem impulsu.

- Materiał: Stal, lakierowana / Szkło
- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne ABS
- Rodzaj przeszklenia: Tworzywo sztuczne ABS
- Szyba zabezpieczająca: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: Tak
- Chłodzenie: 302 l
- GWP: Statyczne z 1 wentylatorem
- Zakres temperatury: 3
- Zużycie energii elektrycznej: 0 °C do 10 °C
- Klasa wydajności energetycznej: 642 kWh / rok
- Temperatura otoczenia: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Display reklamowy: 16 °C do 30 °C
- Właściwości: oświetlenie LED
- Możliwość zamknięcia: Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
- Zawias drzwi: Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
- Ilość półek: Tak
- Regulowana wysokość półek: Prawo
- Właściwości: 5
- Moc przyłączeniowa: Tak
- wymiary: 1 wentylator
- waga: 2 kółka, 2 nóżki
- szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
- 55,6 kg



▶ Display reklamowy
▶ Podświetlenie LED



▶ Oświetlenie LED



Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210



Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięta w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulacja wysokości: 2040 mm do 2115 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Oświetlenie LED, załączane osobno
Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
Drzwi samozamykające



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN210	461 l	886 kWh / rok	0,182 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 855 mm wys. 2 060 mm	108,6 kg	700603	11 537,- PLN	4015613781730
1400 GN210	922 l	1308 kWh / rok	0,207 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 320 mm gł. 835 mm wys. 2 040 mm	166,5 kg	700601	17 399,- PLN	4015613757810



- ▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- ▶ Półki na szer. 530 x głęb. 640 mm
- ▶ Półki z regulacją wysokości



- ▶ Możliwość zamknięcia



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał: Stal, lakierowana
 - Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
 - Pojemność użytkowa: 430 l
 - Chłodzenie: kompresor
 - Zakres temperatury: Powietrze obiegowe od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
 - Zużycie energii elektrycznej: 3650 kWh / rok
 - Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
 - Temperatura otoczenia: 16 °C do 25 °C
 - Ilość drzwi: 2
 - Zawias drzwi: Prawo
 - Ilość półek: 4
 - Regulowana wysokość półek: Tak
 - właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Moc przyłączeniowa: Oświetlenie LED, załączane osobno
 - wymiary: Lodówka u góry | zamrażarka na dole
 - waga: urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
- 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 700 x gł. 780 x wys. 2 000 mm
121,4 kg



▶ 2 półki w każdym przedziale
▶ Wymiary: szer. 565 x gł. 475 mm



▶ Wyświetlacz cyfrowy
▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

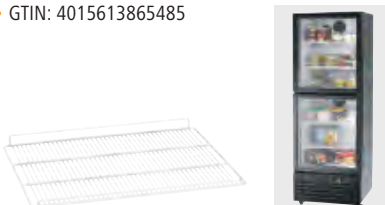
	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówko-zamrażarka 430L	Tworzywo sztuczne, biały	700898	8 317,- PLN	4015613765747
Lodówko-zamrażarka KTK1-122	Tworzywo sztuczne, czarny	700900	8 317,- PLN	4015613842851



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt wkładany 430L

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,14 kg
- GTIN: 4015613865485

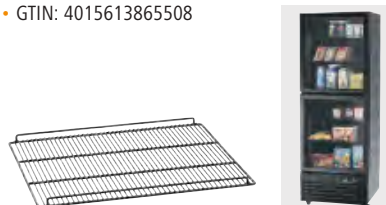


700898ZR

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTK1-122

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613865508



700900ZR

UVP* 72,- PLN

Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał: Stal, lakierowana
 - Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
 - Pojemność: 820 l
 - Chłodzenie: kompresor
 - Zakres temperatury: Powietrze obiegowe od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
 - Zużycie energii elektrycznej: 6570 kWh / rok
 - Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
 - Temperatura otoczenia: 16 °C do 25 °C
 - Ilość drzwi: 2
 - Możliwość zamknięcia: Tak
 - Zawias drzwi: Lewo / prawo
 - Ilość półek: 8
 - Regulowana wysokość półek: Tak
 - właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Moc przyłączeniowa: Oświetlenie LED, załączane osobno
 - wymiary: Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
 - waga: urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
- 1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 220 x gł. 805 x wys. 2 000 mm
201 kg



- ▶ 4 półki w każdym przedziale
- ▶ Wymiary: szer. 500 x głęb. 485 mm



- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



- ▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

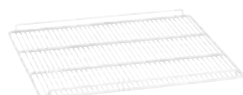
	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówko-zamrażarka 820L	Tworzywo sztuczne, biały	700899	13 236,- PLN	4015613765754
Lodówko-zamrażarka KTK2-222	Tworzywo sztuczne, czarny	700901	13 236,- PLN	4015613842868



Wypożyczenie dodatkowe

Ruszt wkładany 820L

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,96 kg
- GTIN: 4015613865492



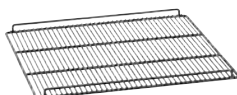
700899ZR



UVP* 57,- PLN

Ruszt wkładany KTK2-222

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,97 kg
- GTIN: 4015613865515



700901ZR



UVP* 57,- PLN



Lodówka-zamrażarka 484L GN210

700826

UVP* 11 197,- PLN

GTIN 4015613689012



Lodówka-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.

- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
 - Pojemność: 484 l
 - Norma gastronomiczna: 2/1 GN | 1/1 GN
 - Chłodzenie: Powietrze obiegowe
 - Zakres temperatury: od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -22°C
 - Temperatura otoczenia: 16 °C do 32 °C
 - Zawias drzwi: Prawo
 - Ilość półek: 3
 - Regulowana wysokość półek: Tak
 - właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- posiada także prowadnice na pojemniki GN
Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia
Lodówka u góry | zamrażarka na dole
0,767 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm
122,8 kg
- Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga

Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Dla zapewnienia dodatkowej powierzchni przechowywania wymagany jest ruszt wkładany 484L GN210
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844

UVP* 170,- PLN

Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- Ważna wskazówka: Dla dodatkowej powierzchni do przechowywania wymagana jest szyna podporowa 484L GN210-2
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460

700846

UVP* 132,- PLN



Szafa chłodnicza 335L GN110

700825

UVP* 7 072,- PLN

GTIN 4015613689036



Zgodna z normą gastronomiczną lodówka została wyposażona w 4 kółka skrętne, a dzięki prowadnicom wzdłużnym zajmuje wyjątkowo mało miejsca. Regulowane na wysokość prowadnice pomieszczą przygotowane pojemniki GN w formacie 1/1 i 1/2.



- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Pojemność: 335 l
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN | 1/2 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 548 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,347 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm
- waga: 79 kg

Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

UVP* 170,- PLN

Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

UVP* 132,- PLN

Szafa chłodnicza KGN1-112



Dzięki dużej ilości miejsca wewnątrz chłodzone produkty można przechowywać w przejrzysty sposób na regałach w formacie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne lodówki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.



- Materiał
 - Stal szlachetna
 - ścianka tylna ocynkowana
 - osłona spodnia ocynkowana
 - Stal szlachetna
- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
ścianka tylna ocynkowana
osłona spodnia ocynkowana
Stal szlachetna
2/1 GN
60
0 °C do 8 °C
B (Nr EU 2015 / 1094)
do 40 °C
Tak
Tak
Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
KGN1-112	650 l	482 kWh / rok	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	102,7 kg	700843	6 425,- PLN	4015613828459
KGN2-212	1350 l	803 kWh / rok	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	159,5 kg	700853	10 588,- PLN	4015613846453



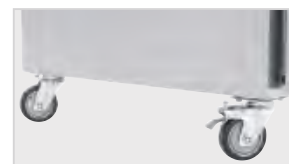
► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półek, regulacja wysokości
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

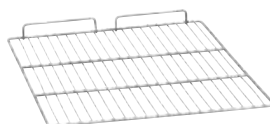


700860

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP* 72,- PLN



► Zamrażarka TKGN1-112 | TKGN2-212
zob. katalog str 266

Lodówka 700 GN211



- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Regulacja wysokości
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-2 °C do 8 °C
C (Nr EU 2015 / 1094)
do 30 °C
Tak
2040 mm do 2115 mm
Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	577 kWh / rok	0,368 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	700415	9 645,- PLN	4015613840253
1400 GN211	1400 l	998 kWh / rok	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	162 kg	700416	13 429,- PLN	4015613840260



Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 170,- PLN



Szafa chłodnicza 700 GN210

700904

UVP* 11 344,- PLN

GTIN 4015613840284



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzeżenie przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

- Materiał wewnętrzny
 - Pojemność
 - Norma gastronomiczna
 - Chłodzenie
 - GWP
 - Zakres temperatury
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Temperatura otoczenia
 - Możliwość zamknięcia
 - Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Regulacja wysokości
 - Ilość półek
 - Regulowana wysokość półek
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- CNS 18/10
700 l
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-2 °C do 8 °C
321 kWh / rok
A (Nr EU 2015 / 1094)
do 40 °C
Tak
Tak
2040 mm do 2090 mm
4
Tak
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
140,94 kg



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączanie

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwość wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816

UVP* 148,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwość wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

700817

UVP* 170,- PLN

Mini chłodnia 1240L



• Materiał

Blacha stalowa

Powlekane PVC



• Materiał wewnętrzny

Aluminium

Spód ze stali szlachetnej

• Wymiary wewnętrzne

szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm

• Pojemność

1240 l

• Chłodzenie

Sprężarka

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Temperatura otoczenia

16 °C do 38 °C

• Możliwość zamknięcia

Tak

• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Tak

• Właściwości

Zamek antypaniczny

Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe

• Moc przyłączeniowa

0,571 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm

• waga

158,2 kg



► Komora chłodnicza
pojemność: 1240 litrów
wymiary: szer. 855 x gł. 900 x
wys. 1760 mm



► Przystosowana do
prowadnic
rusztów
wieszaków
ramp podjazdowych



► z zamkiem antypanicznym
► możliwość zamknięcia
► możliwość zmiany kierunku
otwierania drzwi

Stan przy dostawie		Nr art.	UVP*	GTIN
Mini chłodnia 1240L	W stanie całkowicie zmontowanym	700690	17 777,- PLN	4015613787114
Mini chłodnia BS1240L	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	700699	17 777,- PLN	4015613790879



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

UVP* 624,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

UVP* 488,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595

UVP* 488,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

UVP* 791,- PLN

Szafka Dry Age



Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.



<ul style="list-style-type: none"> • Materiał • Materiał wewnątrz • Rodzaj przeszklenia • Szyba zabezpieczająca • GWP • Chłodzenie • Zakres temperatury • Temperatura otoczenia • Wilgotność powietrza • Lampa UV • Oświetlenie wewnętrzne • Możliwość zamknięcia • Zawias drzwi • Regulowana wysokość półek • właściwości 	<p>Szkló</p> <p>Blacha stalowa</p> <p>stal nierdzewna</p> <p>Przeszklenie potrójne</p> <p>Barwione</p> <p>Szkló filtracyjne UV</p> <p>Tak</p> <p>3</p> <p>Powietrze obiegowe</p> <p>2 °C do 14 °C</p> <p>18 °C do 38 °C</p> <p>od 50 % do 85 %</p> <p>Tak</p> <p>LED</p> <p>Tak</p> <p>Prawo</p> <p>Tak</p> <p>Antybakteryjne światło UV</p> <p>Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym</p>
---	--



700840



700841



- ▶ Optymalne warunki klimatyczne do procesu dojrzewania mięsa
- ▶ Wilgotność powietrza regulowana w krokach co 1 %
- ▶ Temperatura regulowana w krokach co 1 °C

- ▶ Nadaje się do dojrzewania zawieszanego i leżącego wysokiej jakości mięsa wieprzowego, wołowego i dziczyzny

Szafka Dry Age 63

• Wymiary wewnętrzne	szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm
• Pojemność	63 l
• Ilość filtrów	1
• Zbiornik wody	300 ml
• Wymiary prętów	szer. 295 x gł. 305 x wys. 30 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	20 kg
• Ilość półek	4
• Maks. nośność półek	15 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• W zestawie	1 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytywa 1 uchwyt z materiałem montażowym 1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso 2 kluczyki 4 kratownica ze stali szlachetnej 1 filtr wilgotności + 1 filtr zapasowy + uchwyt + miska ociekowa
• Moc przyłączeniowa	0,135 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm
• waga	40,6 kg
• GTIN	4015613769363



700840

UVP* 4 348,- PLN

Szafka Dry Age 380

• Wymiary wewnętrzne	szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm
• Pojemność	380 l
• Ilość filtrów	2
• Zbiornik wody	2 x 300 ml
• Wymiary prętów	Ø 25 mm, długość 495 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	80 kg
• Ilość półek	7
• Maks. nośność półek	20 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Nie
• W zestawie	2 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytywa 7 kratownica ze stali szlachetnej 1 uchwyt z materiałem montażowym 2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso 2 kluczyki 2 filtry wilgotności + 2 filtry zapasowe + uchwyt + miska ociekowa
• Moc przyłączeniowa	0,41 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm
• waga	104 kg
• GTIN	4015613769370



700841

UVP* 13 236,- PLN

Stoły mroźnicze



Stół mroźniczy T2-1341

110872

UVP* 11 723,- PLN

GTIN 4015613797618



2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrozonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.

- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par przewodnic 6
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 2644 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- W zestawie 2 ruszty
- Moc przyłączeniowa 0,667 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 92,4 kg



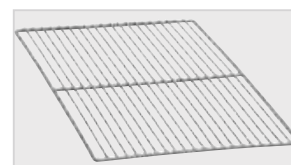
► Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



► Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



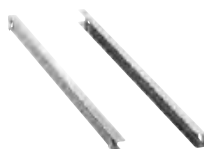
► Nóżki z regulacją wysokości



► 2 ruszty w zestawie

Prowadnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

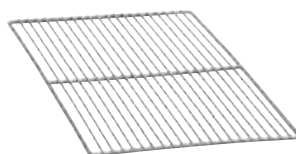


110873

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874

UVP* 132,- PLN



► Stół chłodniczy Nr art. 110881 zob. katalog str 216



Zamrażarka TKS38

700078

UVP* 927,- PLN

GTIN 4015613636900



Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrożonek.

- Materiał: Polietylen
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 38 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 147 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Moc przyłączeniowa: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga: 14 kg



- ▶ 1 wsad na maks. 18 szklane
- ▶ Długość każdego haczyka: 135 mm



- ▶ Kompaktowa, poręczna, praktyczna
- ▶ Pojemność: 38 litrów



Zamrażarka TKS90

700342

UVP* 3 969,- PLN

GTIN 4015613719696



Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.

- Materiał: Stal
Lakierowana
- Pojemność: Szkló
90 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- Zakres temperatury: -13 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1991 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- W zestawie: 2 kluczyki
- Moc przyłączeniowa: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm
- waga: 47,6 kg



- ▶ Ogrzewanie szyby zapewniające dobrą widoczność wnętrza
- ▶ zapobiega zaparowaniu szklanych drzwi
- ▶ możliwość osobnego załączenia



- ▶ szkło, przeszklenie potrójne



- ▶ Możliwość zamknięcia
- ▶ w zestawie 2 klucze



Zamrażarka TK1-111

700341V1

UVP* 3 175,- PLN

GTIN 4015613878331



Zamrażarka z 6 szufladami zapewni dobrze posortowane przechowywanie mrożonych produktów. Dzięki szufladzie Big Box zamrażanie i przechowywanie dużych mrozonek nie stanowi żadnego problemu. Prosty design w białym kolorze sprawia, że zamrażarka doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 215 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury do -18 °C
- GWP 3
- Zużycie energii elektrycznej 201 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 43 °C
- Ilość szuflad 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości
 - Szerokość szuflad: 440 mm
 - Wysokość szuflad: 172 mm
 - 1 szuflada Big Box szer. 440 x wys. 262 mm
 - 1 tacka na kostki lodu
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 595 x gł. 655 x wys. 1 450 mm
- waga 53 kg



▶ 6 szuflady



▶ 1 Big Box na duże mrozonek



Zamrażarka 600ST

700856

UVP* 7 560,- PLN

GTIN 4015613843292



Zamykana zamrażarka w solidnym wykonaniu ze stali szlachetnej pozwoli się idealnie zintegrować w każdej dużej kuchni. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza. Dużą przestrzeń wewnątrz można optymalnie wykorzystać dzięki 6 półkom.

- Materiał wewnętrzny Stal, lakierowana
- Pojemność 600 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -15 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1410 kWh / rok
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 1870 mm do 1885 mm
- Ilość półek 6
- Regulowana wysokość półek Nie
- Moc przyłączeniowa 0,199 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 780 x gł. 742 x wys. 1 870 mm
- waga 95,4 kg



▶ Pojemność: 600 litry
▶ Klasa klimatyczna: 4



▶ 6 półki
▶ Wymiary: szer. 590 x głęb. 490 mm



▶ Możliwość zamknięcia



▶ Nóżki z regulacją wysokości

Zamrażarka TKG1-112



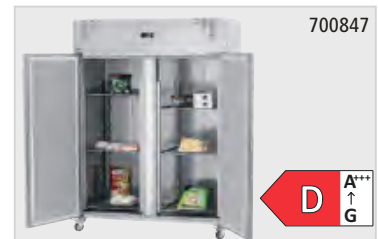
Dzięki dużej ilości miejsca wewnątrz mrożone produkty można przechowywać w przejrzysty sposób na regałach w formie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne zamrażarki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.

- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
ścianka tylna ocynkowana
osłona spodnia ocynkowana
Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
60
-18 °C do -22 °C
do 40 °C
Tak
Tak
Tak



- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TKGN1-112	650 l	1876 kWh / rok	0,41 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	101,2 kg	700852	7 560,- PLN	4015613846446
TKGN2-212	1350 l	4263 kWh / rok	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	168,9 kg	700847	13 236,- PLN	4015613828473



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półki
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

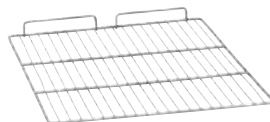


700860

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP* 72,- PLN



► Szafa chłodnicza KGN1-112 | KGN2-212
zob. katalog str 259

Zamrażarka 700 GN211



- Materiał wewnątrz
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
do 30 °C
Tak
Tak
Tak



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3



- Klasa wydajności energetycznej: E (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	2336 kWh / rok	0,69 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	110,4 kg	700705	11 916,- PLN	4015613840239
1400 GN211	1400 l	4580 kWh / rok	1,012 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 315 mm gł. 852 mm wys. 2 050 mm	174 kg	700706	16 264,- PLN	4015613840246



Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 170,- PLN



Szafa mroźnicza 700 GN210

700903

UVP* 12 673,- PLN

GTIN 4015613840277



Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- Pojemność
 - Norma gastronomiczna
 - Chłodzenie
 - GWP
 - Zakres temperatury
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Temperatura otoczenia
 - Możliwość zamknięcia
 - Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Regulacja wysokości
 - Ilość półek
 - Regulowana wysokość półek
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 700 l
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
1172 kWh / rok
B (Nr EU 2015 / 1094)
do 30 °C
Tak
Tak
2040 mm do 2090 mm
4
Tak
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
144,65 kg



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ osobne włączanie

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic
- Możliwości wykorzystania: Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816

UVP* 148,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

700817

UVP* 170,- PLN

Zamrażarki



Zamrażarka 288-W



Zamrażarka o pojemności 288 litrów stanowi energooszczędną alternatywę dla zwykłej zamrażarki. Oba kosze oraz ścianka działowa zapewniają uporządkowane przechowywanie dobrze posortowanych mrozonek.



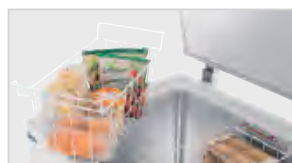
- Materiał Tworzywo sztuczne
Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Aluminium, powlekana
- Wymiary kosza szer. 225 x gł. 550 x wys. 230 mm
- Ścianka działowa możliwość indywidualnego zastosowania materiału: tworzywo sztuczne
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury do -18 °C
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak



	Pojemność	Ilość koszy	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
288-W	288 l	2	344 kWh / rok	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 015 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	43,4 kg	700967	3 398,- PLN	4015613814728
391-W	391 l	4	414 kWh / rok	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 305 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	63 kg	700968	3 776,- PLN	4015613854311
479-W	479 l	5	475 kWh / rok	0,14 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 555 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	70 kg	700969	4 533,- PLN	4015613854328



▶ Zamrażarka z chłodzeniem statycznym



▶ Wyjmowane kosze



▶ 1 ścianka działowa
▶ możliwość indywidualnej regulacji



▶ Możliwość zamknięcia



Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605

UVP* 19 862,- PLN

GTIN 4015613504780



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

5

1/1 GN

600 x 400 mm

Powietrze obiegowe



- Chłodzenie

1945



- GWP
- Cykl szybkiego chłodzenia
- Wydajność szokowa zamrażarki
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej

od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)

od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)

4

Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg

Zamrażanie szokowe: 0,35 kWh/kg

1 bagietowa sonda temperatury

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm

98 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Łuskarki do lodu



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.



- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika

Pionowy system parownika

18 kg



- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Czujnik poziomu napelnienia
- Nadaje się do zabudowy
- Ważna wskazówka

Chłodzenie powietrzem

T

3/4"

Ø 20 mm

Tak

Tak

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

- wymiary

szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

	Produkcja maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Łuskarka do lodu F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	15 700,- PLN	4015613792873
Łuskarka do lodu F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	17 970,- PLN	4015613793573



Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 24 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Wersja kostek lodu Kształt kostki Przejrzyste
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1 kg
- Pojemność zbiornika 2,3 l
- Chłodzenie kompresor
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
- waga 10,4 kg



- ▶ Na cykl roboczy: 24 kostki lodu
- ▶ Maksymalnie: 15 kg / 24 h

- ▶ Pojemność zasobnika: 1 kg



Kostkarka do lodu HK150

100082

UVP* 1 283,- PLN

GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 12 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 3
- Rozmiar kostki lodu S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 mm)
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 mm)
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 mm)
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1,5 kg
- Pojemność zbiornika 4,5 l
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
- waga 13,9 kg



- ▶ 3 różne rozmiary kostek lodu
S (Ø 1,5 mm | wys. 3,5 mm)
M (Ø 2,2 mm | wys. 3,5 mm)
L (Ø 2,5 mm | wys. 3,5 mm)

- ▶ Pojemność zasobnika: 1,5 kg

Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	Pompa obiegowa
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	ST
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 21 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu C26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	16 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
• Pojemność zasobnika	7 kg
• Moc przyłączeniowa	0,22 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
• waga	25,6 kg
• GTIN	4015613780856



104049

UVP* 3 326,- PLN

Kostkarka do lodu C50

• Produkcja maks.	50 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	24 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
• Pojemność zasobnika	13 kg
• Moc przyłączeniowa	0,38 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
• waga	38,4 kg
• GTIN	4015613780863



104050

UVP* 4 726,- PLN

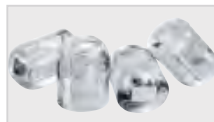
Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	System łopatkowy
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	SN
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Wysokość bez nóżek	690 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony



Kostkarka do lodu Q 26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	15 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	10 kg
• Moc przyłączeniowa	0,265 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
• waga	30,9 kg
• GTIN	4015613785707



104304

UVP* 6 845,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

• Produkcja maks.	45 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	35 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	16 kg
• Moc przyłączeniowa	0,36 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
• waga	38,8 kg
• GTIN	4015613774077



104306

UVP* 9 645,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Rozmiar kostki lodu 35 x 32 mm, 20 g, regulowany
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pełny)
- Produkcja przy pomocy System natryskowy
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna T
- Przyłącze wody 3/4"
- Odpływ wody Ø 20 mm
- Podblatowa Tak
- Ważna wskazówka Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Kostkarka do lodu B 28 Plus

- Produkcja maks. 28 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 18 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 6,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
- waga 28,6 kg
- GTIN 4015613774053



104523

UVP* 6 202,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

- Produkcja maks. 38 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 11,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
- waga 33,8 kg
- GTIN 4015613787503



104538

UVP* 7 753,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

- Produkcja maks. 46 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 15 kg
- Moc przyłączeniowa 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
- waga 28,2 kg
- GTIN 4015613787510



104548

UVP* 8 696,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

- Produkcja maks. 70 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
- waga 53,6 kg
- GTIN 4015613774060



104583

UVP* 10 667,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

- Produkcja maks. 86 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
- waga 54,2 kg
- GTIN 4015613787527



104593

UVP* 12 029,- PLN





Maszyna do lodów 1500

135028

UVP* 1 268,- PLN

GTIN 4015613806204



Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 137 x wys. 142 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

UVP* 72,- PLN



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool” zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do
 - Mrożone jogurty
 - Sorbety
 - Zmrożone desery
 - Lody
- Pojemność
 - 1,5 l
- Produkcja lodu
 - Od ok. 30 do 60 minut
- Chłodzenie
 - Sprężarka
- Zakres mrożenia do
 - Ok. -25 °C
- Właściwości pojemnika na lody
 - Materiał: stal szlachetna
 - Możliwość wyjęcia
 - 1 łyżka do lodów
 - 1 kubek z miarką
- Moc przyłączeniowa
 - 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
- waga
 - 8,9 kg

Witryna do lodów 2x5L-F



Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Stal
- Głębokość pojemnika maks.
 - 150 mm
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Zakres temperatury
 - 15 °C do -18 °C
- Klasa wydajności energetycznej
 - A (nr UE 2019 / 2018)
- Klasa klimatyczna
 - 4
- Rodzaj drzwi
 - Drzwi unoszone
- Oświetlenie wewnętrzne
 - LED
- W zestawie
 - stojak na pojemniki GN
 - pojemnik GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - pojemnik GN
- Moc przyłączeniowa
 - 0,184 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Do lodów i sorbetów



▶ Pojemnik na lody 5000
zob. katalog str 274



▶ Możliwość wyposażenia w:
2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
2 pojemniki na lody o poj. 5 litrów



▶ Możliwość wyposażenia w:
3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
3 pojemniki na lody o poj. 5 litrów

	Pojemność maks.	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna do lodów 2x5L-F	10 l	537 kWh / rok	szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm	25 kg	700940	6 804,- PLN	4015613809557
Witryna do lodów 3x5L-F	15 l	637 kWh / rok	szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm	29,8 kg	700941	7 560,- PLN	4015613809564





witryna na lody 4x6,5L-F

700248

UVP* 5 105,- PLN

GTIN 4015613848761



Na indywidualne lodowe specjalty – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom na lody witryna zapewnia możliwość przygotowania deserów na niewielkiej powierzchni w każdej kuchni gastronomicznej. Płaska pokrywa szklana z oświetleniem LED pozwala na szybki przegląd lodowych pyszności. Pozwala to uniknąć strat temperatury w związku z kontrolą poziomu napełnienia.

- Pojemność maks. 26 l
- Głębokość pojemnika maks. 4 pojemniki na lody, 6,5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 150 mm
- Rodzaj przeszklenia 150 mm
- Szyba zabezpieczająca Przeszklenie podwójne
- Zakres temperatury Tak
- Klasa klimatyczna -18 °C do -25 °C
- Zużycie energii elektrycznej 4
- Klasa wydajności energetycznej 1739 kWh / rok
- Rodzaj drzwi B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Drzwi unoszone
- W zestawie LED
- Ważna wskazówka 4 pojemniki na lody, 5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 115 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
- wymiary 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 867 x gł. 735 x wys. 377 mm
- 1 kg



► Zastosowanie: 4 pojemniki



► Zapewnia praktyczną możliwość przygotowania
► powierzchnia do odstawiania na urządzeniu

Pojemnik na lody 5000

- Przystosowane do: Witryna do lodów 2x5L-F, Witryna do lodów 3x5L-F, Witryna do lodów 4x6,5L-F
- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 165 x gł. 360 x wys. 115 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613873732



700261

UVP* 83,- PLN



Zamrażarka na lody 300L

700732

UVP* 4 912,- PLN

GTIN 4015613840345



Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.

- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Wymiary wewnątrz szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
- Pojemność 300 l
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 250 x gł. 520 x wys. 200 mm
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 677 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 35 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie 2 kosze
- Moc przyłączeniowa 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 700 x wys. 865 mm
- waga 51 kg



► 2 przesuwne pokrywy szklane
► szkło pojedyncze, podwójnie hartowane
► szkło bezpieczne
► Oświetlenie LED
► Możliwość zamknięcia

A close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with clean, white dishes, including plates and bowls. The dishwasher's door is open, revealing the interior. The Bartscher logo is embossed on the front of the door.

TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

Seria E



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKA UNIWERSALNA

DANE PODSTAWOWE	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	220 mm	280 mm	300 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	300 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1
cykl pracy	120 s	120 s	120 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy
podblatowa	✓	✓	✓
WYMIARY			
szerokość	430 mm	468 mm	595 mm
głębokość	550 mm	580 mm	650 mm
wysokość	668 mm	725 mm	825 mm
waga	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
NUMER ARTYKULU	110350	110400	110500
UVP*	7 375,- PLN	7 753,- PLN	8 170,- PLN



Seria E



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	—
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	✓	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	11 litrów	15 litrów	25 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2 litry	2,5 litra	2,7 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2 kW	2 kW	2,8 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	do 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓

Seria C



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1	2	2	2
cykl pracy	120 s	120 s	120 s	120 / 180 s	120 / 180 s	120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	415 mm	415 mm	415 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	485 mm	485 mm	485 mm	640 mm	640 mm	640 mm
wysokość	675 mm	675 mm	675 mm	845 mm	845 mm	845 mm
waga	30,8 kg	31,2 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	110360	110361	110362	110530	110531	110532
UVP*	9 267,- PLN	9 831,- PLN	9 831,- PLN	12 101,- PLN	13 051,- PLN	13 808,- PLN



Seria C



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	—	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	12 litrów	12 litrów	12 litrów	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—	—	—	—
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria M



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
wysokość	695 mm	695 mm	695 mm	840 mm	840 mm	840 mm
waga	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
NUMER ARTYKUŁU	110461	110462	110463	110540	110541	110542
UVP*	10 588,- PLN	11 344,- PLN	11 916,- PLN	15 507,- PLN	15 885,- PLN	16 835,- PLN



Seria M



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	14,5 litra	14,5 litra	14,5 litra	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przylącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria P



ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
wysokość talerzy maks.	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podświetlona	✓	✓	✓	✓
WYMIARY				
szerokość	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
głębokość	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
wysokość	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
waga	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
NUMER ARTYKUŁU	109640	109641	111678	111680
UVP*	16 642,- PLN	17 592,- PLN	15 700,- PLN	16 264,- PLN



Seria P



ZMYWARKI UNIWERSALNE

FUNKCJE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE				
pojemność zbiornika	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	✓	✓	✓	✓
drzwi dwusćienne	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓
lampa kontrolna	✓	✓	—	—
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	55 °C	55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE				
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓

Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	340 mm	340 mm
wysokość talerzy maks.	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
ilość programów zmywania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy
podblatowa	✓	✓
WYMIARY		
szerokość	600 mm	600 mm
głębokość	645 mm	645 mm
wysokość	850 mm	850 mm
waga	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	110666	110668
UVP*	18 912,- PLN	19 862,- PLN



Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

FUNKCJE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—

DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	10 litrów	10 litrów
zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra	3,5 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	1,1 kW	1,1 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwusienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz

AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	—	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

UVP* 261,- PLN

Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

UVP* 261,- PLN

Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

UVP* 132,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303

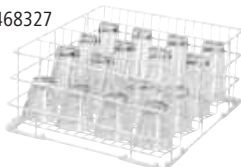


109325

UVP* 223,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

UVP* 337,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

UVP* 208,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

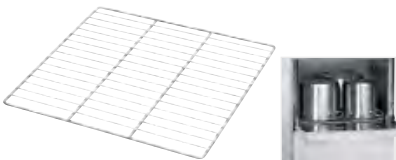


110318

UVP* 49,- PLN

Kratka zmywakowa 500

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217

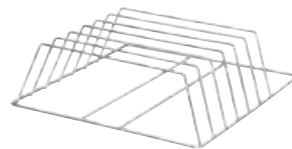


101094

UVP* 197,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP* 867,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 322,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 337,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 348,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma Materiał instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562 UVP* 1 737,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518 UVP* 942,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547 UVP* 1 737,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 284,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143 UVP* 624,- PLN

Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156 UVP* 68,- PLN

Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144 UVP* 91,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom przewodnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 7
- Format przewodnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147 UVP* 749,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688 UVP* 927,- PLN

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R



Zmywarka do garnków – dzięki dołączonemu do zestawu, uniwersalnemu koszowi i uchwytywi na tace – idealnie nadaje się do mycia nieporęcznych naczyń. Zapewnia doskonale efekty zmywania w przypadku garnków, patelni, tac, misek i salatek.

• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Zmywarka z pompą dozującą środek myjący



▶ Możliwość wykorzystania dwuosiedmiennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



▶ Zalecamy przyłączyć ciepłą wodę o temperaturze do 55°C



▶ Elastyczne zakresy stosowania dzięki 4 różnym programom płukania.

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

• Wymiary kosza	665 x 550 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 800 mm
• Maks. wysokość tacy	800 mm
• Wydajność na godzinę maks.	40 koszy
• Cykl pracy	120 / 240 / 360 / 480 sekund
• Dopływ wody	G 3/4"
• Zużycie wody przy 2 barach	4,2 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	50 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	6 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	1890 - 2270 mm
• Regulacja wysokości	1890 mm do 1940 mm
• W zestawie	1 wąż doprowadzający wodę 1 kubek na sztućce 1 kratka zmywakowa 1 wąż odpływu wody 1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace
• Moc przyłączeniowa	8 kW 400 V 50 Hz
• wymiary	szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
• waga	174,2 kg
• GTIN	4015613810560



110765

UVP* 43 508,- PLN

Zmywarka do garnków TS 850 R

• Wymiary kosza	840 x 805 mm
• Wielkość tacy maks.	805 mm
• Maks. wysokość tacy	805 mm
• Wydajność na godzinę maks.	20 koszy
• Cykl pracy	180 / 360 / 540 / 720 sekund
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Zużycie wody przy 2 barach	4,3 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	82 l
• Grzałka zbiornika	6 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	2050 - 2100 mm
• Regulacja wysokości	1790 mm do 1840 mm
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę
• Moc przyłączeniowa	13,36 kW 400 V 50 Hz
• wymiary	szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
• waga	119,8 kg
• GTIN	4015613793917



110677

UVP* 62 428,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Kratka zmywakowa TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

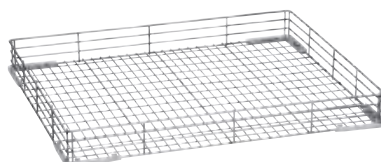


110693

UVP* 749,- PLN

Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690

UVP* 1 094,- PLN

Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 850 x 725 mm
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

UVP* 3 250,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

UVP* 791,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

UVP* 488,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



Jeszcze higienicznej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływu, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 440 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 180 sekund
- Pompa wypompowująca Nie
- Zmiękcacz wody Nie
- Pompa dozująca środek myjący Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Dopływ wody G 3/4"
- Odpływ wody Ø 28 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,4 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 22 l
- Grzałka zbiornika 2,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2055 - 2120 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1600 mm
- Właściwości Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
2 kosze na talerze
1 kubek na sztućce
zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego
1 wąż odpływu wody
1 wąż doprowadzający wodę
3 NAC
- Przyłącze urządzenia szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
- wymiary 98,5 kg
- waga



- ▶ System podnoszący ELS
- ▶ Opatentowany system podnoszący
- ▶ Niewielkie użycie siły i większe bezpieczeństwo



- ▶ Pompa DuoFlo (mniejsze straty podczas pompowania)
- ▶ System Energy Saving (aktywność bojlera tylko w razie potrzeby)
- ▶ System odpływu EDS
- ▶ Płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
- ▶ Zbiornik dwuciśnieniowy

- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
Zmywarka przelotowa DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	21 376,- PLN	4015613685106
Zmywarka przelotowa DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	23 646,- PLN	4015613685113



Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

UVP* 942,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

UVP* 1 737,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50-1 (zestaw)

- Skład zestawu: Węże podłączeniowe, 1 pompa
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500 SR, Zmywarka przelotowa DS 500
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 255 x wys. 170 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613878355

109347

UVP* 1 116,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 284,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

109349

UVP* 31 593,- PLN

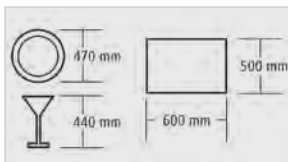
GTIN 4015613713854



CNS
18/10

Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewnia nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Samoczyszczenie Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 32 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3 litry / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 30 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 9,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2050 - 2110 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1595 mm
- W zestawie 1 kosz na sztućce, 4 przegrody
1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 wąż dopływowy
1 wąż odpływowy
- Moc przyłączeniowa 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
- waga 103,8 kg



- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia



- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni





Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

109251

UVP* 42 752,- PLN

GTIN 4015613766867

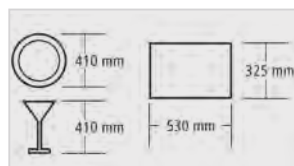


Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 mm
- Wysokość szklanek maks. 410 mm
- Wysokość talerzy maks. 410 mm
- Wydajność na godzinę maks. 12 - 45 koszy
- Cykl pracy 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Podwójne ściany Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3,5 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 20 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2065 - 2130 mm
- Regulacja wysokości 1595 mm do 1660 mm
- Właściwości Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534
Odzysk ciepła
Wielojęzyczne menu sterowania
Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
1 wąż dopływowy
1 wąż odpływowy
- Moc przyłączeniowa 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
- waga 145,4 kg



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowniczych i wyładowniczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP* 261,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740

UVP* 5 067,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741

UVP* 5 067,- PLN

Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742

UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743

UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940

UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960

UVP* 5 559,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745

UVP* 2 895,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746

UVP* 2 895,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747

UVP* 3 425,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749

UVP* 3 425,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP* 878,- PLN





Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630

UVP* 67 348,- PLN

GTIN 4015613806501



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewo systemem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

- Wersja System transportowy, stal szlachetna
Urządzenie pracujące w lewą stronę
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość szklanek maks. 450 mm
- Wysokość talerzy maks. 450 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 x 25 mm
- Wydajność na godzinę maks. 70 - 100 koszy
- Cykl pracy 35 / 94 sekund
- Dopływ wody 2 x G 3/4"
- Odpływ wody 1 x 1/4 G
- Ciśnienie wody 2 - 5 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 150 l/godz.
- Temperatura wody na dopływie 55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
- Pojemność zbiornika Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów
Bojler: 28,5 litrów
- Grzałka zbiornika 9 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1900 mm
- Regulacja wysokości 1565 mm do 1635 mm
- W zestawie 1 kubek na sztućce
1 kosz na szklanki
1 kosz na tace
1 kosz na talerze
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wąż do odprowadzania zużytej wody
- Moc przyłączeniowa 19 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
- waga 30,8 kg



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Podwójne ścianki



- ▶ Zestawy ramion płuczących, możliwość beznarzędziowego wyjęcia
- ▶ Temperatura wody na dopływie: 55 °C

Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbrzygowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625

UVP* 7 560,- PLN

Stół wyładowniczy KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

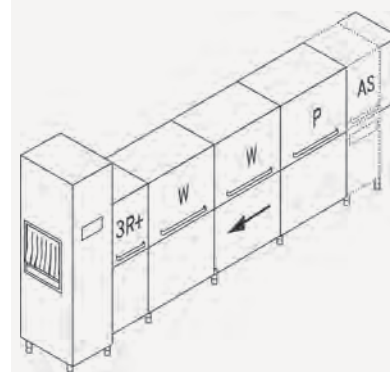


110626

UVP* 6 047,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP* 121,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP* 121,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

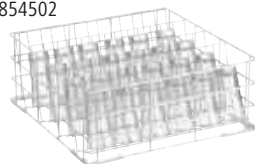


5303

UVP* 132,- PLN

Kosz na szklanki 500x500x205

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 4 | Wersja: Nachylone
- Wysokość wewnętrzna: 200 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 205 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613854502



109331

UVP* 639,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegrrody: 90 x 90 mm
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

UVP* 904,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

UVP* 132,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza

Tworzywo sztuczne
Brązowy
500 x 500 mm

Ilość przegród	Wielkość przegrrody	Wysokość wewnętrzna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5316	159,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5318	185,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5319	246,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5320	299,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5321	367,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5322	390,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5325	159,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5327	219,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5328	246,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5329	310,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5330	367,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5331	401,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,7 kg	5336	163,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,5 kg	5338	219,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,9 kg	5339	246,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,7 kg	5340	322,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,1 kg	5341	367,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,9 kg	5342	401,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,8 kg	5349	166,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,8 kg	5351	212,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,2 kg	5352	250,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,2 kg	5353	344,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,6 kg	5354	386,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,6 kg	5355	435,- PLN	4015613654928

Armatury



Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

UVP* 2 759,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

UVP* 3 020,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

UVP* 3 213,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

UVP* 4 840,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17



Sztuczki wypolerowane na wysoki połysk – Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztuczki są higienicznie dezynfekowane.

- Rodzaj politur/suszenia
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Właściwości

Rozgrzany granulatu kukurydziany

Tak

Tak

Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy

Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C

Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu

Łatwy dostęp do kanału sztućców

Przycisk start/stop



► Dmuchawa do usuwania granulatu



110432



► Załadunek sztućców na górze urządzenia

Polerka do sztućców 1500/17

- Maksymalna wydajność 1500 sztuk sztućców na godzinę z prawej strony urządzenia
- Szerokość otworu: 215 mm z przodu urządzenia
- Szerokość otworu: 100 mm
- Wyladunek sztućców 1,7 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 2 kg granulatu kukurydzianego
- W zestawie 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
- wymiary 25,6 kg
- waga 4015613708836
- GTIN



110431

UVP* 17 970,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

- Maksymalna wydajność 3000 sztuk sztućców na godzinę na górze urządzenia
- Szerokość otworu: 230 mm z przodu urządzenia
- Wyladunek sztućców 2,5 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1 kosz na sztuczke
- W zestawie 1 sito na sztuczke
- Moc przyłączeniowa 3 kg granulatu kukurydzianego
- wymiary 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
- GTIN 40 kg
- 4015613708935



110432

UVP* 21 376,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztuczki 1500/17

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435



UVP* 564,- PLN

Nakładka do kosza na sztuczki 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



110436



UVP* 662,- PLN

Ośłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztuczki
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437



UVP* 4 651,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944

110434

UVP* 197,- PLN





Urządzenie do poler.szklanek

109470

UVP* 10 690,- PLN

GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.



- Ilość głowic polerujących
- Rodzaj politory/suszenia



- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5

Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza
Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry

1,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
16 kg

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998

109472

UVP* 1 506,- PLN



Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampa)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446

109474

UVP* 288,- PLN



Urządzenia do uzdatniania wody



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

UVP* 2 380,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.500 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 1 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 260 x gł. 465 x wys. 478 mm
- waga: 8,52 kg
- GTIN: 4015613800974

109901

UVP* 2 759,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

UVP* 3 326,- PLN

Zestaw przyłączeniowy WEH1350/1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

UVP* 148,- PLN

Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

UVP* 829,- PLN



Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Wzmocnione włóknem szklanym
- Zdolność przyłączeniowa
1 urządzenie
- Przyłącze wody
3/4"
- wymiary
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm



- ▶ Przeznaczony do zmywarek
- ▶ Ilość podłączanych urządzeń:
1 urządzenie

- ▶ Przeznaczony do piec konwekcyjno parowy, kostkarka do lodu, ekspresy do kawy i ekspresy automatyczne do kawy
- ▶ Ilość podłączanych urządzeń:
1 urządzenie

Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności
5.000 litrów / wkład przy 10° dH (całkowita zawartość soli)
- Typ odsolenia
Odsalanie całkowite
- Przystosowane do
zmywarki użytkowane komercyjnie
- wymiary
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga
17,3 kg
- GTIN
4015613681580



109877

UVP* 3 969,- PLN

Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności
13.400 litrów / wkład przy 10° dH (twardość węglanowa)
- Typ odsolenia
Odsalanie częściowe
- Przystosowane do
Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga
17,4 kg
- GTIN
4015613681597



109878

UVP* 4 083,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu:
1 adapter do kranika
1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

UVP* 814,- PLN

A photograph of a cafe setting. In the foreground, a white cup filled with a frothy coffee sits on a white saucer. Next to it is a round, golden-brown pastry topped with a swirl of light-colored cream. A silver spoon rests on the saucer. In the background, another similar cup and pastry are visible, slightly out of focus. The overall scene is bright and clean, suggesting a professional cafe environment.

NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!



Ekspres do kawy Contessa 1000

A190056

UVP* 851,- PLN

GTIN 4015613733036



STAINLESS STEEL

1,8 L



Model Contessa 1000 – dzięki zoptymalizowanej, wytrzymałej technologii – charakteryzuje się jeszcze lepszą wymianą ciepła. Standardowo w szklanym dzbanku o pojemności 1,8 litra przygotujemy nawet 11 filiżanek świeżo parzonej kawy. Osobno załączana płyta grzewcza pozwoli utrzymać odpowiednią temperaturę kawy.

- Pojemność dzbanka 1,8 litra
- Wersja dzbanka/dzbanków Szkló
- Czas zaparzania 7 minut na 1,8 litra
- wydajność maks. 11 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,5 litra
- Ilość płyt grzewczych 1
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
- waga 6,5 kg



- ▶ Dzbanek na kawę ze szkła
- ▶ pojemność: 1,8 litra



- ▶ Czas zaparzania: 7 minut dla 1,8 litra
- ▶ Minimalna ilość do zaparzenia: 0,5 litra



- ▶ 1 płyta grzewcza
- ▶ możliwość osobnego załączenia

Ekspres do kawy Contessa 1002



STAINLESS STEEL

2 L



Idealne rozwiązanie do bufetów, cateringów lub na uroczystości – 2 litry świeżo parzonej, filtrowanej kawy można serwować bezpośrednio w termosie ze stali szlachetnej bez uciążliwego przelewania. Wykonana ze stali szlachetnej grzałka ekspresu Contessa zapewnia doskonałą wymianę ciepła.

- Pojemność dzbanka 2 litry
- Wersja dzbanka/dzbanków Termos, stal szlachetna
- Czas zaparzania 8 minut na 2 litry
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,5 litra



- ▶ Termos ze stali szlachetnej
- ▶ pokrywka z mechanizmem ułatwiającym nalewanie



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra



190184



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra

	Ilość pól grzewczych	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 filiżanek	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	6,5 kg	190193	927,- PLN	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 filiżanek	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	14,3 kg	190184	1 813,- PLN	4015613742410





Ekspres do kawy Aurora 22

190187

UVP* 1 381,- PLN

GTIN 4015613742403



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| • Pojemność dzbanka | 1,9 litra |
| • Wersja dzbanka/dzbanków | Termos z pompką, stal szlachetna |
| • Czas zaparzania | 8 minut na 1,9 litry |
| • wydajność maks. | 12 filiżanek |
| • Minimalna ilość zaparzanej kawy | 0,5 litra |
| • Sygnał informujący o konieczności odkamienienia | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,4 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm |
| • waga | 8 kg |



- ▶ 1 termos z pompką ze stali szlachetnej
- ▶ pojemność: 1,9 litra
- ▶ podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 1,9 litra
- ▶ Minimalna ilość do zaparzania: 0,5 litra



Wyposażenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek”)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

UVP* 32,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

UVP* 91,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 102,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 197,- PLN

Ekspres do kawy Regina Plus 40



Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości Niecka grzewcza ze stali szlachetnej

2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła



- ▶ Funkcja utrzymania ciepła
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ System grzewczy ze stali szlachetnej

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 l	48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm	3,3 kg	A190149	424,- PLN	4015613742427
Regina Plus 90	15 l	80 - 90 filiżanek	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm	4,2 kg	A190199	624,- PLN	4015613733043



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu - Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
Niecka grzewcza ze stali szlachetnej



- ▶ Filtr ze stali szlachetnej



- ▶ System grzewczy ze stali szlachetnej

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 l	40 - 48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	A190148	488,- PLN	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 l	60 - 72 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	A190167	549,- PLN	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 l	90 - 100 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	A190198	677,- PLN	4015613670539





Ekspres do kawy Silver 1300

A190189

UVP* 1 283,- PLN

GTIN 4015613735634



STAINLESS STEEL

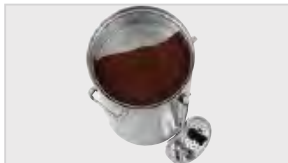
13,2L



Filizanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

- Pojemność 13,2 l
- Czas zaparzania 70 minut dla 13,2 litra
- wydajność maks. 100 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 5,28 litra (40 filiżanek)
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości Podwójne ściany

- Moc przyłączeniowa 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
- waga 6,4 kg



- ▶ Pojemność: 13,2 litra
- ▶ Maks. wydajność: 100 filiżanek
- ▶ Czas zaparzania: 70 minut dla 13,2 litrów



- ▶ Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm
- ▶ 145 mm bez tacki ociekowej



- ▶ Filtr ze stali szlachetnej



- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła

Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

UVP* 223,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

UVP* 49,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

UVP* 163,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 102,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

UVP* 53,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

UVP* 182,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

UVP* 68,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352

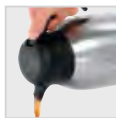


A190105

UVP* 322,- PLN

Termos 1,4L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,4 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

UVP* 78,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

UVP* 132,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769

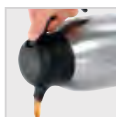


190117

UVP* 138,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

UVP* 85,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151

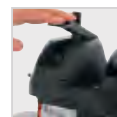


190108

UVP* 136,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

UVP* 193,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Umieszczone z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

UVP* 74,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing do 150 mm, Umieszczone z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215

UVP* 32,- PLN

Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing od 150 do 170 mm, Umieszczone z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216

UVP* 36,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawka z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP* 182,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP* 288,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

UVP* 140,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

UVP* 178,- PLN





Spieniacz do mleka MS600

190211

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613758077



Ciepła, świeża pianka mleczna do cappuccino lub podgrzane mleko do kawy. Dzięki tarczy miksującej i pierścieniowi sprężynowemu do spieniania mleka można przygotować mleko o preferowanej konsystencji w temperaturze 70°C.

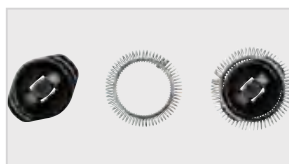
- Pojemność 0,6 l
- Poziom napełnienia Spienianie, maks.: 150 ml
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
- Funkcje Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
- Zakres temperatury do 70 °C
- Funkcja automatycznego wyłączania Tak
- W zestawie 1 tarcza miksująca
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
- waga 0,8 kg



► Pojemność: 0,6 litra



► Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu
► Bez potrzeby wstępnego podgrzewania mleka



► W zestawie:
1 tarcza miksująca
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
► Tarcza miksująca + pierścień sprężynowy do spieniania mleka = tarcza spieniająca mleko



Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129

UVP* 371,- PLN

GTIN 4015613613413

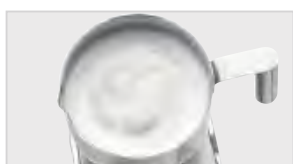


Komfortowe i w pełni automatyczne spienianie mleka do konsystencji kremowej lub gęstej lub tylko podgrzewanie w 80-90 sekund. Idealny do gorących lub mrożonych kreacji kawowych.

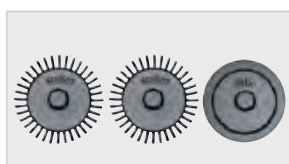
- Pojemność 0,4 l
- Poziom napełnienia Spienianie, maks.: 200 ml
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
- Funkcje Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund
Spienianie na zimno
- Zakres temperatury do 70 °C
- Funkcja automatycznego wyłączania Tak
- W zestawie 2 tarcza spieniania mleko
1 tarcza miksująca
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
- waga 1,1 kg



► Pojemność: 0,4 litra



► Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu



► W zestawie:
2 tarcze do spieniania mleka
1 tarcza miksująca



Bartscher



Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Slim 200

190095

UVP* 2 834,- PLN

GTIN 4015613858807



Duża różnorodność w kompaktowym designie – tutaj niezawodna technologia łączy się z bogatym wyborem napojów. Ekspres do kawy z pojemnikiem na ziarna o pojemności 200 gramów i wymowanym zbiornikiem na mleko spełni ekskluzywne oczekiwania, nawet mimo umiarkowanej liczby pobrań.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 200 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 15 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 15, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Programy 68 - 138 mm
- Wylot z regulacją wysokości W filiżankach
- Opcja dla kawy mielonej Ręcznie 5 - 12 g
- Program czyszczenia tak
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka przez podłączony pojemnik na mleko
- Maks. pojemność pojemnika na mleko 250 ml
- Wymowany pojemnik na mleko Tak
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność zbiornika na wodę 1,3 l
- Pojemność pojemnika na resztki ok. 10 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 455 x wys. 345 mm
- waga 9,45 kg



- ▶ Zastosowanie: 15 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 10 filiżanek



- ▶ Wymowany pojemnik na mleko
- ▶ części nadają się do mycia w zmywarce
- ▶ obrotowy wylot
- ▶ pobieranie napojów kawowych bez mleka jest możliwe również bez zbiornika na mleko



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (200 g)
- ▶ 9-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja spieniania mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080

UVP* 4 083,- PLN

GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 250 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 50 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Wylot z regulacją wysokości 80 - 115 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Program czyszczenia Ręcznie 7 - 14 g
- Właściwości tak
- Spieniacz do mleka Przelącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
- Doprowadzanie mleka tak
- Zasilanie w wodę Zewnętrzne za pomocą węża
- Pojemność zbiornika na wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność pojemnika na resztki 1,8 l
- Moc przyłączeniowa Ok. 15 filiżanek
- wymiary 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm
- 11,5 kg



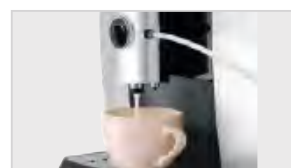
- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Opcja dla kawy mielonej:
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 15 filiżanek



- ▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- ▶ Licznik filiżanek



- ▶ Regulacja wysokości wylotu 80 - 115 mm



- ▶ Przelącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż



Ekspres do kawy Easy Plus 550

190096

UVP* 7 375,- PLN

GTIN 4015613859019



Różne kawowe specjały z mlekiem lub bez, napoje ze spienionym mlekiem, a także możliwość pobrania gorącej wody – ten ekspres spełni każde życzenie. Dzięki zbiornikowi o pojemności 4 litrów i pojemnikowi zdolnemu pomieścić 550 gram ziarna, urządzenie to doskonale sprawdzi się w kuchni dla pracowników lub sali konferencyjnej.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarna 550 g
- Przystosowane do 50 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy menu zabezpieczone hasłem
16, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
80 - 160 mm
W filiżankach
Ręcznie 5 - 14 g
- Wylot z regulacją wysokości
- Opcja dla kawy mielonej
- Wyświetlacz wideo
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
Możliwość zapisu do 3 nagrań wideo
możliwość zapisu filmu dla poszczególnego procesu (podczas włączania, trybu czuwania, przygotowania)
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak
Pamięć cykli czyszczenia
- Właściwości Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
Zbiornik na wodę z uchwytem
Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
- Spieniacz do mleka tak
możliwość 2-stopniowej regulacji ustawienia temperatury mleka
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
ręcznie z możliwością 2-stopniowej regulacji (mleko zimne i ciepłe)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
4 l
- Pojemność zbiornika na wodę Ok. 35 filiżanek
- Pojemność pojemnika na resztki 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 350 x gł. 525 x wys. 475 mm
- wymiary 15,17 kg
- waga



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 16 programów, wstępnie ustawionych, z możliwością indywidualnego nadpisania
- ▶ możliwość zapisania w pamięci kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (550 g)
- ▶ 4-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ możliwość ręcznej, 2-stopniowej regulacji temperatury mleka



- ▶ Podgrzewacze do filiżanek
zob. katalog str 209, 210

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	Easy Slim 200 190095 	Easy Black 250 190080 	Easy Plus 550 190096 
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	–	40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml 80 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	15	50	50
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	15 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	15	4	16 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	możliwość zmiany parametrów	możliwość zmiany parametrów	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 200 g	1 x 250 g	1 x 550 g
Pojemnik na topping	–	–	–
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–
Wymowany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 12 g	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	–
Regulowana grubość mielenia	9 stopni	5 stopni	4 stopni
Mechanizm mielenia	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy
Regulowana temperatura wody	–	✓	–
Regulowana temperatura mleka	–	–	ręcznie z możliwością 2-stopniowej
Doprowadzanie mleka	przez podłączony pojemnik na mleko	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓
Funkcja gorącego mleka	–	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	–	✓
Rozwiązanie IoT	–	–	–
Zbiornik na wodę	1,3 litra, wymowany	1,8 litra, wymowany	4 litrów, wymowany
Stałe przyłącze wody	–	–	–
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	68 - 138 mm	80 - 115 mm	80 - 160 mm
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓
Funkcja automatycznego wyłączania	–	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	10	15	35
Spód z wycięciem na zsypaną resztki	–	–	✓
W zestawie	1 pojemnik na mleko z obrotowym wylotem 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny





Ekspres do kawy KV1 Classic

190052

UVP* 8 510,- PLN

GTIN 4015613712741



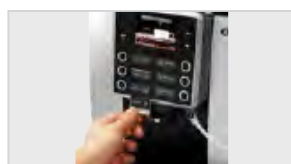
Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 1.000 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 80 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 6, możliwość indywidualnego ustawiania
- Wylot z regulacją wysokości 100 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Program czyszczenia Ręcznie 5 - 14 g
- Właściwości tak
- możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko
- plyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
- Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
- 3 opcje
- Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- Stałe przyłącze wody
- 1,8 l
- Pojemność zbiornika na wodę Stałe przyłącze wody 1/2"
- Przyłącze wody Ok. 35 filiżanek
- Pojemność pojemnika na resztki 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 305 x gł. 550 x wys. 580 mm
- wymiary 17,4 kg
- waga



- ▶ Maks. wydajność: 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Opcja dla kawy mielonej
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż



Ekspres do kawy KV1 Comfort

190031

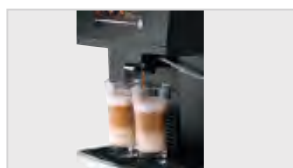
UVP* 11 344,- PLN

GTIN 4015613745367



Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.

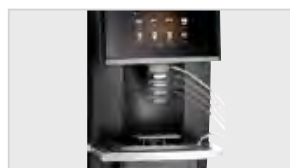
- Materiał Tworzywo sztuczne
 - Mechanizm mielący stożkowy
 - Pojemność pojemnika na ziarna 1.000 g
 - Przystosowane do 80 filiżanek / dzień
 - wydajność maks. 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
 - Programy 23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Programowanie zabezpieczone hasłem
100 - 160 mm
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
 - Wylot z regulacją wysokości Tak
 - Wyświetlacz wideo tak
 - port USB płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
 - Program czyszczenia możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
 - Właściwości Pamięć cykli czyszczenia
 - Spieniacz do mleka tak
 - Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
 - Zasilanie w wodę 3 opcje
 - Pojemność zbiornika na wodę Zbiornik na wodę
 - Przyłącze wody Stałe przyłącze wody
 - Pojemność pojemnika na resztki Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
 - Moc przyłączeniowa 6 l
 - wymiary Stałe przyłącze wody 1/2"
 - waga Ok. 35 filiżanek
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm
19,2 kg



- ▶ Maks. wydajność: 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka



Ekspres do kawy KV1 Deluxe

190033

UVP* 13 615,- PLN

GTIN 4015613806181



Café crema, espresso, latte macchiato i ponad 30 innych specjalów na bazie kawy – z ekspresem KV1 Deluxe to możliwe. Wydajne grzałki i czujnik temperatury mleka sprawiają, że napój będzie mieć idealną temperaturę. Dzięki jednoczesnemu podawaniu wody i kawy skraca się czas przepływu – szczególnie podczas przyrządzania kawy americano.

Wyposażenie modelu Deluxe dopełnia niesamowicie intuicyjny wyświetlacz dotykowy – rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy – wystarczy wcisnąć przycisk.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność pojemnika na ziarna 1 x 1.000 g
- Przystosowane do 100 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy Programowanie zabezpieczone hasłem
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- Wylot z regulacją wysokości 75 - 155 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
Ręcznie 5 - 14 g
- Wyświetlacz wideo Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
W czasie przyrządzania kawy oraz przerwy
Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak
- Właściwości Pamięć cykli czyszczenia
Możliwość jednoczesnego podawania kawy i wody (americano)
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna bez użycia narzędzi
Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
Zbiornik na wodę z uchwytem
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka Optymalne dozowanie pary dzięki czujnikowi temperatury w urządzeniu
Zewnętrzne za pomocą węża
Automatyczna regulacja wielkości przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
Stałe przyłącze wody
6 l
Stałe przyłącze wody 1/2"
Ok. 50 filiżanek
3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 535 x wys. 625 mm
20,4 kg
- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

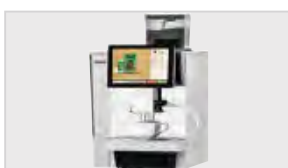
Ekspres do kawy KV1 Deluxe z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Maks. wydajność: 80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Szybki przepływ w przypadku kawy Americano (jednoczesne podawanie kawy i wody)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 50 filiżanek



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (1.000 g)
- ▶ Zamykany
- ▶ Możliwość wyjęcia bez użycia narzędzi



- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ Czujnik temperatury mleka na urządzeniu zapewni optymalne dozowanie pary



Ekspres do kawy KV2 Premium

190086

UVP* 23 832,- PLN

GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikowi systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący 2 młynki z płaskimi żarnami
Możliwość kalibracji
Wysoka wydajność
Płynne ustawianie stopnia zmielenia
- Pojemność pojemnika na ziarna 2 x 1.200 g
- Pojemność pojemnika na instant 1600 g
- Przystosowane do 120 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
- Programy 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Programowanie zabezpieczone hasłem
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
- Wylot z regulacją wysokości nie
2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
- Wyświetlacz wideo
Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Możliwość zapisu do 10 GB danych
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
Tak
- port USB tak
- Program czyszczenia
Pamięć cykli czyszczenia
Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparacza bez użycia narzędzi
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
- Właściwości
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparacza bez użycia narzędzi
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
- Doprowadzanie mleka 2 opcje
Z pojemnika na topping (mleko w proszku)
Zewnętrzne za pomocą węża
- Spieniacz do mleka tak
Czujnik temperatury na wężyku do mleka zapewnia optymalne dozowanie pary
- Zasilanie w wodę
Zbiornik na wodę
Stałe przyłącze wody
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
- Pojemność zbiornika na wodę 4 l
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody 1/2"
- Pojemność pojemnika na resztki Ok. 45 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm
- waga 29,6 kg

Ekspres do kawy KV2 Premium z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Zwiększona wydajność przepływu
- ▶ Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 45 filiżanek



- ▶ 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- ▶ 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- ▶ Na sproszkowane mleko lub kakao



- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty



- ▶ 2 sposoby spieniania mleka
- ▶ Mleko
- ▶ Mleko w proszku

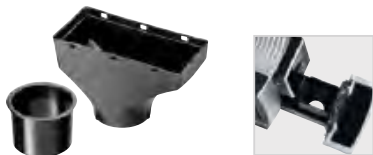
EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	KV1 Classic 190052 	KV1 Comfort 190031 	KV1 Deluxe 190033 	KV2 Premium 190086
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml 80 o pojemności 120 ml	75 o pojemności 120 ml 90 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	80	80	100	120
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	25 ml	25 ml	15 ml	15 ml
Liczba programów	6	23	30 + więcej	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	✓	✓	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	2 x 1 200 g
Pojemnik na topping	–	–	–	1 x 1 600 g
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–	z dokładnością do grama możliwość kalibracji
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓	✓
Wymowany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 14 g	–	na filiżanki, 5 - 14 g	–
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	5 stopni	5 stopni	5 stopni	bezstopniowa
Mechanizm mielenia	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	2 młynki tarczowe
Regulowana temperatura wody	✓	✓	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	przez wąż do mleka	–	elektronicznie	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓ czujnik na urządzeniu	✓ czujnik na wężyku do mleka
Funkcja gorącego mleka	✓	✓	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	✓	✓	✓ osobny kranik spustowy
Rozwiązanie IoT	–	–	Bartscher Cloud	Bartscher Cloud
Zbiornik na wodę	1,8 litra, wymowany	6 litrów, wymowany	6 litrów, wymowany	4 litry, wymowany
Stałe przyłącze wody	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm	100 - 160 mm	75 - 155 mm	– 2 podstawki pod filiżanki
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓	–
Funkcja automatycznego wyłączania	✓	✓	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	35	35	50	45
Spód z wycięciem na zsypaną resztki	✓	✓	✓	✓
W zestawie	1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę	2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zsypany z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP* 42,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP* 132,- PLN

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

UVP* 639,- PLN

Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1, Ekspres do kawy Easy Plus 550, Ekspres do kawy Easy Black 250
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865

UVP* 83,- PLN

Filtr do wody KV-150

- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium, ekspres do kawy Easy Slim 200
- Poziom wydajności: Ok. 150 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 43 x gł. 61 x wys. 107 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4006387008413



109902

UVP* 72,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282

UVP* 276,- PLN



Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletki
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613773377



173283V

UVP* 549,- PLN



Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 197,- PLN

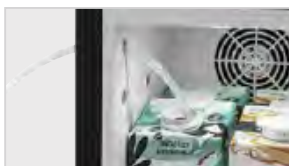


Lodówka na mleko KV9L

190089

UVP* 2 456,- PLN

GTIN 4015613831480



- ▶ Idealne uzupełnienie w pracy baristy
- ▶ Bezpośredni pobór mleka przez wężyk ekspresu do kawy



- ▶ Pojemnik na mleko dostępny opcjonalnie
- ▶ Pojemność: 4 litry

Pojemnik na mleko KV9L

- Przystosowane do: Woreczek na mleko, Mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4 l
- Otwór na wężyk do mleka: W pokrywie Ø 12 mm
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia
- wymiary: szer. 185 x gł. 155 x wys. 220 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613848631

190094

UVP* 148,- PLN



Cappuccino, café au lait czy latte macchiato... praktyczna lodówka na mleko – dzięki bocznym otworom do podłączenia węży – zapewnia bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka. Mleko jest przechowywane w stanie schłodzonym w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać bezpośrednio pobrane do przygotowania kawy za pomocą wężyka ekspresu do kawy.

- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny: Szkło
- Wymiary wewnętrzne: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- Chłodzenie: 9 l
- Zakres temperatury: Powietrze obiegowe
- Temperatura otoczenia: 0 °C do 8 °C
- Otwór na wężyk do mleka: do 32 °C
- Otwór na wężyk do mleka: Ø 9,8 mm | 12,3 mm
- Otwór na wężyk do mleka: 3 otwory z lewej strony, 2 otwory z prawej strony urządzenia
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- właściwości: Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
- właściwości: Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznyemu otworom w urządzeniu
- właściwości: oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa: 0,068 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 225 x gł. 450 x wys. 455 mm
- waga: 13,22 kg

Lodówka na mleko KV6LTE

190079

UVP* 624,- PLN

GTIN 4015613768410



- ▶ Idealnie sprawdzi się w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy.
- ▶ bezpośrednie pobieranie mleka za pomocą wężyka na mleko, w który wyposażony jest ekspres do kawy



Elegancki design w małym rozmiarze – prawdziwa atrakcja w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy. Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wężyk do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne
- Wymiary wewnętrzne: szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
- Pojemność: 6 l
- Chłodzenie: Termoelektryczne
- Wydajność chłodzenia: Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia
- Temperatura otoczenia: do 22 °C
- Otwór na wężyk do mleka: 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Tak
- właściwości: Przystosowane np. do 2 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
- właściwości: Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznyemu otworom w urządzeniu
- W zestawie: Adapter 12 V do samochodu
- Moc przyłączeniowa DC: 12 V
- Moc przyłączeniowa: 0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
- waga: 3 kg

Cisnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



Aby doświadczyć prawdziwej przyjemności, którą daje kawa, nie można przejść obojętnie obok kolbowego ekspresu do kawy Coffeeline marki Bartscher, ponieważ to właśnie w precyzyjnie ustawionej kolbie tkwi tajemnica smakowych niuansów. Niezrównany i niemożliwy do zastąpienia przez jakikolwiek inny rodzaj przygotowania czarnego napoju: jedyny w swoim rodzaju, cudowny zapach świeżo parzonej kawy.

- Materiał: Blacha stalowa
Lakierowana
- Wersja: Uchwyt sita
- Ilość kotłów: 1
- Dysze gorącej wody: 1
- Programy: 3
- Automatyczne napełnianie bojlera: Tak
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza: Tak
- Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny: Tak
- Wstępne zaparzenie: Tak
- Możliwość regulacji nalewania gorącej wody: Tak
- Timer: Tak
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Wyświetlacz: Ustawianie temperatury bojlera
Wybór i programowanie napojów
Uruchamianie programu czyszczenia
Timer
Wstępne zaparzenie
Wskazówki ostrzegawcze
- Właściwości: Oświetlenie LED, załączane osobno
Zróżnicowane ustawienia kawowych specjalistów



▶ zespół zaparzacza



▶ dysza pary
▶ dysza gorącej wody



190230

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
3 kolby z 2 wylotami

	Pojemność	Zespół/zespoły zaparzacza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litrów	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	43,3 kg	190230	14 750,- PLN	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litra	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	58,6 kg	190231	18 912,- PLN	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litra	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	70,6 kg	190232	23 453,- PLN	4015613815084



Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

UVP* 223,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 80 x gł. 220 x wys. 70 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

UVP* 246,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

UVP* 185,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

UVP* 1 128,- PLN

Ubijak, 57

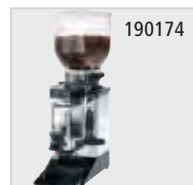
- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

UVP* 148,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



190174



- Mechanizm mielący
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Właściwości
- Przystosowane do

Młynek tarczowy
Od 5 do 12 g
1300 obr. / min.
Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy
Młynek Ø 60 mm
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

Pojemność
pojemnika na
ziarna

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 153,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 263,- PLN	4015613658957



Młynek Tauro Digital

190225

UVP* 2 569,- PLN

GTIN 4015613806228



► Mielenie różnych ilości przy użyciu funkcji ciągłego mielenia



Świeżość na zawołanie – doskonale akcesorium pozwalające uzyskać kawę najwyższej jakości: cyfrowy młynek do kawy, dzięki któremu uzyskasz świeżo zmielone ziarna w preferowanej ilości.

- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Wyświetlacz
- Właściwości

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Młynek tarczowy
1 kg
Od 5 do 12 g
1650 obr. / min.
Tak
Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości
Wielojęzyczny ekran dotykowy
Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
7,9 kg



System filtracji wody K1600 EW

109881

UVP* 397,- PLN

GTIN 4015613630731



► Poziom wydajności przy 10° KH (twardość węglanowa): 1600 litrów

Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 1/2"
- Ciśnienie wody 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
- waga 1,7 kg



System filtracji wody K1500L EW

109879

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613710891



► Regulowana wielkość przepływu (6 stopni)
► Poziom wydajności: 1500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)

Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjalistów.

- Poziom wydajności 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 2 - 8 barów
- Temperatura wody na dopływie od 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego
Ekspresy do kawy
- wymiary szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga 1,5 kg

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

UVP* 511,- PLN

Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługi OnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898



UVP* 715,- PLN



System filtracji wody K3600L

109847

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613743899



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody w pełni wydobywa aromat napojów kawowych.

- Poziom wydajności 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 3 bary
- Temperatura wody na dopływie od 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu pionowego
Ekspresy do kawy
Piec konwekcyjno parowy
- Przystosowane do 1 głowica filtracyjna
1 uchwyt ścienny
1 wkład filtra wody
2x przejściówka 3/8" na wąż z tworzywa sztucznego Ø 6 mm
- W zestawie szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm
3,9 kg
- wymiary
- waga



► Poziom wydajności: 3 600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)



► Głowica filtra wielokrotnego użytku

Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848

UVP* 867,- PLN

Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849

UVP* 677,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kołpakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161



109864

UVP* 159,- PLN

Czajnik 0,8L



Potrzebujesz od czasu do czasu zagotować niewielką ilość wody, a może zwyczajnie dysponujesz ograniczonym miejscem? Jeśli tak, to ten czajnik będzie idealnym urządzeniem. Czajnik doskonale sprawdzi się w pokojach hotelowych lub aneksach kuchennych.



- Minimalna ilość zaparzonej kawy 0,3 l
- Zakres temperatury do 100 °C



200111



200108

► Filtr antywapienny



200111



- Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
- Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

Czajnik	Materiał	Kolor	Pojemność	Moc		wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
				przyłączeniowa						
0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny, połysk	0,8 l	1,2 kW	230 V	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	104,- PLN	4015613761558
0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny, mat	0,6 l	0,8 kW	230 V	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	170,- PLN	4015613768380



Stacja do parzenia herbaty 1145SH



Gorąca woda do herbaty, kawy rozpuszczalnej lub innych napojów parzonych wrzątkiem: w pokoju hotelowym, w poczekalni lub w punkcie obsługi klienta. Dzięki stacji do parzenia herbaty wszystko jest uporządkowane i w zasięgu ręki – od woreczka z herbatą po łyżeczkę.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik Ø 145 mm
- właściwości 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka
- Przystosowane do Przewód poprowadzony w podstawie
- wymiary 1 czajnik szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
- waga 0,91 kg



► Stacja do parzenia herbaty, dedykowana do Czajnika 0,8L Czajnika 0,6L



► 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka



► Wyjmowana tacka ociekowa

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Stacja do parzenia herbaty 1145SH	Czarny, połysk	200120	110,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny, mat	200121	110,- PLN	4015613768397



Czajnik 1,7L



Solidny i wydajny czajnik do gotowania wody w ilościach już od 300 ml. Czajnik posiada możliwość obrotu w zakresie 360° i zdjęcia z podstawy, a ponadto jest wyposażony w funkcję automatycznego zatrzymania gotowania



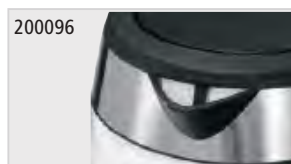
1,7 L



- Pojemność 1,7 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Filtr antywapienny



► Podświetlany spód podczas pracy urządzenia



► Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
► Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

	Materiał	Minimalna ilość zaparzonej kawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	Stal szlachetna	0,3 l	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	200095	125,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	Stal szlachetna Szkło	0,5 l	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	200096	129,- PLN	4015613731292



Dozownik gorącej wody D3000

200043

UVP* 526,- PLN

GTIN 4015613807416



Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.



3 L



- Pojemność zbiornika na wodę 3 l
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Regulacja temperatury 6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)
- właściwości Plus 2 przyciski szybkiego wyboru (niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C)
- Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody
- Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga 2,1 kg



► Pojemność zbiornika: 3 litry



► Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka” o temp. 40 °C
► Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata” o temp. 98 °C

Wkład zbiornika D3000

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Ważna wskazówka: do filtrów typu Brita Maxtra+ lub filtrów o podobnej konstrukcji, filtry nie wchodzi w skład zestawu
- wymiary: szer. 135 x gł. 142 x wys. 150 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613860695



200019

UVP* 34,- PLN



Samowar 3,2L

191004

UVP* 397,- PLN

GTIN 4015613622521



Wyjątkowa przyjemność picia herbaty: samowar pozwala zagotować ponad 3 litry wody i utrzymać jej temperaturę przez długi czas. Gorąca woda i świeża herbata w dzbanku zachowują optymalną temperaturę do picia. Dzięki obu spiralom grzewczym funkcja utrzymania temperatury jest wyjątkowo energooszczędna.

- Pojemność 3,2 l
- Grzałka 2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW
Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW
Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW
- Zakres temperatury do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- W zestawie 1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm
- waga 2,3 kg



► Pojemność: 3,2 litry



► 1 dzbanek na herbatę z kamionki
► W zestawie 1 sitko do herbaty



► Uchwyty izolowane termicznie

Samowar 3L-1



Herbata... najstarszy gorący napój świata w dalszym ciągu pozostaje liderem wśród gorących napojów na naszej planecie. Wyjątkowy sposób parzenia kawy w samowarze znajduje wciąż wielu amatorów. Charakteryzując się pięknym wzornictwem samowar jest synonimem kultury picia herbaty, delektowania się jej smakiem i pasji, jaką budzi.

- Grzałka Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 1,5 kW
2 spirale grzejne, 1,5 kW i 0,5 kW
Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,5 kW
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 125 mm
- W zestawie 1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 1 litr
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50 Hz



191007

► Tradycyjne picie herbaty
► Pojemność: 3 litry



191010

► Pojemność: 5 litry



► 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1 litry
► W zestawie filtr siatkowy do herbaty



► Maks. wysokość szklanki/filiżanki: 125 mm

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Samowar 3L-1	3 l	szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 540 mm	2,42 kg	191007	488,- PLN	4015613845470
Samowar 5L	5 l	szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 585 mm	2,5 kg	191010	549,- PLN	4015613845487





Samowar 3L

191001

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę



- Pojemność 3 l
- Grzałka 1 spirale grzejna, 1,5 kW
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 140 mm
- W zestawie 1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm
- waga 1,7 kg



- ▶ Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku
- ▶ Pojemność: 3 litry



- ▶ 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1,2 litra



- ▶ W zestawie filtr siatkowy do herbaty



- ▶ Wysokość szklanek/filiżanek maks.: 140 mm



Samowar 15L

191005

UVP* 6 425,- PLN

GTIN 4015613752877



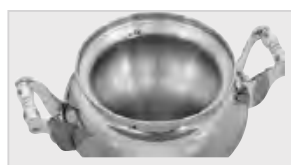
Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytami. Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.



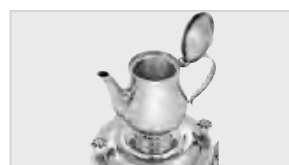
- Pojemność 15 l
- Grzałka 2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW
- Zakres temperatury Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW
- Funkcja utrzymania temperatury Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 45 °C do 90 °C
- W zestawie Tak
- Moc przyłączeniowa 180 mm
- wymiary 1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry
- waga 1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm
- waga 9,7 kg



- ▶ Samowar o klasycznym designie
- ▶ ozdobne uchwyty ceramiczne



- ▶ Duża pojemność
- ▶ pojemność: 15 litrów



- ▶ 1 dzbanek na herbatę
- ▶ w zestawie filtr siatkowy do herbaty

Warniki do wody



Zaparzacz do herb./Warnik do wody



Zaparzacz do herbaty/warnik do wody o łącznej pojemności 8 litrów pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napełnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.



8 L



- Podwójne ściany
- Liczba kurków
- właściwości

Tak

2

Wymowana tacka ociekowa

Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napełnienia



- ▶ 2 osobne zbiorniki
- ▶ Do przygotowania gorącej wody i herbaty



- ▶ Wymowany filtr siatkowy do herbaty
- ▶ Ułatwia obsługę i czyszczenie



200127

- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Za pomocą ręcznie obsługiwanego pokrętki



200128

- ▶ Z wyświetlaczem
- ▶ Dla łatwiejszego monitorowania ustawień

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
M8000	8 l	do 100 °C	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm	3,6 kg	200127	602,- PLN	4015613761732
D15000	15 l	do 100 °C	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm	5,2 kg	200128	829,- PLN	4015613811833





Termos do gorącej wody 5L

200061

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613505541



Płynnie regulowany termos do gorącej wody o pojemności 5 litrów zapewni wodę o odpowiedniej temperaturze przez długi czas. Dzięki przyjaznemu dla użytkownika kranikowi można łatwo dozować żądaną wielkość porcji w dowolnym momencie.



- Pojemność 5 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 270 x wys. 400 mm
- waga 1,8 kg



Warnik do wody 6L

200085

UVP* 284,- PLN

GTIN 4015613697208



6 litrów gorącej wody o stałej, regulowanej bezstopniowo temperaturze – w ten sposób w mgnieniu oka przygotujesz herbatę, kawę rozpuszczalną, chai latte lub inne gorące napoje typu instant.



- Pojemność 6 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
- waga 1,8 kg



Warnik do wody 8,5L

200069

UVP* 424,- PLN

GTIN 4015613649849



- Pojemność 8,5 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Podwójne ściany Tak
- Moc przyłączeniowa 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
- waga 2,7 kg



Warnik do wody 10L

200054

UVP* 511,- PLN

GTIN 4015613468778



Warnik do wody umożliwia płynne podgrzanie i utrzymanie temperatury 10 litrów wody. Idealny do stosowania w strefie samoobsługowej, na imprezach lub na świeżym powietrzu.



- Pojemność 10 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 275 x gł. 290 x wys. 505 mm
- waga 2,3 kg



Warnik do wody 9L

200073

UVP* 927,- PLN

GTIN 4015613676517



Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.

- Pojemność 9 l
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Podwójne ściany Tak
- właściwości Wyjmowana tacka ociekowa uchwyty składane
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
- waga 4,4 kg



► Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



► Pojemność: 9 litrów



► Warnik do wody ze stali szlachetnej



► Wyjmowana tacka ociekowa



Warnik do wody 9L-FWA

200086

UVP* 1 570,- PLN

GTIN 4015613697789



Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.

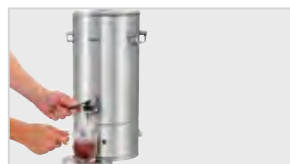
- Pojemność 9 l
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Podwójne ściany Tak
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody 3/4"
- Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika Tak
- Zabezpieczenie przeciwprzelewowo Tak
- właściwości wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm) blacha kondensacyjna poniżej pokrywy uchwyty składane wąż do wody
- W zestawie Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Ważna wskazówka 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
- Moc przyłączeniowa 5,6 kg
- wymiary
- waga



► Stałe przyłącze wody
► Doskonale rozwiązanie dla strefy samoobsługi o dużym natężeniu ruchu



► Uchwyty składane



► Warnik do wody ze stali szlachetnej
► Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



► Wyjmowana tacka ociekowa



Warnik do wody 28L

200063

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613592961



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



28 l
30 °C do 100 °C
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm
5,3 kg

Dyspensery do czekolady



Dozownik czekolady 5L

900011

UVP* 2 263,- PLN

GTIN 4015613782355



Idealny sposób na delektowanie się gorącą czekoladą: gotowy napój czekoladowy wystarczy włączyć do dozownika czekolady. Delikatne podgrzewanie i obrotowe ostrze mieszające zapobiegają przypalaniu lub zbrzydzeniu podczas podgrzewania i utrzymywania ciepła pysznego napoju kakaowego.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Poliwęglan
 - Stal szlachetna
- Materiał mieszadła
 - Stal szlachetna
- Materiał śmigła mieszającego
 - Tworzywo sztuczne
- Pojemność
 - 5 l
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 85 °C
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
 - 10 cm
- Właściwości
 - Zdejmowany kranik spustowy
 - Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia
 - Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
- Moc przyłączeniowa
 - 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
- waga
 - 7,2 kg



- ▶ Do podgrzewania i utrzymywania w ciepłe przygotowanej wcześniej gorącej czekolady
- ▶ Pojemność: 5 litrów



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Zakres temperatury: od 0°C do 85°C
- ▶ Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną



- ▶ Mieszadło ze stali szlachetnej
- ▶ Wirujące śmigło mieszające z tworzywa sztucznego



Warnik do grzanego wina 7L

200065

UVP* 386,- PLN

GTIN 4015613612409



- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 l
7 l
30 °C do 80 °C
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
2 kg



Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613396873



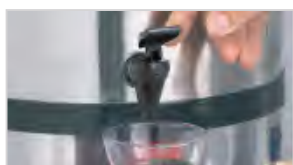
Gorące napoje na każdą okazję.
Idealnie nadaje się do utrzymania temperatury grzańca, herbaty myśliwych lub gorącej wody na herbatę.

- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

20,3 l
20 l
30 °C do 90 °C
3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser
- hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
4,7 kg



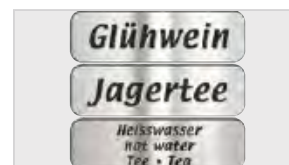
▶ Pojemność użytkowa: 20 litrów



▶ Łatwa obsługa
▶ z praktycznym kranikiem spustowym



▶ Płynna regulacja temperatury
▶ zakres temperatury od 30 °C do 90 °C



▶ W zestawie 3 napisy:
Glühwein
Jagertee
Heisswasser - hot water - Tee



Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049

UVP* 450,- PLN

GTIN 4015613592794



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana
Tworzywo sztuczne
28 l
21 l
30 °C do 100 °C
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
1 ruszt, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
5,4 kg

Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



Garnek na grzane wino / warnik do wody oferuje wszechstronne możliwości zastosowania: nadaje się do serwowania grzanego wina – klasyka jarmarków w okresie Adwentu i Bożego Narodzenia - lub do gotowania owoców i warzyw.

- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- W zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Łatwa obsługa



► Możliwość zastosowania jako garnek na grzane wino lub warnik do wody

	Pojemność maks.	Pojemność użytkowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi	25,4 l	25 l	szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm	5,2 kg	A200052	700,- PLN	4015613443195
Warnik do grz. wina, wody 30L, CrNi	31,4 l	30 l	szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm	5,6 kg	200057	776,- PLN	4015613499420



Wyposażenie dodatkowe

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

UVP* 87,- PLN

Pokrywa termoizolacyjna do 200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

UVP* 95,- PLN



Nalewak do grzanego wina 1300

200119

UVP* 10 966,- PLN

GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.

- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym Maks. 130 litrów / godzinę
- Zakres temperatury do 85 °C
- Czas nagrzewania 1 do 3 minut
- Liczba kurków 2
- Wersja kurka 1 pompka na każdy kurek
- Wersja pompki/pompek Zintegrowana pompka elektryczna
- Moc przyłączeniowa 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
- waga 27,6 kg



► Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
► maks. 130 litrów / godzinę



► Krótki czas nagrzewania
od 1 do 3 minut



► 2 kurki
► 2 osobno załączane pompki



► Tacka ociekowa możliwość wyciągnięcia

Dyspensery do napojów



Dyspenser do napojów DEW5



5L

Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę 5 litrów soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.

- Pojemnik
- Chłodzenie
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.

materiał: tworzywo sztuczne
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
Rurka chłodząca z lodem
14 cm



► Wyjmowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



150997

► Pojemność: 2 x 5 litrów

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser do napojów DEW5	5 l	szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm	3,2 kg	150996	499,- PLN	4015613761978
Dyspenser do napojów DEW5 Duo	10 l	szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm	5,8 kg	150997	942,- PLN	4015613754949



Dyspenser do napojów DTE5

150983

UVP* 904,- PLN

GTIN 4015613610726



CNS

5L



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.

- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Materiał: poliwęglan
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
5 l
Termoelektrycznie
0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
4,2 kg



► Włącznik/wyłącznik



► Zintegrowana tacka ociekowa



Dyspenser do napojów 8L

150990

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613681931



8 L

Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

- Pojemność 8 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 20,5 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 1 °C
- Właściwości Dwuściankowa izolacja próżniowa
Zdejmowany kranik spustowy
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce
łatwo wyjmowana tacka ociekowa
- wymiary szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
- waga 5 kg



- ▶ Termos do zimnych lub gorących napojów
- ▶ Maks. wysokość szklanek/filiżanek: 205 mm



- ▶ łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce



- ▶ Zdejmowany kranik spustowy



Termos 9L-1

150981

UVP* 185,- PLN

GTIN 4015613468662



9 L

- Pojemność 9 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 10 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 4 °C
- Uchwyt do noszenia Tak
- wymiary szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
- waga 2 kg



Karafka szklana 0,75L

190139

UVP* 79,- PLN

GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

- Materiał Szkło
Stal szlachetna
Guma
- Pojemność użytkowa 0,75 l
- Właściwości pokrywy Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Automatyczna klapka zamykająca
Możliwość zdjęcia
Wbudowane sitko
- wymiary szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
- waga 0,62 kg



Sokowirówka Top Juicer

150145

UVP* 424,- PLN

GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki w błyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego.

- Prędkość obrotowa maks. 18.000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Średnica leja zasypowego 75 mm
- Właściwości
 - Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
 - Drobne sito ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
 - Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego
 - Wydajny, cichobieżny napęd
 - Lej do napełniania XXL
- W zestawie
 - 1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr
 - 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm
- waga 4,4 kg



▶ Otwór do napełniania XXL
▶ Ø 75 mm



▶ Drobne sito ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku



▶ Szybkie i łatwe czyszczenie
▶ Elementy nadają się do mycia w zmywarce



Wyciskarka do soków 700

150184

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wycisnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

- Prędkość obrotowa maks. 20.000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Średnica leja zasypowego 70 mm
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Właściwości
 - Wydajny, cichobieżny napęd
 - Drobne sito ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
 - Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
- W zestawie
 - 1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm
- waga 4,3 kg



▶ Wysoka wydajność i efektywność
▶ 20 000 obrotów na minutę
▶ drobne sito ze stali szlachetnej



▶ Praktyczny, całościowy pakiet
▶ w zestawie pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność 1 litr



▶ Wygodne czyszczenie
▶ poszczególne elementy nadają się do mycia w zmywarce



Wyciskarka do soków Powerfresh

150197

UVP* 3 349,- PLN

GTIN 4015613758640



Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.



• Materiał

- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Średnica leja zasypowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości

Tworzywo sztuczne

Stal szlachetna

3.000 obr. / min (50 Hz)

1 stopień

80 mm

Tak

Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa

Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów

Drobne sito ze stali szlachetnej

Wydajny, cichobieżny napęd

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm

12,9 kg

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

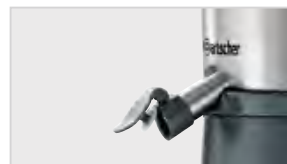
• waga



- ▶ Mocny i cichy silnik
- ▶ 3 000 obrotów na minutę



- ▶ Lej do napełniania XXL, 80 mm na owoce lub warzywa w całości



- ▶ zamykana wylewka
- ▶ Wysokość wylewki: 210 mm



Wyciskarka do soków 50

150186

UVP* 8 317,- PLN

GTIN 3700200050009



Dzięki mocnemu i cichemu silnikowi sokowirówka doskonale sprawdza się w barach i na ladach sklepowych. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sитеk o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.



• Prędkość obrotowa maks.

- Regulacja prędkości
- Średnica leja zasypowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości

3.000 obr. / min (50 Hz)

3.600 obr. / min (60 Hz)

1 stopień

79,5 mm

Tak

Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego

Wydajność: do 100 litrów na godzinę

Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości

Mocny, cichy silnik asynchroniczny (800 W)

0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm

14,5 kg

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



- ▶ Mocny i wydajny silnik
- ▶ do 3 600 obrotów na minutę
- ▶ kosz z filtracją ze stali szlachetnej
- ▶ do 100 litrów na godzinę



- ▶ Wyjątkowy system Ezy-clean™
- ▶ miska, zbiornik na pozostałości z wyciśnięcia i pokrywa z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



- ▶ Wysokość wylewki: 200 mm



Wyciskarka do cytrusów CS1

150146

UVP* 1 207,- PLN

GTIN 4015613587226



- ▶ 1 stożek do wyciskania pomarańczy, pomarańczy olbrzymich i owoców granatu
- ▶ Pojemnik na sok i stożek do wyciskania z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.

- Materiał
Odlew aluminium
Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa maks.
980 obr. / min.
- Stożek do wyciskania
Możliwość zdjecia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Pojemnik na sok
Możliwość zdjecia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa
0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
- waga
8,6 kg



Wyciskarka do cytrusów 71C

150188

UVP* 1 964,- PLN

GTIN 3700200071011



- ▶ 1 stożek do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek



Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.

- Materiał
Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks.
80 obr. / min (50 Hz)
- Stożek do wyciskania
1 rozmiar
Możliwość zdjecia
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa
0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
- waga
3,5 kg



Wyciskarka do cytrusów 38G

150187

UVP* 2 418,- PLN

GTIN 3700200038007



- ▶ 3 wymienne stożki do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek



Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.

- Materiał
Aluminium
- Prędkość obrotowa maks.
1.500 obr. / min (50 Hz)
1.800 obr. / min (60 Hz)
- Stożek do wyciskania
3 różne rozmiary
Możliwość wymiany
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa
0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
- waga
5,3 kg

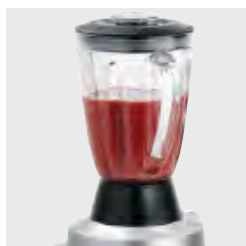


Robot kuchenny FP1000

150148

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613610535



Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.

- Materiał Aluminium
- Skład zestawu 1 blok silnikowy
1 pojemnik do miksowania
1 miska do miksowania
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność pojemnika do miksowania 2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania 1,6 l
- Miska do miksowania Lej do napełnienia 54 x 74 mm
Pojemność: 2 litry
Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 18000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania puree i siekania)
1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania puree z gotowanych potraw)
1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)
1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)
1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
- waga 6,1 kg



Blender 1,5L

A135034

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613734538



Orzeźwiający koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

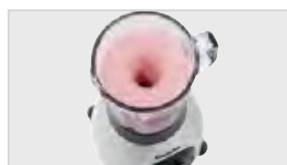
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność 1,8 l
- Poziom napełnienia 1,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 22000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
- waga 3 kg



- ▶ Materiał pojemnika do miksowania: szkło
- ▶ Pojemność: 1,5 litra
- ▶ Wskaźnik poziomu napełnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml



- ▶ Regulacja prędkości
- ▶ 2-stopniowa
- ▶ Funkcja pulsowania



- ▶ Nóż ze stali szlachetnej



Blender wielofunkcyjny

150151

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyci nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.

- Wersja noża
- Materiał pojemnika do miksowania
- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Funkcja pulsowania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
 Tworzywo sztuczne
 3,2 l
 2,15 l
 6073 obr. / min.
 3 stopnie
 Tak
 1 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
 3,2 kg



- Wysoka wydajność
- Do przygotowania perfekcyjnych smoothie i kruszonego lodu



- Zamykana wylewka

Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: 6-ramienny, stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,15 l
- Przystosowane do: Blender wielofunkcyjny
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



150191

UVP* 148,- PLN



Blender PRO 2,5L

150159

UVP* 942,- PLN

GTIN 4015613671123



Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.

- Materiał
- Wersja noża
- Materiał pojemnika do miksowania
- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Funkcja pulsowania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS
 Stal szlachetna
 Tworzywo sztuczne
 2,5 l
 2 l
 25000 obr. / min.
 Za pomocą regulatora obrotów
 Tak
 1 dociskacz
 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
 4,5 kg



- Siekanie, miksowanie, blendowanie, wstrząsanie, rozdrabnianie

Oślona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapą zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



150176

UVP* 549,- PLN

Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 285 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189

UVP* 371,- PLN

Blender PRO



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.



- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania 6-ramienny Poliwęglan Przezroczyste
- Pojemność 2,875 l
- Poziom napelnienia 2,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 28000 obr. / min.
- Funkcja pulsowania Tak
- Osłona przed hałasem Tak
- W zestawie 1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm
- waga 9,1 kg



- ▶ Wysoka wydajność
- ▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo



- ▶ Wersja noża stal szlachetna, 6-ramienny



150182

- ▶ Sterowanie: Przełącznik dźwigenkowy, pokrętko



150193

- ▶ Sterowanie: Dotykowo
- ▶ 3 programy możliwe do ustawienia
- ▶ czas i prędkość

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przełącznik dźwigenkowy Pokrętko	150182	1 457,- PLN	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	150193	1 533,- PLN	4015613747774



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom napelnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do: Blender PRO XTRA 2,5L, Blender PRO TOUCH 2,5L
- wymiary: szer. 225 x gł. 180 x wys. 335 mm
- waga: 1,16 kg
- GTIN: 4015613846217



150195

UVP* 299,- PLN



Drink Mixer 650ml

135105

UVP* 867,- PLN

GTIN 4015613529523



- Materiał
 - Materiał rozdrabniacza
 - Materiał tarczy miksującej
 - Materiał pojemnika do miksowania
 - Pojemność
 - Poziom napełnienia
 - Regulacja prędkości
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Blacha stalowa, lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Stal szlachetna
0,95 l
0,65 l
2 stopnie
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
6,2 kg



Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102

UVP* 1 268,- PLN

GTIN 4015613563626



Wszelchstronny, dwuwrzecionowy blender z bezpiecznym uchwytem. Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo jest idealny do przygotowywania koktajli, smoothie, sosów, przecierów i wielu innych.

- Materiał rozdrabniacza
 - Materiał tarczy miksującej
 - Materiał pojemnika do miksowania
 - Pojemność
 - Poziom napełnienia
 - Mieszadła włączane osobno
 - Regulacja prędkości
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- CNS 18/10
CNS 18/10
CNS 18/10
1 l
0,7 l
Tak
2 stopnie
0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
7,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 170 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613845531



135109

UVP* 72,- PLN

Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 160 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613736167



135108

UVP* 72,- PLN



Kruszarka do lodu 4ICE+

135023

UVP* 337,- PLN

GTIN 4015613683171



► Funkcja bezpiecznego wyłączenia w przypadku wyjęcia pojemnika zbiorczego



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.

- Produkcja maks.
 - Pojemność pojemnika na lód
 - Pojemność pojemnika zbiorczego
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 15 kg / godz.
3,5 litra l
1,75 kg
0,08 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
3,5 kg



Kruszarka do lodu 300

135027

UVP* 942,- PLN

GTIN 4015613758169



Kruszarka do lodu 300 pozwala bez problemu napełnić szklankę kruszonym lodem bezpośrednio przy ladzie. Do napojów lub dekoracji – kruszarka do lodu to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu do wykorzystania na miejscu.

- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Wersja Z lejem wyrzutowym
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 170 mm
- Właściwości pojemnika na lody
Możliwość demontażu
Z króćcem do napełniania
- Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 175 x gł. 280 x wys. 490 mm
- waga 9,3 kg



► Kruszarka do lodu z lejem wylotowym



► Możliwość bezpośredniego napełnienia szklanki



Kruszarka do lodu 2000

135026

UVP* 1 737,- PLN

GTIN 4015613738123



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwi Ci przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nożyki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.

- Produkcja maks. 120 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód 3 litry l
- Wersja Z zsuwnią do lodu
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 165 mm
- Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm
- waga 5,4 kg



► Kruszarka do lodu z zsuwnią



► Pojemność pojemnika na lód: 3 litry



Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012

UVP* 2 721,- PLN

GTIN 4015613479118



- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód 1,7 litra l
- Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg
- Wersja Z pojemnikiem zbiorczym
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
- waga 14 kg



Bartscher

MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613442600



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.



- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)
 2 pary wsporników
 2 półki ścienne
 2
 szer. 1200 x gł. 355 mm
 Tak
 120 kg
 240 kg
 Materiał mocujący
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 System wtykowy
 szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
 12,6 kg

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
 1
 Tak
 1 para wsporników (na półkę ścienną)
 1 para szyn regulowanych
 Nie wchodzi w zakres dostawy
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka ścienna 600x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	2,7 kg	603001	208,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	242,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	288,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	348,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	412,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	450,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	511,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	564,- PLN	4015613442808

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP* 76,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP* 87,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regalowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
1 półka na talerze
2 boki
Materiał mocujący
1
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na talerze 800x200, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm	2,6 kg	362080	257,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	362100	299,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	362120	337,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	362140	371,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	363080	322,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	363100	371,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	363120	435,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	363140	488,- PLN	4015613432151

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regalowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Stal szlachetna
1 Półka na przyprawy
2 boki
1
Tak
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany
Pojemniki GN

	Pojemność GN	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na przyprawy 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,2 kg	389080	651,- PLN	4015613599427
Półka na przyprawy 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,7 kg	389100	738,- PLN	4015613599441
Półka na przyprawy 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	4,3 kg	389120	814,- PLN	4015613599458
Półka na przyprawy 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm	4,9 kg	389140	867,- PLN	4015613599465

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156

UVP* 602,- PLN

GTIN 4015613602417



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3 x 1/3 GN
150 mm
Zespawane na stałe
Pojemniki GN
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
4,2 kg

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
1
Z rantem ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 1 elem.	90 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	5 kg	315080	889,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	315100	927,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	315120	965,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	315140	980,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	315160	1 056,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	315180	1 128,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	315200	1 169,- PLN	4015613599533

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
2
Z rantem ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 2 elem.	170 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	11 kg	325080	1 623,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	325100	1 699,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	325120	1 722,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	325140	1 797,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	325160	1 926,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	325180	2 077,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	325200	2 191,- PLN	4015613599601

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153

UVP* 965,- PLN

GTIN 4015613400198



• Materiał



- Nośność całkowita, maks.
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Wersja półki
- Nośność półki, maks.
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna

Stal

Z powłoką

550 kg

250 kg

Kratka

150 kg

Kratka

150 kg

Tak

880 mm do 900 mm

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy

szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm

24,91 kg

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał



- Nośność całkowita, maks.
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu



Stal szlachetna

280 kg

160 kg

120 kg

Tak

Tak

860 mm do 900 mm

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

Stół roboczy 700, szer. 1000, P	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm	22,1 kg	601710	1 396,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 661,- PLN	4015613432038

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości



- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
Otwory do montażu półki
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany



	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	311107	1 623,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	311127	1 797,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	311147	1 987,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	311167	2 077,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	311187	2 229,- PLN	4015613651705
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	100 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,2 kg	312107	1 684,- PLN	4015613663715
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	100 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,4 kg	312127	1 835,- PLN	4015613663722
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	100 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	312147	2 062,- PLN	4015613663739
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	100 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56,7 kg	312167	2 176,- PLN	4015613663746
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	100 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63,9 kg	312187	2 304,- PLN	4015613663753

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

UVP* 462,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

UVP* 499,- PLN

Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

UVP* 587,- PLN

Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

UVP* 662,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

UVP* 738,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 776,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 600, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	28,5 kg	307106	1 548,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	307116	1 646,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	307126	1 722,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	307136	1 797,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	307146	1 850,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	307156	1 926,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	307166	2 024,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	307186	2 153,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	307206	2 289,- PLN	4015613600024
Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR	40 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	29,5 kg	308106	1 684,- PLN	4015613600123
Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR	40 mm	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	31 kg	308116	1 760,- PLN	4015613600130
Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR	40 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	33 kg	308126	1 850,- PLN	4015613600147
Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR	40 mm	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	34,5 kg	308136	1 949,- PLN	4015613600154
Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR	40 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	36,5 kg	308146	2 024,- PLN	4015613600161
Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR	40 mm	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	308156	2 138,- PLN	4015613600178
Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR	40 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	39,5 kg	308166	2 229,- PLN	4015613600185
Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR	40 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	46 kg	308186	2 365,- PLN	4015613600192
Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR	40 mm	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	52 kg	308206	2 516,- PLN	4015613600208

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

UVP* 927,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

UVP* 2 327,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 776,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	29,4 kg	307107	1 646,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	307117	1 722,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	307127	1 775,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	307137	1 873,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	307147	1 926,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	307157	2 024,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	307167	2 100,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	307187	2 263,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	307207	2 418,- PLN	4015613600116
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	40 mm	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	30 kg	308107	1 760,- PLN	4015613600215
Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR	40 mm	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	308117	1 813,- PLN	4015613600222
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	40 mm	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	308127	1 911,- PLN	4015613600239
Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR	40 mm	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	35,5 kg	308137	2 040,- PLN	4015613600246
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	40 mm	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	308147	2 115,- PLN	4015613600253
Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR	40 mm	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,5 kg	308157	2 214,- PLN	4015613600260
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	40 mm	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,2 kg	308167	2 289,- PLN	4015613600277
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	40 mm	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	308187	2 494,- PLN	4015613600284
Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR	40 mm	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	60 kg	308207	2 641,- PLN	4015613600291

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

UVP* 965,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

UVP* 2 456,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 776,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000	szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	17 kg	313105	1 684,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	313125	1 760,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	313145	1 926,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	313165	2 077,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	313185	2 229,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	313205	2 380,- PLN	4015613599663

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Drzwi przesuwne wytłumione
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisząca DP 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	314125	2 251,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	314145	2 418,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca DP 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	314165	2 721,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca DP 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	314185	3 020,- PLN	4015613599700

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Nośność na szufladę maks.
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
850 mm do 900 mm
Możliwość całkowitego wyciągnięcia
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z szufladami 700S3	-	36,8 kg	337307	4 007,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	4 196,- PLN	4015613671239

Szafka z koszem na śmieci 700M1



CNS 18/10

- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

CNS 18/10
Stal szlachetna
Możliwość wyjmowania
Z uchwytemi bocznymi
28 l
850 mm do 900 mm
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



- Pojemność
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- wymiary

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z koszem na śmieci 700M1	-	28 kg	316347	2 910,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1A	40 mm	28,1 kg	317347	3 046,- PLN	4015613699479

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

- Materiał
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
3
Tak
Nie
1990 mm do 2055 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rodzaj drzwi	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	135 kg	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	386080	6 425,- PLN	4015613600604
Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	130 kg	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	94 kg	387100	7 224,- PLN	4015613600611
Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	115 kg	szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	95 kg	398120	7 224,- PLN	4015613600697
Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	106 kg	398140	7 602,- PLN	4015613600703
Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	118 kg	398160	8 170,- PLN	4015613600741
Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	115 kg	399140	8 094,- PLN	4015613600758
Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	127 kg	399160	9 153,- PLN	4015613600765

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
Drzwi przesuwne
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność blatu roboczego, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka robocza 700, szer. 1000	-	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59 kg	337107	3 969,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	337127	4 196,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer. 1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	337147	4 461,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer. 1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	337167	4 840,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	337187	5 290,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	337207	5 634,- PLN	4015613600451
Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P	40 mm	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59,2 kg	338107	4 121,- PLN	4015613600468
Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P	40 mm	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68,3 kg	338127	4 423,- PLN	4015613595788
Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77,4 kg	338147	4 651,- PLN	4015613612461
Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P	40 mm	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86,6 kg	338167	5 105,- PLN	4015613612478
Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P	40 mm	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95,7 kg	338187	5 597,- PLN	4015613600482
Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103,8 kg	338207	5 861,- PLN	4015613600499

Szafka narożna 700 FT

338810

UVP* 6 997,- PLN

GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał
- Rant
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

- Nośność blatu roboczego, maks.
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
Tak
Drzwi skrzydłowe
Tak
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
80 kg
W stanie całkowicie zmontowanym
szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
81 kg



► Zamknięty element narożny



► Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

- Materiał Stal szlachetna
- Rant -
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi 4
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne obie strony
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71 kg	346107	6 088,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	84 kg	346127	6 315,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	346147	6 467,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	103 kg	346167	6 656,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	113 kg	346187	7 413,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	125 kg	346207	8 094,- PLN	4015613736105



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 776,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 851,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer. 1000



- Materiał
- Ilość półek
- Zakres temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna
1
20 °C do 80 °C
2
Drzwi przesuwne
Jednostronnie
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69 kg	347107	5 937,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77 kg	347127	6 202,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86 kg	347147	6 467,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer. 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95 kg	347167	6 845,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer. 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104 kg	347187	7 224,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112 kg	347207	7 602,- PLN	4015613600543



Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość półek: 1
- Zakres temperatury: 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Regulacja wysokości: Jednostronnie
- Właściwości: 850 mm do 900 mm
- Stan przy dostawie: Z rantem 40 mm
- Dostępność na zamówienie: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
- Moc przyłączeniowa: Szlif Scotch Brite
- Właściwości: W stanie całkowicie zmontowanym
- Właściwości: Wykonanie specjalne
- Właściwości: Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Właściwości: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69,2 kg	348107	6 088,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,3 kg	348127	6 315,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86,4 kg	348147	6 543,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95,5 kg	348167	6 921,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104,6 kg	348187	7 337,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer. 2000 00	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112,7 kg	348207	7 905,- PLN	4015613600598



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 776,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 851,- PLN

Stoły ze zlewami



Umywarka do rąk W10-KB Plus

401621

UVP* 1 321,- PLN

GTIN 4015613673523



Higiena i prostota w jednym – umywarka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

- | | |
|---|--|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Typ | Montaż ścienny |
| • Pojemność komory | 13,5 l |
| • Z obsługą kolanem | Tak |
| • Dozowanie wody obsługiwane kolanem | ok. 15 sekund |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm |
| • Przyłącze wody | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody | 1 1/4" |
| • Rant | 345 mm |
| • z dozownikiem mydła | Tak |
| • W zestawie | 1 syfon |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm |
| • waga | 7,1 kg |



Umywarka-zlew gastronom.

401618

UVP* 2 138,- PLN

GTIN 4015613428635



- | | |
|---|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary komory | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory | 12,4 l |
| • Wymiary zlewu | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki | 23,4 l |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2" |
| • W zestawie | 1 ruszt składany
1 syfon |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 18,8 kg |

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380

UVP* 2 531,- PLN

GTIN 4015613615868



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 34 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
- wymiary 14,4 kg
- waga

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 62 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw	Prawo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306320	3 311,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306620	3 311,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306330	3 629,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306630	3 629,- PLN	4015613600802

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 2
- Wymiary komory szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 62 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306300	4 764,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306600	4 764,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306310	4 991,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306610	4 991,- PLN	4015613600840



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800

UVP* 6 543,- PLN

GTIN 4015613794686



Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

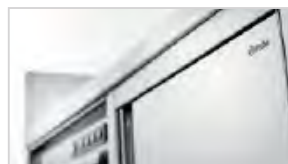
- | | |
|--------------------------------|--|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 240 mm |
| • Ilość komór | 1 |
| • Pojemność komory | 57 l |
| • Powierzchnia ociekacza | Lewo |
| • Odpływ wody | Ø 40 mm |
| • Kółka skrętne | 4 |
| • Regulacja wysokości | 65 mm do 90 mm |
| • Właściwości | Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza |
| | Wymiary wycięcia na zmywarkę:
szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm |
| | syfon |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm |
| • Ważna wskazówka | szer. 1 190 x gł. 700 x wys. 1 205 mm |
| • wymiary | |
| • waga | 73,2 kg |



- ▶ Rozwiązanie mobilne
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



- ▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



- ▶ Z osłoną przeciwbryzgową

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
50 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
26,8 kg

	Powierzchnia ociekacza	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw	Prawo	306340	3 515,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	306640	3 515,- PLN	4015613600864

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
2
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Wymiary komory	Pojemność komory	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306350	4 533,- PLN	4015613600871
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Lewo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306650	4 533,- PLN	4015613600888
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Prawo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306360	4 764,- PLN	4015613600895
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Lewo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306660	4 764,- PLN	4015613600901

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552

UVP* 235,- PLN

Syfon SPB10

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem jednokomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem jednokomorowym
- GTIN: 4015613885650

306557

UVP* 79,- PLN

Syfon SPB20

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem dwukomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem dwukomorowym
- GTIN: 4015613885667

306558

UVP* 96,- PLN

Okapy gastronomiczne



Okap ścienny 700



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia



- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	23 kg	258100	3 818,- PLN	4015613600987
Okap ścienny 700, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	27 kg	258120	4 083,- PLN	4015613600994
Okap ścienny 700, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	31 kg	258140	4 386,- PLN	4015613601007
Okap ścienny 700, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	33 kg	258160	4 688,- PLN	4015613601014
Okap ścienny 700, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	36 kg	258180	5 180,- PLN	4015613601021
Okap ścienny 700, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	40 kg	258200	5 786,- PLN	4015613601038



Okap ścienny 700 z silnikiem



► Regulator
zob. katalog str 367



CNS
18/10

- Materiał filtra
 - Filtr ochrony płomienia
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu
 - Moc silnika
 - Oświetlenie
 - Właściwości
- CNS 18/10
 Typ A
 Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 184 W
 Tak
 Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
 Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
 Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 Pokrywy sufitowe
 Pozostałe rozmiary
 Pokrywy ścienne z serii 1100

- Ważna wskazówka
- Dostępność na zamówienie

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	25 kg	257100	5 786,- PLN	4015613607115
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257120	6 013,- PLN	4015613673509
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257130	6 164,- PLN	4015613600918
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	37 kg	257140	6 240,- PLN	4015613600925
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	39 kg	257150	6 391,- PLN	4015613600932
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	41 kg	257160	6 580,- PLN	4015613600949
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	42 kg	257170	6 845,- PLN	4015613600956
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	43 kg	257180	7 072,- PLN	4015613600963
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	47 kg	257200	7 560,- PLN	4015613600970



Okap ścienny 900



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	28 kg	265100	3 969,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	30 kg	265120	4 272,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	32 kg	265140	4 499,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265160	4 764,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265170	5 105,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	38 kg	265180	5 407,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	265200	5 597,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	265220	6 278,- PLN	4015613601182



Okap ścienny 900 z silnikiem



CNS 18/10

- Materiał filtra CNS 18/10
 - Filtr ochrony płomienia Typ A
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 - Moc silnika 184 W
 - Oświetlenie Tak
 - Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
- Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 - Dostępność na zamówienie Pokrywy sufitowe
Pokrywy ścienne z serii 1100
Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	37 kg	264130	6 278,- PLN	4015613601045
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	39 kg	264140	6 467,- PLN	4015613601052
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	264150	6 618,- PLN	4015613601069
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	42 kg	264160	6 732,- PLN	4015613601076
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	44 kg	264170	6 997,- PLN	4015613601083
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	264180	7 375,- PLN	4015613601090
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	49 kg	264200	8 056,- PLN	4015613601106
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	52 kg	264220	8 586,- PLN	4015613601113



Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 662,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR
1 x 2 kW



- Grzałki
- Promień grzewczy
- W zestawie

2 m

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

UVP* 110,- PLN

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Promiennik grzewczy W3000 E

825214

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613639086



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR
2 x 1,5 kW



- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- W zestawie

2

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm

2,2 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP* 110,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP* 110,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP* 72,- PLN

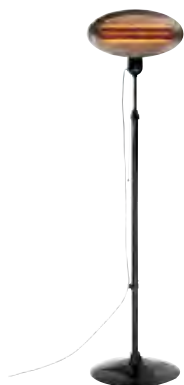


Promiennik grzewczy ST2000 E

825207

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła



• Grzałki



• Ilość stopni grzewczych

• Regulacja wysokości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Promiennik grzewczy kwarcowy

1 x 2 kW

3

1800 mm do 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm

8,8 kg



Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223

UVP* 1 506,- PLN

GTIN 4015613694795



• Materiał



• Źródło ciepła



• Grzałki

• Promień grzewczy



• Ilość stopni grzewczych

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Aluminium

Stal

Grzałka/grzałki IR

3 x 1 kW

12 m

1

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm

19,6 kg

Grzałka na podczerwień 1000W

• Moc grzewcza: 1000 W

• wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm

• waga: 0,05 kg

• GTIN: 4015613717142

825226

UVP* 110,- PLN



Promiennik grzewczy ST13500 G

825131

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613457970



• Materiał



• Źródło ciepła



• Rodzaj gazu

• Rodzaj zapłonu



• Zabezpieczenie zapłonu

• Średnica reflektora aluminiowego

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Płomień gazowy

Gaz płynny

Zapłon Piezo

Tak

780 mm

Zestaw przyłączeniowy

13,5 kW

szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm

18 kg

Zestaw przyłączy, przemysłowy

• Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża

• wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm

• waga: 1,5 kg

• GTIN: 4015613419015

825152

UVP* 371,- PLN



Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179

UVP* 450,- PLN

GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

150 kg

- wymiary

szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm

- waga

14,7 kg



Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196

UVP* 246,- PLN



Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180

UVP* 238,- PLN

GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

300 kg

- wymiary

szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm

- waga

7,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197

UVP* 359,- PLN



Stolik barowy, składany

601177

UVP* 488,- PLN

GTIN 4015613505268



- Materiał
- Materiał nóżek
- Średnica blatu stołowego
- Wysokość blatu stołowego

Polietylen
Chromowane
700 mm
675 mm
1.170 mm
szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
9 kg



Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168

UVP* 170,- PLN



Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169

UVP* 61,- PLN



Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542

860000

UVP* 87,- PLN



Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559

860001

UVP* 322,- PLN



Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566

860002

UVP* 738,- PLN



Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415

181134

UVP* 624,- PLN



Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerkami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559

181137

UVP* 662,- PLN





TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:

stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.

Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.

Pojemnik termoiz. do transportu 20L



CNS
18/10

Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub gorących potraw.

- Pojemność 20 l
- Spadek temperatury / godzina ok. 6 °C
- Zawór wyrównujący ciśnienie Tak
- Właściwości Pokrywa całkowicie zdejmowana
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową



▶ 1 uchwyt boczny do przechylenia



100080



100085

▶ 1 kranik spustowy i osłona kranika

	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik termoiz. do transportu. 20L CrNi	Nie	szer. 370 mm gł. 370 mm wys. 350 mm	6,6 kg	100080	1 094,- PLN	4015613544281
Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus	Tak	szer. 343 mm gł. 395 mm wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 283,- PLN	4015613615011



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134

UVP* 942,- PLN

GTIN 4015613777603



CNS
18/10

Niepodgrzewany pojemnik otwierany z góry, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN o głębokości 150mm.

- Materiał tworzywo sztuczne PE
- Pojemność 25 l
- Przystosowane do Potrawy na zimno lub na ciepło
- Temperatura użytkowania -40 °C do 90 °C
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Spadek temperatury / godzina ok. 5 °C
- wymiary szer. 630 x gł. 430 x wys. 260 mm
- waga 9,6 kg



▶ Dostosowane do GN
▶ Norma gastronomiczna: 1/1 GN
▶ Głęb. 150 mm



▶ Zawór wyrównania ciśnienia



▶ Możliwość ustawiania piętrowo



▶ Wózek do transportu TBGN110
zob. katalog str 374



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133

UVP* 1 321,- PLN

GTIN 4015613769509

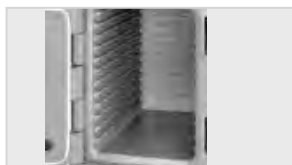


Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN.

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | tworzywo sztuczne PE |
| • Pojemność | 90 l |
| • Przystosowane do | Potrawy na zimno lub na ciepło |
| • Temperatura użytkowania | -40 °C do 90 °C |
| • Ilość par przewodnic | 12 |
| • Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Spadek temperatury / godzina ok. | 5 °C |
| • wymiary | szer. 460 x gł. 630 x wys. 635 mm |
| • waga | 15,8 kg |



- Zastosowanie
- Potrawy na zimno lub na ciepło



- Dostosowane do GN
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- 12 par przewodnic



- Zawór wyrównania ciśnienia



- Możliwość ustawiania piętrowo

Wyposażenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Stan przy dostawie:
W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516



300135

UVP* 662,- PLN



Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049

UVP* 537,- PLN

GTIN 4015613433578



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | Aluminium |
| • Ilość półek | Tworzywo sztuczne |
| • Nośność całkowita, maks. | 3 |
| • Kółka skrętne | 120 kg |
| • Stan przy dostawie | 4 kółka skrętne |
| • wymiary | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • waga | szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm |
| | 9,1 kg |



- ▶ 3 półki, wymiary: szer. 620 x głęb. 405 mm
- ▶ Rant na całym obwodzie
- ▶ Odstęp między półkami: 300 mm

Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



A300047

UVP* 185,- PLN



Wózek do serwowania TSA300V

300055

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613752761



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej” dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.

- | | |
|----------------------------|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | Aluminium |
| • Nośność całkowita, maks. | 3 |
| • Kółka skrętne | 120 kg |
| • Stan przy dostawie | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • wymiary | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • waga | szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm |
| | 15,4 kg |



- ▶ 3 półki, wymiary: szer. 785 x głęb. 485 mm
- ▶ Rozstaw: 295 mm
- ▶ Osłona z 3 stron

Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211



300061

UVP* 110,- PLN

Wózek do serwowania



- Materiał
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie

Stal nikielowo-chromowa
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do serwowania TS200 	2	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	10 kg	A300062	511,- PLN	4015613433509
Wózek do serwowania TS301 	3	90 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	564,- PLN	4015613671611
Wózek do serwowania TS501 	5	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm	18 kg	300065	980,- PLN	4015613534633



Wózek do serwowania TS200-M1

A300056

UVP* 727,- PLN

GTIN 4015613455730



- Ilość półek
- Wymiary półki na brudne naczynia
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
- Zakres zastosowania
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

2
szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
100 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
transport
serwowanie
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
13,16 kg



- ▶ 1 półki na brudne naczynia
wymiary: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
- ▶ 2 półek
wymiary: szer. 830 x gł. 510 mm



Wózek na sztućce TBST200

A300111

UVP* 602,- PLN

GTIN 4015613770994



W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestanowiący obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

- Wersja
 - 1 półka
 - 2 skrzynki na sztućce
 - Szer. 590 x głęb. 310 mm
 - stal nierdzewna
- Wersja półki
 - 4 przegrody
 - szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm
 - Wyjmowana
 - Tworzywo sztuczne
- Nośność całkowita, maks. 60 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
- waga 10 kg



- ▶ 2 skrzynki na sztućce
- ▶ 4 przegrody
- ▶ szer. 511 x gł. 286 x wys. 110 mm
- ▶ tworzywo sztuczne
- ▶ możliwość wyjęcia



- ▶ 1 półka jako powierzchnia do odstawiania
- ▶ szer. 590 x gł. 310 mm
- ▶ stal szlachetna



- ▶ Nośność maks. całkowita: 60 kg
- ▶ na poziom: 30 kg



- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ 2 z blokadą



Wózek na skrzynki AK300

300064

UVP* 602,- PLN

GTIN 4015613673516



- Przystosowane do Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
- Ilość par prowadnic 3
- Format prowadnic 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
 - Góra 118 mm (E1)
 - Środek 380 mm (E1, E2, E3)
 - Dół 250 mm (E1, E2)
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
- waga 9,4 kg



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3



- ▶ Nośność całk. maks.: 100 kg
- ▶ Maks. na parę prowadnic: 40 kg

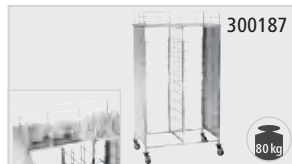
Wózek gastronomiczny AGN700-1/1



- Materiał
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Nie wchodzi w zakres dostawy

- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
 Tak
 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 4 sztuki, tworzywo sztuczne pojemniki blachy ruszty
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Tak	szer. 450 mm gł. 620 mm wys. 1 010 mm	13 kg	300098	677,- PLN	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gł. 740 mm wys. 1 010 mm	15,8 kg	300093	889,- PLN	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Tak	szer. 580 mm gł. 685 mm wys. 1 840 mm	26,2 kg	300186	1 169,- PLN	4015613782546
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	Nie	szer. 440 mm gł. 615 mm wys. 1 710 mm	20,6 kg	300107	1 056,- PLN	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	Nie	szer. 450 mm gł. 613 mm wys. 1 895 mm	20,2 kg	300181	1 056,- PLN	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	Tak	szer. 765 mm gł. 785 mm wys. 1 750 mm	27,4 kg	300185	1 472,- PLN	4015613769813
AGN2000-1/1	20	1/1 GN	Tak	szer. 1 155 mm gł. 680 mm wys. 1 840 mm	40 kg	300187	2 024,- PLN	4015613769820



Wózek zgodny z Euro-Norm



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Euronorm 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Nie wchodzi w zakres dostawy: pojemniki, blachy, ruszty
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

	Ilość par prowadnic	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek zgodny z Euro-Norm AEN700-6040 	7	Tak	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm	14 kg	300089	776,- PLN	4015613686448
Wózek zgodny z Euro-Norm 18EN60400 	18	Nie	szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm	22 kg	300182	1 154,- PLN	4015613714493



Wypożyczenie dodatkowe

Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

UVP* 72,- PLN

Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

UVP* 110,- PLN

Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

UVP* 83,- PLN

Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

UVP* 125,- PLN



Wózek na tace TT1600

300083

UVP* 2 342,- PLN

GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątaniami tac w standardowym formacie stołówkowym.



• Przystosowane do

Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN)
Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)



- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Błat roboczy
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

16
500 x 360 mm
Tak, z relingiem
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm
38 kg



► Idealne uzupełnienie:
Taca KN45350-HG



Wózek na tace AT1000-GN

300149

UVP* 4 423,- PLN

GTIN 4015613709185



Solidny wózek do sprzątanía wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.



• Materiał

Aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne

• Przystosowane do

Tace typu Fast Food
Tace do serwowania

• Ilość par prowadnic
• Format prowadnic

10
1/1 GN
530 x 325 mm

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic
• Możliwość obustronnego uzupełniania
• Kółka skrętne

115 mm
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Odbojnik kółek
• Stan przy dostawie
• wymiary
• waga

4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
22,6 kg



► Prowadnice w formacie GN 1/1
► Wymiary: 325 x 530 mm

Wyposażenie dodatkowe

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054

UVP* 44,- PLN

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053

UVP* 47,- PLN



Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Przystosowane do kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Ilość par prowadnic 7
- Format prowadnic 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 200 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga 15,8 kg



► Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu



Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084

UVP* 2 630,- PLN

GTIN 4015613587608



- Przystosowane do Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
- Ilość półek kratowych 4
- Wymiary półki kratowej szer. 1000 x gł. 360 mm
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi 345 mm
- Nośność całkowita, maks. 120 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
- waga 35 kg



Wózek platformowy TP100

300142

UVP* 851,- PLN

GTIN 4015613523705



- Wymiary powierzchni transportowej szer. 560 x gł. 940 mm
- Nośność całkowita, maks. 200 kg
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
- waga 14,4 kg

Regał magazynowy 4150



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

Stal
Chromowane
4
Tak
4 półki regałowe
4 słupki narożne (system wtykowy)

Nośność całkowita, maks.

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regał magazynowy 4150	150 kg	szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm	10,3 kg	601151	363,- PLN	4015613391274
Regał magazynowy 4910	200 kg	szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 825 mm	14,4 kg	601282	488,- PLN	4015613721149
Regał magazynowy 4500	500 kg	szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm	25,6 kg	601192	942,- PLN	4015613667294



Regał na wino 5200

601161

UVP* 477,- PLN

GTIN 4015613391816



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Pojemność dla butelek maks.

- Nośność całkowita, maks.
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- wymiary
- waga

Stal
Chromowane
5
Łącznie: 100 - 130 butelek
Na półkę: 9 butelek
200 kg
Tak
5 półek kratowych na butelki
4 słupki narożne (system wtykowy)
szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
12,5 kg



System regałowy Kit 4, B1070

603175

UVP* 1 358,- PLN

GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
4
Tak
150 kg
Tak
2 stojaki regałowe
8 półek wkładanych
System wtykowy
szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
14,7 kg



▶ zastosowanie pojemników GN w miejsce półek regałowych

System regałowy



Kit 1 + Kit 3



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Zakres zastosowania

• Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Aluminium

Kopolimer

4

Tak

600 kg

Tak

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu

pojemników GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy



System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

UVP* 2 062,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

UVP* 2 494,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

UVP* 2 607,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

UVP* 412,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

UVP* 435,- PLN



Kit 2 + Kit 2



PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!



Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206

UVP* 390,- PLN

GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



• Skład zestawu

- 1 rozdrabniacz
- 1 trzepaczka, chrom
- 1 pojemnik (800 ml)
- 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
- 1 pokrywa na pojemnik specjalny
- 2 podkładki antypoślizgowe
- 1 uchwyt ścienny



- Długość rozdrabniacza
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 207 mm
- 17000 obr. / min.
- 5 stopni
- Uchwyt ścienny
- 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
- 2,1 kg



Zestaw blender ręczny 1000

130151

UVP* 1 207,- PLN

GTIN 4015613829326



- ▶ Obróbka ciepłych i zimnych potraw
- ▶ Do 120 litrów



Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.



• Skład zestawu

- 1 uchwyt ścienny
- 1 zestaw do demontażu ostrego
- 1 rozdrabniacz
- 1 blok silnikowy
- Stal szlachetna
- 410 mm
- 3 ostrza
- Stal szlachetna
- Ø 52 mm

- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- Obróbka maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 19000 obr. / min.
- Bezstopniowo
- 120 litrów
- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 270 x gł. 130 x wys. 480 mm
- 4,84 kg

Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 385 x gł. 120 x wys. 118 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613829333



130152

UVP* 526,- PLN

Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: 1 zestaw do demontażu ostrego
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

UVP* 45,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 625 x gł. 105 x wys. 65 mm
- waga: 1,29 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

UVP* 435,- PLN



Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.



- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża

CNS 18/10

235 mm

2 ostrza

Ø 46 mm

- Prędkość obrotowa miksera maks.

15000 obr. / min.

- Obróbka maks.

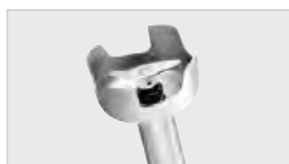
Ok. 20 litrów

- Moc przyłączeniowa

0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz

- waga

1,4 kg



► Rozdrabniacz, długość: 235 mm
► Obróbka maks: ok. 20 litrów



► Ergonomiczny uchwyt

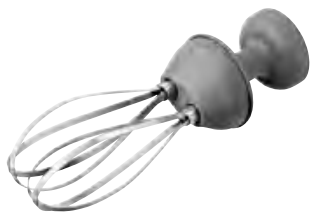
	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
Mikser ręczny MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	130115	1 775,- PLN	4015613610634
Mikser ręczny MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	130116	1 964,- PLN	4015613640129



Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

UVP* 715,- PLN

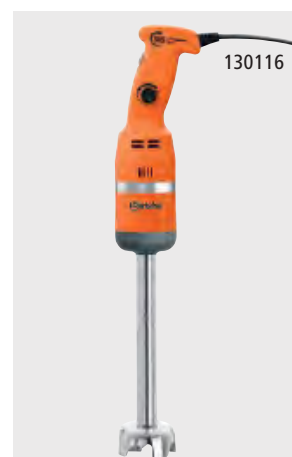
Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

UVP* 829,- PLN



130116

Korpus silnika STM3 350



► Regulacja prędkości:
9 stopni + turbo



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości 9 stopni Turbo

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Korpus silnika STM3 350	11000 obr. / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm	2,9 kg	130130	1 699,- PLN	4015613670645
Korpus silnika STM3 450	15000 obr. / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm	3,3 kg	130131	2 040,- PLN	4015613670652
Korpus silnika STM3 650	13000 obr. / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm	3,9 kg	130132	2 607,- PLN	4015613670676



Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał CNS 18/10
- Wersja noża Ø 60 mm
- 3 ostrza
- Przystosowane do Miksowanie Przygotowywanie purée Rozdrabnianie

	Długość rozdrabniacza	Obróbka maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mieszadło STM3 300	300 mm	Ok. 30 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm	1,3 kg	130133	689,- PLN	4015613670683
Mieszadło STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	130134	749,- PLN	4015613670690
Mieszadło STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	130135	878,- PLN	4015613670706
Mieszadło STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	130136	954,- PLN	4015613670713

Wyposażenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

UVP* 991,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

UVP* 129,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

UVP* 1 029,- PLN



Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915

UVP* 2 834,- PLN

GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubija, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

- Materiał Odlew aluminiowy
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 5 l
- Ilość przygotowanego ciasta 0,75 kg
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
- waga 14,8 kg



► Ilość przygotowanego ciasta:
0,75 kg / 5 litrów



► Płynna regulacja prędkości



► W zestawie
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, odlew aluminium, stal szlachetna
1 kratka ochronna, stal szlachetna



Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

101923

UVP* 3 398,- PLN

GTIN 4015613663531



- Materiał Stal Emaliowane
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 7 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,2 kg
- Regulacja prędkości 5 stopni
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
- waga 20,6 kg



► Ilość przygotowanego ciasta:
1,2 kg / 7 litrów



► 5 stopnie prędkości
► Timer (1 - 30 minut)



► W zestawie:
trzepaczka
kończówka zagniatająca
mieszadło płaskie



Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



• Materiał

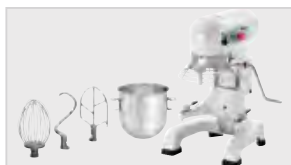


- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Żeliwo
Stal
Lakierowana
Stal szlachetna
3 stopnie
Tak
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium
1 kratka ochronna, stal szlachetna



▶ Stopnie prędkości: 3



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, stal szlachetna, aluminium
1 kratka ochronna, stal szlachetna



▶ Timer
5 do 30 minut + bez ograniczeń

T 7,5kg/20L AS
101939

Zoptymalizowane zarządzanie czasem: wyposażona w timer miesiarka planetarna może przygotować szereg ciast, kremów i śmietany niemal samodzielnie.

	Pojemność dzieży	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3kg/10L	10 l	3 kg	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm	53,2 kg	101916	4 348,- PLN	4015613779270
7,5kg/20L	20 l	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101933	6 202,- PLN	4015613735115
T7,5kg/20L AS	20 l	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101939	6 202,- PLN	4015613794464
9kg/30L AS	30 l	9 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm	81,4 kg	101917	6 804,- PLN	4015613779287



Miesiarka 12kg/16L



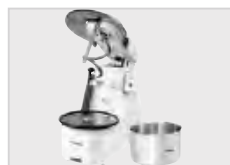
- Materiał
- Regulacja prędkości
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 12kg/16L	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm	58 kg	101954	7 451,- PLN	4015613473086
Miesiarka 18kg/22L	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm	59 kg	101955	7 678,- PLN	4015613473093
Miesiarka 25kg/32L	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	93 kg	101956	9 229,- PLN	4015613473109
Miesiarka 38kg/42L	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm	105 kg	101957	9 831,- PLN	4015613473116



Miesiarka 12kg/16L AS



► Z podnoszoną głowicą i zdejmowaną misą



Idealnie nadaje się do ścisłych ciast, takich jak pizza lub chleb.

- Materiał
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Tak
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 12kg/16L AS	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm	65 kg	101864	9 797,- PLN	4015613593821
Miesiarka 18kg/22L AS	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 620 mm	66 kg	101865	10 024,- PLN	4015613593838
Miesiarka 25kg/32L AS	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107,2 kg	101866	12 101,- PLN	4015613593845
Miesiarka 38kg/42L AS	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	115 kg	101867	13 051,- PLN	4015613593852





Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

- Materiał odlew żeliwny
Z powłoką
Stal szlachetna
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Dzieża zdejmowana Tak
- Właściwości Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC



▶ Nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)



▶ Regulacja prędkości: 2-stopniowa
▶ Włącznik/wyłącznik



▶ Z odchylaną głowicą i zdejmowaną misą
▶ Detekcja położenia misy za pomocą czujnika



▶ Materiał misy: stal szlachetna

	Ilość przygotowanego ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 25kg/32L Plus	25 kg / 32 litry	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107 kg	101868	12 858,- PLN	4015613696775
Miesiarka 38kg/42L Plus	38 kg / 42 litry	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	114,8 kg	101869	13 808,- PLN	4015613690582



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

UVP* 325,- PLN



KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



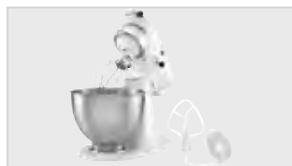
Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.



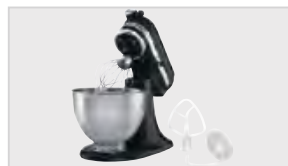
- Materiał Odlew aluminium
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,7 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie Ręcznie 1 końcówka zagniatająca 1 trzepaczka 1 mieszadło płaskie 1 dzieża
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 10,5 kg



▶ 10 stopni mocy



▶ Przechylna głowica silnika



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 misa

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L	Biały	A150067	3 856,- PLN	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L	Czarny	A150063	3 856,- PLN	4015613720616





Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.



- Materiał Konstrukcja w całości wykonana z metalu
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,7 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- Ręcznie
- W zestawie 1 mieszadło płaskie
- 1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
- 1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
- 2 dzieże
- 1 końcówka zagniatająca
- 1 trzepaczka
- Moc przyłączeniowa 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 13,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

UVP* 337,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

UVP* 473,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

UVP* 602,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

UVP* 677,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

UVP* 284,- PLN



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183

UVP* 5 407,- PLN

GTIN 4015613846354



Dzięki 11stopniom prędkości i funkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie i mieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej o pojemności 5,2l i z praktycznym podnośnikiem dzieży.

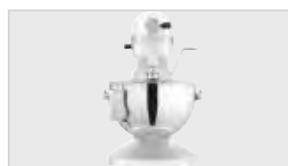
- Materiał: Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor: Biały
- Materiał dzieży: Stal szlachetna
- Pojemność dzieży: 5,2 l
- Ilość przygotowanego ciasta: 3,36 kg
- Regulacja prędkości: 11-stopniowa
- W zestawie: 1 końcówka zagniatająca, 1 dzieża, 1 mieszadło płaskie, 1 trzepaczka
- Moc przyłączeniowa: 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm
- waga: 11,3 kg



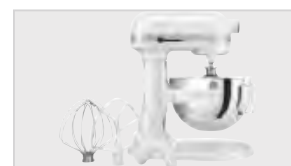
► Ilość przygotowanego ciasta: 3,36 kg



► Stopnie prędkości: 11



► Z podnośnikiem dzieży



► W zestawie:
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża

Wyposażenie dodatkowe

Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

UVP* 829,- PLN

Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP* 488,- PLN

Ośłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

UVP* 473,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

UVP* 488,- PLN

Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

UVP* 488,- PLN

Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

UVP* 488,- PLN



KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098

UVP* 6 804,- PLN

GTIN 4015613846347

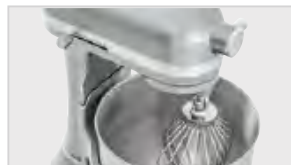


Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11 poziomom regulacji prędkości i funkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciesz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Srebrny
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,6 l
- Ilość przygotowanego ciasta 4,8 kg
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- W zestawie 1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
1 mieszadło płaskie
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
- waga 15,2 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 4,8 kg



▶ Stopnie prędkości: 11



▶ Z podnośnikiem dzieży



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
1 dzieża

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211



A150194

UVP* 829,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP* 488,- PLN

Końcówka zagniatająca 5K7SDH5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034

UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5K7SFB5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033

UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5KFE7T5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471

UVP* 397,- PLN

Trzepaczka 5K7EW5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039

UVP* 397,- PLN



KitchenAid 5KSM7990XEWH biały, 6,9L

A1500510

UVP* 7 867,- PLN

GTIN 4015613593869



Bezpieczny, wydajny i mocny - robot kuchenny do profesjonalnych zastosowań: wyposażony w nową, precyzyjną przekładnię metalową, wyłącznik bezpieczeństwa, kratkę ochronną i wyjątkowo dużą dzieżę ze stali szlachetnej.



- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Ilość przygotowanego ciasta 3,8 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie 1 trzepaczka
1 mieszadło płaskie
1 dzieża
1 końcówka zagniatająca
1 Kratka ochronna
1 lej do napełniania
- Moc przyłączeniowa 0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194

UVP* 829,- PLN

Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190

UVP* 488,- PLN

Końcówka zagniatająca 5K7SDH5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034

UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5K7SFB5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033

UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5KFE7T5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471

UVP* 397,- PLN

Trzepaczka 5K7EW5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039

UVP* 397,- PLN

Wyposażenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
 - 1 nakładana taca
 - 1 tarcza perforowana 3 mm
 - 1 tarcza perforowana 4,5 mm
 - 1 tarcza perforowana 8 mm, 1 nóż
 - 1 nasadka do napełniania kielbas 9,5 mm
 - 1 nasadka do napełniania kielbas 19 mm
 - 1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064

UVP* 1 003,- PLN



Wyposażenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

Szatkwonica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
1 bęben do tarcia na wiórki (bęben z otworami falowymi)
1 szatkownica do warzyw
1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

UVP* 488,- PLN

Szatkwonica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
1 bęben z drobnymi otworami (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej)
1 bęben koronowy (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli)
1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

UVP* 386,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

- Skład zestawu:
1 nakładana taca
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 przystawka do ciastek
1 dociskacz
1 nasadka do napełniania kielbas
4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

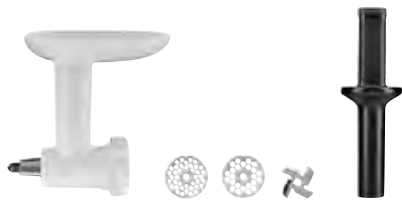


A150068

UVP* 1 207,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
1 maszynka do mięsa
1 tarcza, do drobnego tarcia
1 tarcza, do grubego tarcia
1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

UVP* 829,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

UVP* 132,- PLN

Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

UVP* 132,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

UVP* 738,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

UVP* 738,- PLN

Zestaw do rozwałkowywania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki
1 nakładka tnąca do spaghetti
1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta
1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

UVP* 1 321,- PLN



Szatkownica do warzyw GMS601

120327

UVP* 5 668,- PLN

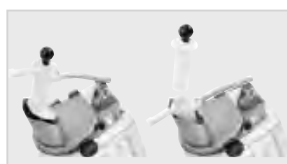
GTIN 4015613694306



Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.



- **Materiał**
Odlew aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- **Lej do napełniania**
1 x szer. 115 x głęb. 75 mm
1 x ø 52 mm
- **Właściwości**
Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
Wyjątkowo duży lej do napełniania
zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia
w zmywarce do naczyń
- **W zestawie**
1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość
175 mm)
1 dociskacz
- **Moc przyłączeniowa**
0,617 kW | 230 V | 50 Hz
- **wymiary**
szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
- **waga**
18,3 kg



- ▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
- ▶ Oprócz otworu do napełniania szatkownica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



- ▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

UVP* 246,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

UVP* 322,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

UVP* 322,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

UVP* 272,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

UVP* 272,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

UVP* 272,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

UVP* 261,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

UVP* 624,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

UVP* 549,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

UVP* 488,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

UVP* 337,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

UVP* 272,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

UVP* 371,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

UVP* 299,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

UVP* 450,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

UVP* 450,- PLN



Szatkownica do warzyw GMS550

120325

UVP* 3 894,- PLN

GTIN 4015613528274



Przygotowanie świeżo pokrojonych i startych warzyw wymaga dużo czasu. Jest to czas, który możemy zaoszczędzić dzięki szatkownicy do warzyw GMS550. Znajdujące się w zestawie tarcze tnące zapewniają szeroki zakres grubości cięcia i tarcia.

- Materiał
- Lej do napełniania

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
 1 x szer. 160 x głęb. 74 mm
 1 x Ø 58 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm
 1 tarcza do plasterów E2a, 2 mm
 1 tarcza do plasterów E4a, 4 mm
 1 dociskacz
 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
 29,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125

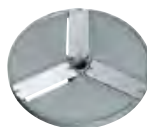


120316

UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117

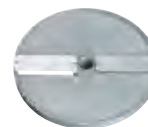


120307

UVP* 204,- PLN

Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

UVP* 204,- PLN

Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

UVP* 208,- PLN

Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

UVP* 208,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

UVP* 208,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garniowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846

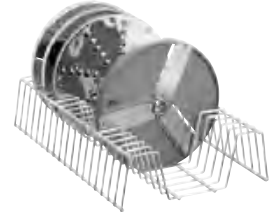


120302

UVP* 246,- PLN

Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 125,- PLN



Mandolina 50

500319

UVP* 185,- PLN

GTIN 4015613861548



Szybkie krojenie warzyw i owoców w plasterki, wiórki i słupki dzięki mandolinie 50. Dociskacz resztek i przewidziana do tego celu prowadnica dociskacza resztek zapewniają bezpieczną obsługę. Wkładki tnące krajalnicy do warzyw można myć w zmywarce, dzięki czemu czyszczenie jest łatwe i wyjątkowo bezpieczne.

- Liczba wkładek tnących 5
- Wersja wkładek tnących 2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)
3 noże do plasterów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 1 osłona noża
1 dociskacz resztek
1 pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących
- wymiary szer. 400 x gł. 140 x wys. 150 mm
- waga 1,06 kg



▶ 5 wkładów z ostrzami



Krajalnica do pomidorów 5510

120400

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613818252



To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

- materiał noża stal nierdzewna
- Rodzaj noża 10 zamontowanych na stałe noży
- Grubość plastra 5,5 mm
- Maks. średnica krojonego pomidora 90 mm
- wymiary szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm
- waga 4,66 kg



▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
▶ 4 nóżki z przysawką



▶ Szybka i intuicyjna praca
▶ Dzięki ręcznej obsłudze



▶ Maksymalnie 11 plasterów o grubości 5,5 mm



Kuter 1000

120840

UVP* 2 263,- PLN

GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroji warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kielbasy.



- Pojemność 6 l
- Prędkość obrotowa maks. 2100 obr. / min.
- Wersja noża 2 ostrza (nóż podwójny)
Stal szlachetna
- Średnica leja zasypowego 40 mm
- Wymiary miski ze stali szlachetnej Ø 270 mm, wysokość 156 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 490 x wys. 395 mm
- waga 18,7 kg



- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 2 100 obr. / min
- ▶ Regulacja prędkości: płynna



- ▶ 1 nóż podwójny
- ▶ stal szlachetna



- ▶ 2 wyłączniki bezpieczeństwa



Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254

UVP* 3 742,- PLN

GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiście: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawę i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.



- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Wymiary wpustu do napełniania szer. 190 x głęb. 25 mm
- Wyjmowany zestaw wałków Tak
- Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
- waga 17,8 kg



- ▶ Maks. wydajność: 200 kg/h



- ▶ Wyjmowany zestaw wałków
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce



- ▶ Wyłącznik bezpieczeństwa



Maszynka do mięsa FW10

370224

UVP* 1 078,- PLN

GTIN 4015613580739



- Materiał
- Materiał młynka
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica lejki zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Właściwości
- W zestawie

Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna / odlew aluminium
10 kg / godz.
62 mm
45,5 mm
Tak
Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 nasadka do przygotowywania "kebba" (potrawa orientalna)
1 przystawka do ciastek
1 popychacz
1 nasadka do napełniania kiełbas
3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
5 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Maszynka do mięsa FW120

370253

UVP* 2 342,- PLN

GTIN 4015613811192



Kompaktowa maszynka do mięsa FW120 ze zdejmowanymi komponentami gwarantuje wysoki poziom higieny i łatwe czyszczenie. Dzięki ruchowi wstęcznemu mięso bez problemu przesuwają się w obu kierunkach, zapobiegając tym samym powstawaniu zatorów.

- Materiał
- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica lejki zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie

Aluminium
Stal szlachetna
Stal
120 kg / godz.
70 mm
szer. 49 x głęb. 43 mm
Tak
1 popychacz
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
2 tarcze perforowane (4,5 mm, 8 mm)
0,85 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 225 x gł. 475 x wys. 390 mm
20,6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Wyposażony w 2 tarcze perforowane: 4,5 mm, 8 mm



► Prostokątny lej zasypowy: Szer. 49 x gł. 43 mm



► Ruch wsteczny



► Łatwe czyszczenie

Tarcza perforowana FW120-45

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878300



370259

UVP* 110,- PLN

Tarcza perforowana FW120-80

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878294



370258

UVP* 110,- PLN

Nóż FW120

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878287



370257

UVP* 72,- PLN



Maszynka do mięsa FW200

370235

UVP* 10 289,- PLN

GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.

- Materiał młynka: Stal szlachetna
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 200 kg / godz.
- Średnica tarcz: 82 mm
- Średnica leja zasypowego: 50 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Nie
- W zestawie: 1 tarcza perforowana 4,5 mm
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 popychacz
- Moc przyłączeniowa: 1,47 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
- waga: 32 kg



► Przerób:
do 200 kg na godzinę



► Średnica tarcz: 82 mm
► Średnica leja do napełniania: 50 mm



► Zdejmowany młynek i element
mielący



► W zestawie:
1 tarcza perforowana (4,5 mm)
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 popychacz

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302

UVP* 185,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301

UVP* 110,- PLN

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera:
Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223



370236

UVP* 2 569,- PLN



Maszynka do mięsa FW500

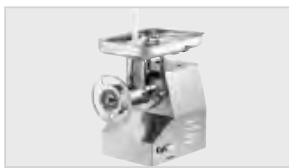


Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdemontowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.

- Materiał młynka: Aluminium
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 500 kg / godz.
- Średnica tarcz: 100 mm
- Średnica leja zasypowego: 76 mm mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Tak
- Zdemontowana jednostka rozdrabniająca: tak
- Właściwości: Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

Gotowe do podłączenia



► Wysoka wydajność maks. 500 kg/h



► Duży otwór do napełniania Ø 76 mm



► Możliwość tymczasowego przechowywania w lodówce zgodnie z wymogami HACCP

	System Unger	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FW500	Nie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz	szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm	40,8 kg	370238	10 588,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz	szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm	42,2 kg	370239	11 723,- PLN	4015613762463



Wyposażenie dodatkowe

Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242

UVP* 148,- PLN

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243

UVP* 223,- PLN

Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246

UVP* 201,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 96 x gł. 96 x wys. 8 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775852



370247

UVP* 193,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248

UVP* 193,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249

UVP* 193,- PLN



Obieraczka do ziemniaków 5KG

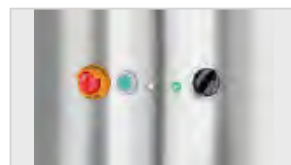


Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji. Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnią wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.



- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Timer
- Przyłącze wody

240 obr. / min.
1 stopień
Tak
3/4"



- ▶ Timer
- ▶ Ustawienie czasu: 0 - 5 minut

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Obieraczka do ziemniaków 5KG	5 kg	70 - 100 kg / godz.	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 630 mm gł. 540 mm wys. 805 mm	37,6 kg	120178	6 047,- PLN	4015613811086
Obieraczka do ziemniaków 10KG	10 kg	130 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm	38,2 kg	120198	7 182,- PLN	4015613714899



Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



- Materiał
- Napęd
- dodatkowe właściwości

Tworzywo sztuczne
mechanizm korbowy
nadaje się również do suszenia jarzyn



- ▶ Sito wirówki, z możliwością wyjęcia



- ▶ Wąż odpływowy: 1,6 metrów

	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	—	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm	2,2 kg	120710	499,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm	3,3 kg	120709	549,- PLN	4015613676586



Wagi kuchenne



Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem

- Właściwości

- W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS

15 kg

Tak

Akumulator

Zasilacz

Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)

1 akumulator

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,004 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm

2,8 kg

	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga kuchenna, 15kg, 5g	5 g	A300117	738,- PLN	4015613587417



Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	A300118	814,- PLN	4015613587424
-------------------------	-----	----------------	-----------	---------------



Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości



- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak

Baterie (4 x AAA)

Zasilacz

Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,0018 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm

3,2 kg

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	587,- PLN	4015613572437



Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	624,- PLN	4015613572444
--------------------------	--------	------	----------------	-----------	---------------





Pakowarka próżniowa 305/15L

300748

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613710907



Wszelchstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 305 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 15 l/min (0,9 m³/h)
- Maksymalna próżnia -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Właściwości
- W zestawie

Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)

- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
- waga 2,5 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z pojemnikiem próżniowym (dostępnym opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego



Pakowarka próżniowa 315/20L

300750

UVP* 1 419,- PLN

GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

- Długość listwy zgrzewającej 315 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania Nie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -980 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- W zestawie

1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)
 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 397 x gł. 345 x wys. 105 mm
 4,85 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Pakowanie próżniowe przy pomocy pojemnika próżniowego (pojemnik próżniowy dostępny opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego



Pakowarka próżniowa 420/20L

300746

UVP* 1 850,- PLN

GTIN 4015613699257



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 420 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Właściwości Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
- Moc przyłączeniowa 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
- waga 6,6 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z użyciem pojemnika próżniowego (dostępne opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do podłączenia pojemnika próżniowego

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 μm
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613728506



300418

UVP* 66,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 μm
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

UVP* 74,- PLN

Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422

UVP* 125,- PLN

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 μm
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613728599



300424

UVP* 93,- PLN

Worki do pakowania próżniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Grubość folii: 90 μm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 1,89 kg
- GTIN: 4015613729220



300414

UVP* 185,- PLN



Pakowarka próżniowa K 300/60L

300747

UVP* 2 948,- PLN

GTIN 4015613699264



Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.



- Materiał pokrywy Szkło
- Długość listwy grzewczącej 300 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 3 - 9 sekund
- Wymiary komory szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
- Pompa próżniowa 60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- W zestawie 30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
- waga 15,1 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Ręczne szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 3 - 9 sekund



- ▶ Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.



Pakowarka próżniowa K 290/77L

300749

UVP* 4 802,- PLN

GTIN 4015613794822



Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.



- Materiał pokrywy Polimetylometakrylan (PMMA)
- Długość listwy grzewczącej 290 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 0 - 6 sekund
- Wymiary komory szer. 350 x głęb. 300 x wys. 80 mm
- Pompa próżniowa ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -999 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Moc przyłączeniowa 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 520 x wys. 350 mm
- waga 21,8 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund





Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301

UVP* 11 344,- PLN

GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.



- Materiał pokrywy Pleksiglas
- Długość listwy grzewjącej 250 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 6 stopni
- Wymiary komory szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
- Pompa próżniowa 150 L / min (8-9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego nie
- W zestawie 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga 29 kg



► Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania



► Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni



Wyposażenie dodatkowe

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe zewnętrzne
- Grubość folii 90 μm
- Wersja Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 karton (50 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,32 kg	300411	42,- PLN	4015613729190
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	0,47 kg	300412	51,- PLN	4015613729206
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 mm	0,99 kg	300413	95,- PLN	4015613729213

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe komorowe
- Grubość folii 90 μm
- Wersja Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 paczka (100 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,67 kg	300311	66,- PLN	4015613729237
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	1,02 kg	300312	95,- PLN	4015613729244
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 1 mm	1,74 kg	300313	170,- PLN	4015613729251

Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

- Materiał
 - Aluminium
 - Pleksyglas
 - Tworzywo sztuczne
- Wersja
 - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
- Przystosowane do
 - Wędliny
- Z ostrzałką do noży
 - Tak
- osłona noża
 - podwójna
- wyłącznik elektromagnetyczny
 - Tak
- prowadnica plastra
 - Tak
- dociskacz resztek
 - Tak



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



► Kolor czerwony

174305

	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Krajalnica 195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	174196	1 850,- PLN	4015613683188
Krajalnica 220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm	14 kg	174221	2 002,- PLN	4015613683195
Krajalnica 250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm	14,8 kg	174251	2 342,- PLN	4015613664064
Krajalnica 275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm	16,9 kg	174276	2 683,- PLN	4015613673189
Krajalnica 300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm	20,8 kg	174301	3 398,- PLN	4015613683201
Krajalnica 300 R Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 460 mm gł. 350 mm wys. 450 mm	21,1 kg	174305	3 553,- PLN	4015613839271



Wyposażenie dodatkowe



Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

UVP* 148,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

UVP* 371,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

UVP* 424,- PLN

Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

UVP* 223,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP* 386,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP* 424,- PLN

Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

UVP* 261,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP* 424,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP* 473,- PLN

Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

UVP* 450,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP* 776,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP* 904,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

UVP* 564,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP* 889,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

UVP* 927,- PLN



Krajalnica PRO 300-G

174302

UVP* 11 916,- PLN

GTIN 4015613702131



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich. Przystosowana do krojenia wędlin i serów.



- Materiał
 - Aluminium
 - Tworzywo sztuczne
 - Pleksyglas
- Wersja
 - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
 - maszyna z przekładnią
- Przystosowane do
 - Ser
 - Wędliny
 - Szynka
 - 300 mm
 - Prędkość obrotowa maks. 270 obr. / min.
 - Długość cięcia 250 mm
 - Wysokość cięcia 220 mm
 - Grubość cięcia 1 - 30 mm
 - Z ostrzałką do noży Tak
 - osłona noża pojedyncza Tak
 - przewodnica plastra Tak
 - dociskacz resztek Tak
 - W zestawie 1 nóż 300 Basic
 - 1 narzędzie do wymiany noża
 - Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
 - wymiary szer. 547 x gł. 615 x wys. 545 mm
 - waga 36 kg



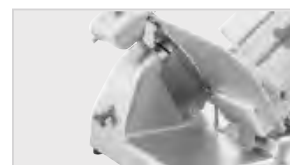
▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Łatwe czyszczenie



▶ Przewodnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie

Wyposażenie dodatkowe

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

UVP* 564,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP* 889,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP* 927,- PLN



Szczegół to nasz konik:

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabście matowej powierzchni

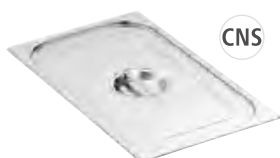


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

Stal niklowo-chromowa
EN 631
Jedwabisty mat
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,8 kg	711020	42,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,5 kg	711040	55,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,6 kg	711065	62,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,7 kg	711100	72,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,8 kg	711150	106,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,9 kg	711200	129,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,15 kg	723020	34,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,2 kg	723040	38,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,25 kg	723065	47,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	723100	59,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	723150	78,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	723200	98,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,1 kg	712020	32,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,2 kg	712040	36,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,25 kg	712065	40,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,55 kg	712100	51,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,4 kg	712150	70,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,5 kg	712200	85,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,24 kg	713020	26,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,1 kg	713040	34,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,15 kg	713065	40,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,3 kg	713100	44,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	713150	62,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,5 kg	713200	78,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,07 kg	714020	22,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,08 kg	714040	31,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,12 kg	714065	34,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,2 kg	714100	38,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,4 kg	714150	53,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,07 kg	716065	27,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,12 kg	716100	32,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,2 kg	716150	44,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,06 kg	719065	22,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,1 kg	719100	32,- PLN	4015613695914

Pokrywa, Basic Line



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	53,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	49,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	42,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	34,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	26,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	21,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	15,- PLN	4015613695990

Pojemnik GN, Top Line



• Materiał

• Norma



• Powierzchnia

• Możliwość ustawiania piętrowo



CNS 18/10

EN 631

Połysek

Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	1,8 kg	A120020	136,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	148,- PLN	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A120065	163,- PLN	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm	3,1 kg	A120103	185,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	261,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	72,- PLN	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A121040	79,- PLN	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,3 kg	A121065	91,- PLN	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A121100	106,- PLN	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,7 kg	A120610	148,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	197,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	47,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	57,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	72,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	98,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	136,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	51,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	64,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	72,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	91,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	129,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	159,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	40,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	45,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	51,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	64,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	96,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	132,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	34,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	40,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	45,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	64,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	95,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	117,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	26,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	38,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	45,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	74,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	95,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	32,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	40,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	72,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	110,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	34,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	40,- PLN	4016098169198

Pojemnik GN, perforowany, Top Line



CNS 18/10



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Z perforacją (dziurkowaniem)
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,1 kg	A101065	136,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	159,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	212,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	102,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	132,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	185,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	79,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	98,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	121,- PLN	4016098175212

Pokrywa 1/1GN



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	76,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	53,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	45,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	38,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	34,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	19,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	21,- PLN	4016098169204

Pokrywa otworem na łyżkę



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	83,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	61,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	53,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	47,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	40,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	34,- PLN	4016098101341

Pokrywa z uszczelką



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	197,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	166,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	129,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	110,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	98,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	79,- PLN	4015613409108

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP* 38,- PLN

Blacha GN

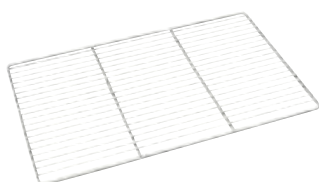


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Jedwabisty mat
Tak
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	A101181	185,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	A101182	223,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A101183	238,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	A101185	110,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	A101186	121,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	A101187	140,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	A101190	61,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	A101191	76,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	A101192	83,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	A101195	76,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A101196	102,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	A101197	114,- PLN	4015613271804

Ruszt GN



- Materiał

CNS 18/10

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm	1,9 kg	A101092	223,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	A101091	148,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,75 kg	786009	170,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm	0,79 kg	133212	114,- PLN	4015613332123

Półka perforowana, GN



- Materiał
- Wersja

CNS 18/10
Z perforacją (dziurkowaniem)

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm	0,8 kg	A101161	125,- PLN	4015613271644
1/2 GN	szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm	0,4 kg	A101162	95,- PLN	4015613271651
1/3 GN	szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm	0,3 kg	A101163	68,- PLN	4015613271682
1/4 GN	szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm	0,25 kg	A101164	61,- PLN	4015613271668



Pojemniki ekspozycyjne



Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Jednostka zamówienia

Melamina
-40 °C do 70 °C
Tak
5 sztuk



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190	Biały	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122150	142,- PLN	4015613824970
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190	Czarny	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122151	142,- PLN	4015613824987
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300	Biały	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122160	237,- PLN	4015613824994
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300	Czarny	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122161	237,- PLN	4015613825007
Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300	Biały	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122190	265,- PLN	4015613825014
Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300	Czarny	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122191	265,- PLN	4015613825021
Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280	Biały	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,26 kg	122222	274,- PLN	4015613825076
Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280	Czarny	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,23 kg	122223	274,- PLN	4015613825083
Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350	Biały	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122240	341,- PLN	4015613825038
Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350	Czarny	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122241	341,- PLN	4015613825045
Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420	Biały	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122180	492,- PLN	4015613825052
Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420	Czarny	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122181	492,- PLN	4015613825069



Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce

Melamina
-40 °C do 70 °C
Tak



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design



▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	Jednostka zamówienia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290	Biały	5 sztuk	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122162	237,- PLN	4015613825106
Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290	Czarny	5 sztuk	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122163	237,- PLN	4015613825113
Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190	Biały	5 sztuk	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122152	199,- PLN	4015613825090
Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190	Czarny	5 sztuk	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122153	199,- PLN	4015613825441
Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350	Biały	5 sztuk	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122250	464,- PLN	4015613825120
Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350	Czarny	5 sztuk	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122251	464,- PLN	4015613825137
Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280	Biały	5 sztuk	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	122212	397,- PLN	4015613825151
Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280	Czarny	5 sztuk	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,39 kg	122213	397,- PLN	4015613825168
Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420	Biały	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122280	363,- PLN	4015613825144
Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420	Czarny	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122281	363,- PLN	4015613825397
Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300	Biały	5 sztuk	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122192	416,- PLN	4015613825175
Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300	Czarny	5 sztuk	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122193	416,- PLN	4015613825182

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410

UVP* 38,- PLN

GTIN 4015613584164



- Materiał
- Norma gastronomiczna
- Ilość przegród
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Polipropylen
1/1 GN
4
Tak
szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
0,7 kg

Pojemnik na sztućce BK40L

500449

UVP* 148,- PLN

GTIN 4015613833132



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 504 x gł. 150 x wys. 192 mm
1,47 kg

Pojemnik na sztućce BK40H

500443

UVP* 299,- PLN

GTIN 4015613833149



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 180 x gł. 480 x wys. 475 mm
2,86 kg

Pojemnik na sztućce BK40

500445

UVP* 163,- PLN

GTIN 4015613803029



Na stołówkach, wbufetach oraz w strefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
1,25 kg



CNS Na stołówkach, wbufetach oraz wstrefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.

- Ilość przegród 6
- Przystosowane do 6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kubki na sztućce
- wymiary szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
- waga 1,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447

UVP* 36,- PLN

Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448

UVP* 8,- PLN

Listwa na bony 610-1AL

Uchwyt na karteczki umożliwia szybkie przejście wszystkich zamówień wkażdej dobrze zorganizowanej kuchni oraz wstrefie obsługi.



- Materiał Aluminium
- Materiał kólek Szkło



► Bezpieczne mocowanie na ścianie przy użyciu śrub



► Stabilne utrzymywanie karteczek przez kulkę szklaną wewnątrz szyny



► Prosta i szybka obsługa w gastronomii

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Listwa na bony 610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,5 kg	A256061V	91,- PLN	4015613799513
Listwa na bony 910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,7 kg	A256091V	110,- PLN	4015613799520
Listwa na bony 1200-1AL	Szerokość 1.200 mm	szer. 1 205 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,85 kg	256120	132,- PLN	4015613868530

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.



- Wersja powierzchni roboczej stal nierdzewna
Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów Stal szlachetna
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji Tak
- W zestawie 1 pokrywa

	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm	0,95 kg	100454	185,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm	1,2 kg	100456	204,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm	1,3 kg	100457	235,- PLN	4015613773223

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytywi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E3L-SG1	3 l	158 mm	szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm	1,1 kg	100450	223,- PLN	4015613773162
E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm	1,3 kg	100451	246,- PLN	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm	2 kg	100452	322,- PLN	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm	2,7 kg	100453	386,- PLN	4015613773193

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E6,1L-1	6,1 l	175 mm	szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm	1,7 kg	100446	261,- PLN	4015613773124
E10,4L-1	10,4 l	262 mm	szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm	3,2 kg	100449	371,- PLN	4015613773155
E11L-1	11 l	215 mm	szer. 340 x gł. 265 x wys. 290 mm	2,4 kg	100447	337,- PLN	4015613773131
E16L-1	16 l	290 mm	szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm	3,8 kg	100448	450,- PLN	4015613773148
25L-D290	25 l	290 mm	szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm	4,5 kg	100441	549,- PLN	4015613699660
25L, z pokr.	25 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm	6,1 kg	100440	602,- PLN	4015613647746
30L z pokr.	30 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm	6,4 kg	100445	662,- PLN	4015613647753
70L-D380	70 l	380 mm	szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm	12 kg	100442	1 128,- PLN	4015613714851

Zestaw garnków T4P1

A130442

UVP* 537,- PLN

GTIN 4015613417158



• Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą i 1 patelnia
 Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm
 Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm
 Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm
 Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm
 Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
 Tak
 Tak
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm
 6 kg

Zestaw garnków T4

A130441

UVP* 814,- PLN

GTIN 4015613403977



• Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą
 Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm
 Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm
 Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm
 Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
 Tak
 Tak
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm
 9 kg

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał
- Kolor
- Odporność na wysoką temperaturę do
- właściwości

Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
 Czarny

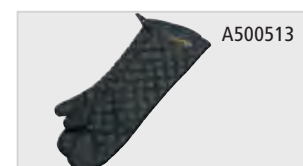
250 °C

Z ochroną przeciwplamienową
 Z zawieszką

Gęstość materiału: 640 g/m²

- W zestawie
- Ważna wskazówka

1 para rękawic kuchennych
 W celu zachowania ochrony przeciwplamienowej należy zrezygnować z prania



	Długość	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Rękawice kuchenne 300	300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm	0,23 kg	A500510	61,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	370 mm	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	68,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	420 mm	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	72,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	600 mm	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	98,- PLN	4015613735498

Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał
Polipropylen
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy
nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana
Pokrywa składana przezroczysta, blokowana
Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo



► Solidny zasobnik



► Nakładka z pokrywą składaną
► Pokrywa składana przezroczysta, blokowana



	Pojemność	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik 10L	10 l	1 łypatka	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm	1,2 kg	500384	121,- PLN	4015613752716
Zasobnik 24L	24 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm	3,5 kg	500386	307,- PLN	4015613752723
Zasobnik 47L	47 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm	5 kg	500387	359,- PLN	4015613752730

Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał
Polipropylen
Poliwęglan
 - Właściwości pokrywy
Możliwość zdjęcia
Zintegrowany uchwyt na łypatkę
pokrywa przesuwana, przezroczysta
 - Kółka skrętne
 - W zestawie
 - Stan przy dostawie
 - Z kółkami
- 2 kółka, 2 kółka skrętne
1 łypatka
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Tak



► Zasobnik mobilny
► 2 kółka, 2 kółka skrętne



► Przezroczysta pokrywa przesuwana
► Zdejmowana



	Pojemność	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik mobilny 81L	81 l	77 kg	szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm	9,6 kg	500381	715,- PLN	4015613752693
Zasobnik mobilny 102L	102 l	103 kg	szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm	10,8 kg	500383	829,- PLN	4015613752709

Solniczka 300



Solniczka jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał Aluminium
 - Wersja Z pokrywą przykręcaną
 - Przystosowane do Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Jednostka zamówienia 1 karton (6 solniczek)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Solniczka 300	300 ml	szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm	0,06 kg	680654	110,- PLN	4015613762036
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	680655	235,- PLN	4015613762050

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100

UVP* 223,- PLN

GTIN 4015613412795



- Materiał Drewno
- Właściwości Stal szlachetna
- W zestawie Zintegrowana miejsce do odkładania noży
Taca na okruchy, stal szlachetna
- wymiary 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojęścią z tworzywa sztucznego
- waga szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
1,9 kg

Deska do krojenia 40x30 W

A120587

UVP* 61,- PLN

GTIN 4015613690339



- Materiał Polietylen
- Kolor Biały
- Powierzchnia krojenia 400 x 300 mm
- Grubość deski 15 mm
- Wyźłobienie odciekowe Nie
- Właściwości Nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga 1,6 kg

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Biały
- Grubość deski 10 mm
- Wyźłobienie odciekowe Obwodowo
- Rant Tak

- Właściwości Nadaje się do mycia w zmywarce
- Wyźłobienie odciekowe 4 antypoślizgowe stopki gumowe
- wymiary szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga 1,6 kg



► Rant



► Wyźłobienie odciekowe

	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 48x37 W-RK	415 x 300 mm	szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm	1,7 kg	A120593	83,- PLN	4015613716084
Deska do krojenia PE, krawędź, biała	520 x 300 mm	szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm	2,1 kg	A120588	102,- PLN	4015613405025

Deska do krojenia PRO 32x26 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 290 x 225 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: tak
- Właściwości:
 - Przystosowana do kontaktu z żywnością
 - Neutralne smak i zapach
 - Bezpieczna dla noży
 - Zgodność z HACCP
 - Odporna na uderzenia i cięcie
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - 4 antypoślizgowych stopek gumowych szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – seria desek do krojenia PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

- ▶ Grubość płyty: 20 mm
- ▶ Przystosowany do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

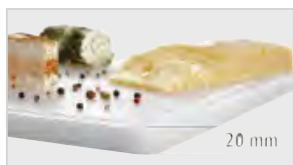
	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 32x26 W-R	Biały	A120528	57,- PLN	4015613837512
Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R	Fioletowy	A120537	57,- PLN	4015613837574
Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R	Zielony	A120532	57,- PLN	4015613837543
Deska do krojenia PRO 32x26 B-R	Niebieski	A120531	57,- PLN	4015613837536
Deska do krojenia PRO 32x26 R-R	Czerwony	A120529	57,- PLN	4015613837529
Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R	Brazowy	A120534	57,- PLN	4015613837567
Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R	żółty	A120533	57,- PLN	4015613837550

Deska do krojenia PRO 53x32 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: tak
- Właściwości:
 - Przystosowana do kontaktu z żywnością
 - Zgodność z HACCP
 - Neutralne smak i zapach
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - Odporna na uderzenia i cięcie
 - Bezpieczna dla noży
 - 6 antypoślizgowych stopek gumowych szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – Deska do krojenia z serii PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

- ▶ Grubość deski: 20 mm
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 53x32 W-R	Biały	A120511	110,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R	Fioletowy	A120539	110,- PLN	4015613837598
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	A120512	110,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	A120514	110,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	A120513	110,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R	Brazowy	A120538	110,- PLN	4015613837581
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	A120515	110,- PLN	4015613712086

Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 16 mm
- Wyźłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości:
 - Przystosowana do kontaktu z żywnością
 - Neutralne smak i zapach
 - Bezpieczna dla noży
 - Zgodność z HACCP
 - Odporna na uderzenia i cięcie
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - 6 antypoślizgowych stoppek gumowych szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm



► Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

► Grubość płyty: 16 mm
► Przystosowany do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 60x40 W	Biały	A120592	132,- PLN	4015613690346
Deska do krojenia 60x40 LI	Fioletowy	A120527	132,- PLN	4015613837505
Deska do krojenia 60x40 GR	Zielony	A120523	132,- PLN	4015613837475
Deska do krojenia 60x40 B	Niebieski	A120522	132,- PLN	4015613837468
Deska do krojenia 60x40 R	Czerwony	A120521	132,- PLN	4015613837451
Deska do krojenia 60x40 BR	Brązowy	A120526	132,- PLN	4015613837499
Deska do krojenia 60x40 GE	żółty	A120524	132,- PLN	4015613837482

Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



A120516

UVP* 125,- PLN

Listwa magnetyczna 615AL

A256024

UVP* 79,- PLN

GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do:
 - noż
 - Nożyczki
 - Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
- waga: 0,52 kg



► Listwa magnetyczna na noże, nożyczki, przyrządy kuchenne itp.

► Liczba pasków magnetycznych: 2
► Długość pasków magnetycznych: 610 mm

Palnik do flambir 1300GK

A150646

UVP* 91,- PLN

GTIN 4015613783451



Palnik do flambrowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Ważna wskazówka

Butan
Zapłon Piezo
1300 °C
Tak
Nie
Wkład gazowy
Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
0,16 kg



► Kartusz gazowy BG227
zob. katalog str 138



► Regulowany płomień

- wymiary
- waga

Palnik do flambir 1300FG

A555302

UVP* 117,- PLN

GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Gaz do zapalniczek
Zapłon Piezo
1300 °C
Tak
Tak
Napełnianie
szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
0,15 kg



Nóż do kebaba 1000-E06

370158

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwi dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

- Wersja noża
- Średnica noża
- Grubość cięcia
- Prędkość obrotowa maks.
- osłona noża
- wersja przewodu zasilającego
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

stal nierdzewna
Ostrze gładkie
100 mm
0 - 6 mm
2560 obr. / min.
Tak
długość przewodu: 2,8 m
1 ostrze zapasowe
1 ostrzałka
0,08 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm
1,4 kg



► Nóż ze stali szlachetnej
► średnica: 10 cm
► osłonę noża



► Prosta regulacja grubości cięcia
► grubość cięcia: 0 - 6 mm



► W zestawie
1 ostrze zapasowe
1 ostrzałka



Steryliizator do noży 9-330

110438

UVP* 1 396,- PLN

GTIN 4015613754888



Higiena i bezpieczeństwo: barwiona na czarno szyba chroni przed światłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.



- wydajność 9 noży
- Maks. długość ostrza 330 mm
- Maks. długość rękojeści 145 mm
- Min. czas sterylizacji 30 min.
- Rodzaj sterylizacji Światło UV
- Zawias drzwi Prawo
- Wersja Montaż ścienny
- Moc przyłączeniowa 0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm
- waga 8,9 kg



► Sterylne noże dzięki światłu UV



► Pojemność: 9 noży
► Maks. długość ostrza: 330 mm
► Maks. długość rękojeści: 145 mm



► Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi



► Montaż ścienny

Ostrzałka do noży MS310

120558

UVP* 337,- PLN

GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.



- Materiał Tworzywo sztuczne diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)
- materiał ostrzałki Kamień ceramiczny
- zastosowanie ostrza gładkie
ostrza zaokrąglone
ostrza ze szlifem falistym
- Moc przyłączeniowa 0,031 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
- waga 1,4 kg



► Pasuje do
Ostrza gładkie | Ostrza zaokrąglone | Ostrza ze szlifem falistym



Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

UVP* 53,- PLN

Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

UVP* 28,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

UVP* 61,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywanie ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP* 208,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 25,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP* 32,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 30,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywanie ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 32,- PLN

Otwieracz do puszek KB565

A120355

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613731247



Stołowy otwieracz do puszek w wersji z regulacją wysokości umożliwiająca otwieranie nawet wyjątkowo dużych puszek o wysokości do 56,5 cm. Napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym zapewnia łatwą i przyjazną dla użytkownika obsługę.

- materiał noża: stal nierdzewna
 - Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 131 x gł. 294 mm
 - Regulacja wysokości: Tak
 - Wysokość puszkii maks.: 565 mm
 - Wersja: mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)
- napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym
grubość blatu maks.: 60 mm
szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
2,1 kg

Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

UVP* 114,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

UVP* 110,- PLN

Stojak na worki na śmieci 120L

860015

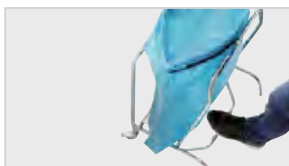
UVP* 450,- PLN

GTIN 4015613802176



Higienicznie, szybko i bez komplikacji – duży przycisk nożny stojaka umożliwia wyrzucanie śmieci z zachowaniem czystości i w niezwykle prosty sposób. System bezpokrywy pozwala umieścić stojak na worki na śmieci również w nieco niższych narożnikach. Kolejny plus: mechanizm zamykający zatrzymuje nieprzyjemne zapachy tam, gdzie ich miejsce – w worku na śmieci.

- Przystosowane do: Worki na śmieci 120 litrów
 - Wersja: Wieszak
- Zamknięcie z gumą napinającą
Powierzchnia do odkładania worków na śmieci
- Obsługa: Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
 - Kółka skrętne: 2 kółka skrętne z blokadami
 - Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - Nie wchodzi w zakres dostawy: Worek na śmieci
 - wymiary: szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
 - waga: 4,2 kg



- ▶ Higienicznie i bez komplikacji
- ▶ Wyrzucanie śmieci za pomocą pedalu nożnego



- ▶ Zamknięcie z gumą napinającą
- ▶ Szybka wymiana worków na śmieci



- ▶ Powierzchnia do odłożenia worków na śmieci



- ▶ 2 nóżki
- ▶ 2 kółka skrętne z blokadami

Kosz na śmieci 56L

860006

UVP* 878,- PLN

GTIN 4015613630670



- Pojemność: 56 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego: Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem

- Kółka skrętne: Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Właściwości: 4 kółka skrętne
- wymiary: Z uchwytami bocznymi szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 40156137733464



173278

UVP* 322,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280

UVP* 356,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 208,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 322,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 337,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 435,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 348,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 197,- PLN



Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024

UVP* 639,- PLN

GTIN 4015613758510



Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do
 - Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
 - Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
- Stan przy dostawie
- Skład zestawu montażowego
 - 1 cokół
 - 1 słupek
 - Materiał mocujący
 - Dozownik dezynfekcyjny
 - Tacka ociekowa
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
 - szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
- waga
 - 7,4 kg



- ▶ Przenośny słupek do dezynfekcji
- ▶ Dozownik dezynfekcyjny



- ▶ Dostępne opcjonalnie
 - Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
 - Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



Słupek higieniczny DH1 1460

850021

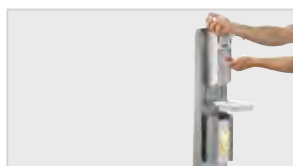
UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613758466

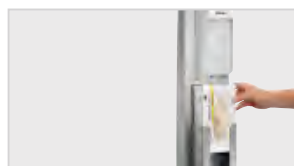


Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do
 - Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
 - Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
 - Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
- Stan przy dostawie
- Skład zestawu montażowego
 - 1 słupek
 - 1 cokół
 - Materiał mocujący
 - Dozownik dezynfekcyjny
 - Tacka ociekowa
 - Dyspenser rękawiczek
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
 - szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
- waga
 - 10,2 kg



- ▶ Przenośny słupek higieniczny
- ▶ Dozownik dezynfekcyjny
- ▶ Dyspenser rękawiczek



- ▶ Zabezpieczenie antykradzieżowe kartonu z rękawiczkami jednorazowego użytku



- ▶ Dostępne opcjonalnie
 - Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
 - Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W
 - Dyspenser rękawiczek K10

Dyspenser rękawiczek K10



W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

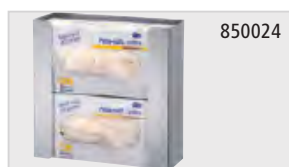
- Przystosowane do Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
- Maks. wymiary kartonu szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm



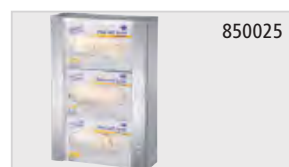
► Dyspenser rękawiczek do montażu ściennego



► Pojemność: 1 karton



► Pojemność: 2 kartony



► Pojemność: 3 kartony

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser rękawiczek K10	1 karton	szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm	0,77 kg	850023	163,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	850024	185,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	850025	223,- PLN	4015613758695

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwładnym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
 - Kontrola poziomu napełnienia
 - Obsługa
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
- Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
Napełnianie



► Dostępne opcjonalnie
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W
zob. katalog str 438



► Możliwość zamknięcia



► Obsługa łokciem



► Nadaje się również do butelek euro 1000 ml (kontener jednorazowy)
zob. katalog str 438

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	0,9 litra	szer. 95 mm gł. 225 mm wys. 310 mm	0,67 kg	850019	148,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	1 litr	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,83 kg	850048	284,- PLN	4015613761909





Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027

UVP* 337,- PLN

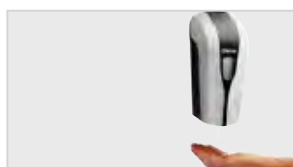
GTIN 4015613759012



1L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

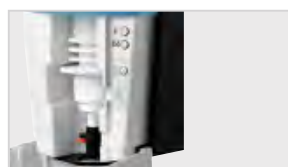
- Materiał Tworzywo sztuczne
 - Pojemność 1 litr
 - Obsługa Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
 - Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
 - Możliwość zamknięcia Tak
 - W zestawie 1 klucz
 - Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
 - wymiary Baterie
 - waga Napęlnianie
- szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
0,73 kg



▶ Dozownik dezynfekcyjny z czujnikiem podczerwieni



▶ Pojemność: 1 litr
▶ bez wkładów



▶ Dozowanie możliwość 2-stopniowej regulacji
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml



▶ Możliwość zamknięcia

Wyposażenie dodatkowe

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084

UVP* 639,- PLN



Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowana do: Dozownika dezynfekcyjnego PS 0,9L-W Dozownika mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018

UVP* 72,- PLN





Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007

UVP* 125,- PLN

GTIN 4015613536965



CNS

1 L

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

- Pojemność 1 l
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Obsługa Ręcznie
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napętnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
- waga 0,5 kg



- ▶ Szybkie i łatwe mycie rąk
- ▶ system pompujący

Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napętnianie



- ▶ Dostępne opcjonalnie
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



- ▶ Możliwość zamknięcia



- ▶ Obsługa łokciem

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik mydła PS 0,9L-W	0,9 l	szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm	0,65 kg	850008	144,- PLN	4015613588599
Dozownik mydła PS 1L-W	1 l	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,84 kg	850049	284,- PLN	4015613762302





Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057

UVP* 148,- PLN

GTIN 4015613829005



Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restaurację, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

- Zagięcia papieru
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
 - Można stosować typowe ręczniki składane
- Kontrola poziomu napełnienia
- Właściwości
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Otwór z przodu
Wyposażenie od góry
Materiał mocujący
Napełnianie
szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
0,99 kg



▶ Nadaje się do standardowego papieru składanego



▶ Łatwe uzupełnianie
▶ Wyposażenie z góry



Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006

UVP* 255,- PLN

GTIN 4015613536958

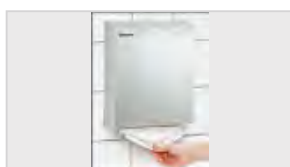


Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

- Zagięcia papieru
 - Można stosować typowe ręczniki składane
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
 - Szczelina do kontroli napełnienia
 - Tak
 - Uzupełnianie przez przednią klapę
 - Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
 - Napełnianie
 - szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
 - 1,9 kg
- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość zamknięcia
- Właściwości
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga



▶ Proste napełnianie przez zamykaną klapę przednią
▶ Szczelina umożliwiająca kontrolę poziomu napełnienia



▶ Można stosować standardowe ręczniki składane



Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613459592



- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- W zestawie

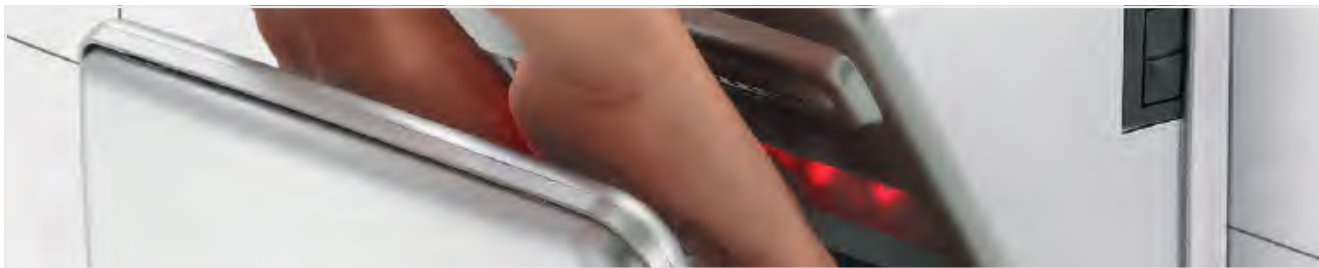
Tworzywo sztuczne
Ok. 60 °C
53 l / sek.
Tak



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
Materiał mocujący
2,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
2,6 kg



Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011

UVP* 791,- PLN

GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona w wysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Temperatura powietrza Ok. 80 °C
- Wydajność powietrza 31,67 l / sek.
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak
- Czas suszenia maks. Ok. 60 sekund
- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
- waga 3,6 kg



- ▶ Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów
- ▶ Temperatura powietrza: ok. 80°C
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 60 sekund



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Włącznik/wyłącznik



Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001

UVP* 1 018,- PLN

GTIN 4015613482019



- Temperatura powietrza Ok. 60 °C
- Wydajność powietrza 58 l / sek.
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak



- Czas suszenia maks. Ok. 60 sekund



- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 2,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
- waga 4,8 kg



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Obracana dysza wylotu powietrza



Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002

UVP* 2 910,- PLN

GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.



- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne
Lakierowana |
| • Temperatura powietrza | Równe temperaturze otoczenia |
| • Wydajność powietrza | 47 l / sek. |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 30 sekund |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm |
| • waga | 10,2 kg |



- ▶ 2 rzędy wysokowydajnych dysz powietrza
- ▶ Wydajność powietrza: ok. 47 litrów / sekundę
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 30 sekund



- ▶ Zdemontowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



Oczyszczacz powietrza w pomieszc. W4000

850200

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.



- | | |
|--|------------------------------------|
| • Przystosowane do | Pomieszczenia do 40 m ² |
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość filtrów | 1 |
| • Maksymalna wydajność powietrza | 400 m ³ /h |
| • Możliwość regulacji ilości powietrza | 3 stopnie |
| • Czyszczenie powietrzem | Z użyciem światła UV |
| • Czujnik jakości powietrza | Tak |
| • ustawianie czasu | 2, 4 lub 8 godzin |
| • Moc przyłączeniowa | 0,05 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm |
| • waga | 5 kg |



- ▶ Zastosowanie: Pomieszczenia o powierzchni do 40 m²
- ▶ Maksymalna wydajność powietrza: 400 m³/h
- ▶ Regulacja ilości powietrza: 3-stopniowa



- ▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Pierścien światłny LED, różne kolory

Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536



850210

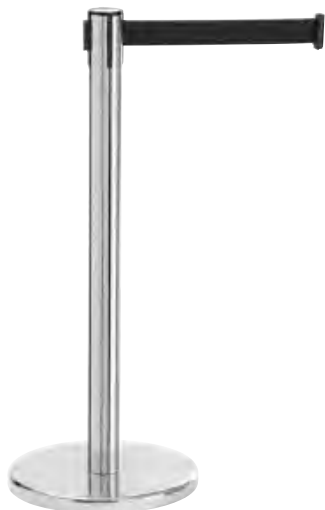
UVP* 110,- PLN

Stojak odgradzający 1800

603101

UVP* 170,- PLN

GTIN 4015613757865



Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

- Wersja Urządzenie stojące
- Materiał taśmy Nylon
- Długość taśmy 1,8 m
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 3
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- właściwości Rozwijana taśma
Rozmiar nogi: Ø 360 mm
- Ważna wskazówka
Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm
- waga 6,4 kg



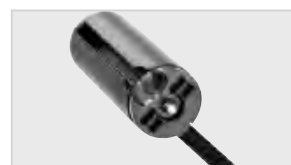
▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ długość: 1,8 metra
▶ kolor: czarny



▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000



Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2 | 3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

- Wersja Montaż ścienny
- Materiał taśmy Nylon
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 2
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
- Ważna wskazówka
Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000



▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ kolor: czarny



▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

	Długość taśmy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000	2 m	szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm	0,45 kg	603102	87,- PLN	4015613757889
Taśma odgradzająca montaż ściennego 3000	3 m	szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm	0,47 kg	603103	95,- PLN	4015613757896

Lampy owadobójcze



Lampa owadobójcza IV-48

300351

UVP* 322,- PLN

GTIN 4015613762371



Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oraz trwałą i oszczędną technologią LED.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Promień działania ok. 15 m
- Napięcie siatki 4.000 V
- Wydajność świetlna 13 W, UV-A-LED
- Wersja Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
- Ważna wskazówka Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, łańcuszek nie znajduje się w zestawie
- Moc przyłączeniowa 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
- waga 1,9 kg



▶ Niezawodne niszczenie owadów poprzez rażenie prądem elektrycznym



▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



▶ Łatwe czyszczenie
▶ Łatwo wyjmowana szuflada



▶ Wersja: urządzenie sufitowe
urządzenie stojące

Lampa owadobójcza IV-22



Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.



- Materiał
- Napięcie siatki
- Wersja

Tworzywo sztuczne
2.000 - 2.200 V
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch

- W zestawie



► Wersja:
urządzenie sufitowe
urządzenie stojące



► Łatwo wyjmowana szuflada



300314



300317

	Promień działania	Wydajność świetlna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, świetlówka UV-A	0,024 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm	2,1 kg	300306	185,- PLN	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, świetlówka UV-A	0,033 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm	2,8 kg	300314	288,- PLN	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, świetlówka UV-A	0,045 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm	3,7 kg	300317	386,- PLN	4015613534169



Wyposażenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

UVP* 19,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

UVP* 23,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 600 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

UVP* 30,- PLN



Pułapka na owady IF-50

300370

UVP* 223,- PLN

GTIN 4015613807171



Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pułapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb. Połączenie świetlówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.



- Materiał Aluminium
Szczotkowane
- Promień działania 5 m
- Wydajność świetlna 1 x 7 W, świetlówka UV-A
- W zestawie 1 folia przylepna
- Wersja Urządzenie stojące
- Moc przyłączeniowa Montaż ścienny
- wymiary 0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

UVP* 57,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



► Moc światła: 1 x 7 W, świetlówka UV-A

Świetlówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371

UVP* 57,- PLN



Pułapka na owady IF-92

300323

UVP* 261,- PLN

GTIN 4015613655413



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.



- Materiał Stal
Lakierowana
- Promień działania 9 m
- Wydajność świetlna 1 x 20 W, źródło światła UV-A
- Wersja Montaż ścienny
- W zestawie 1 folia przylepna
- Moc przyłączeniowa Materiał mocujący
- wymiary 0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm

Folia klejąca IF-92

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

UVP* 72,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



► Moc światła: 1 x 20 W, źródło światła UV-A

Świetlówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

UVP* 53,- PLN



Pałapka na owady IF-150

300350

UVP* 299,- PLN

GTIN 4015613762357



Bezgroźna i higieniczna pałapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przyklepnej, którą można łatwo wymienić.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
ok. 15 m
1 x 36 W, świetlówka UV-A
Montaż ścienny
1 folia przyklepna
0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
1,8 kg

Folia przyklepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przyklepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

UVP* 110,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przyklepna



► Moc światła: 1 x 36 W, świetlówka UV-A

Świetlówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

UVP* 42,- PLN



Pałapka na owady IF-100

300321

UVP* 549,- PLN

GTIN 4015613638195



Bezpieczna, bezgroźna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przyklepnej.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
10 m
2 x 15 W, świetlówka UV-A
Urządzenie stojące
Montaż ścienny
2 folie przyklepne
Materiał mocujący
0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
2,4 kg

Folia przykl. IF-100

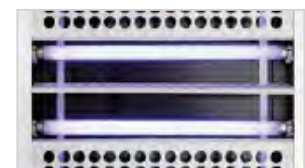
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przyklepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

UVP* 106,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przyklepna



► Moc światła: 2 x 15 W, świetlówka UV-A

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 450 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

UVP* 28,- PLN

Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

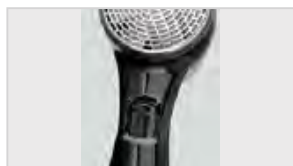
- Materiał
- Regulacja strumienia powietrza
- Regulacja temperatury

- Powietrze zimne
- Klasa ochrony
- Przycisk wł./wyt.

- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne
3-stopniowo
Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza
Tak
2
tak
Na uchwycie
Montaż ścienny
Materiał mocujący
Uchwyt ścienny
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



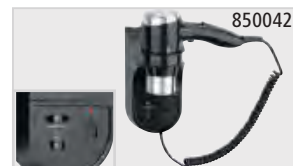
- ▶ Regulacja strumienia powietrza 3-stopniowa
- ▶ Powietrze zimne



- ▶ Przewód spiralny 1 - 2,5 m



- ▶ Przycisk wł./wyt. na ręczce



- ▶ Gniazdko do golararki zintegrowane w uchwycie ściennym

	Gniazdko golararki	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Suszarka hotelowa 1600S	nie	szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm	0,8 kg	850041	159,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	tak	szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm	1,2 kg	850042	170,- PLN	4015613761589



Urządzenie do czyszczenia butów

120109

UVP* 473,- PLN

GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał
- Skład wyposażenia

- Uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Powlekane proszkowo
3 cichobieżne szczotki obrotowe
1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
Tak
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539



- ▶ 2 szczotki polerujące do jasnych lub ciemnych butów



- ▶ Uchwyt do noszenia na górze urządzenia

A120101

UVP* 261,- PLN

SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
0		100452	424	101939	389	1051603	58	105871	153	107304	67
099977	320	100453	424	101954	390	105198	59	105872	153	107305	67
099978	320	100454	424	101955	390	1051993	59	105873	153	107306	67
099985	290	100456	424	101956	390	1052103	56	105874	153	107307	67
099989	287	100457	424	101957	390	1052303	56	105890	154	107308	67
099996	287	100524	104	101972	113	1053103	56	105893	146	107309	67
1		100528	104	101973	113	105321	139	105917	147	107310	67
100047	183	100532	104	101974	113	105325	57	105919	147	107311	63
100048	183	100533	132	101975	113	105343	57	105922	146	109251	292
100054	183	100534	103	101978	113	1054503	59	105926	143	109325	286
100058	183	100611	15	101979	113	1054513	58	105927	141	109326	286
100061	182	100925	107	101980	113	105452	58	105929	152	109327	286
100062	182	100927	109	101983	113	105453	58	1059365	142	109329	286
100067	182	100928	109	101984	113	1054603	59	1059503	138	109330	296
100080	373	101094	286	101985	113	105601	205	105978	150	109331	296
100082	270	101402	125	101986	112	105604	147	105981	153	109342	290
100083	270	101404	125	101988	113	105731	154	105985	149	109343	290
100085	373	1014113	125	101989	113	105732	152	105986	151	109347	290
100197	164	101412	125	103063	209	1057503	138	105991	143	109349	291
100211	165	101413	125	103064	209	105760	148	105991S	143	109470	299
100273	164	101419	125	103065	208	105761	148	105994	149	109472	299
100282	163	101530	124	103067	209	105762	148	105995	149	109474	299
100292	164	101533	124	103069	208	105763	148	105996	206	109518	287
100373	163	101535	124	103076	210	105764	55	105997	151	109547	287
100374	163	101546	100	103079	210	105765	55	105999	138	109559	292
100404	73	101547	101	103122	209	105769	149	1061533	134	109562	287
100405	73	101548	100	104049	271	105770	149	1061933	134	109640	282
100406	73	101552	100	104050	271	105780	75	106202	135	109641	282
100407	73	101554	101	104304	271	105800	150	106206	135	109688	287
100408	73	101560	124	104306	271	105804	19	106210	135	109740	293
100412	88	101563	124	1043613	171	105817	57	106217	134	109741	293
100413	88	101565	124	1043623	171	105820	141	106219	134	109742	293
100416	88	101566	124	104457	171	105821	144	1062213	135	109743	293
100417	89	101607	125	104458	171	105827	142	106228	135	109745	294
100425	89	101863	391	104500	171	105829	145	106229	135	109746	294
100426	89	101864	390	104501	171	105837	144	1062303	135	109747	294
100427	89	101865	390	104523	272	105840	152	1062503	135	109749	294
100428	89	101866	390	104538	272	105843	143	106576	89	109847	325
100437	88	101867	390	104548	272	105843S	143	107273	65	109848	325
100438	88	101868	391	104583	272	105848	141	107274	65	109849	325
100439	88	101869	391	104593	272	1058503	138	107276	65	109857	324
100440	424	101880	106	104609	269	105854	145	107277	65	109864	325
100441	424	101881	106	104636	269	105858	145	107278	65	109865	320
100442	424	101902	112	104904	140	105859	144	107279	65	109877	300
100445	424	101915	388	104906	140	105860	142	107289	65	109878	300
100446	424	101916	389	104907	140	105862	146	107290	64	109879	324
100447	424	101917	389	104913	140	105864	206	107291	65	109881	324
100448	424	101918	169	104922	158	105865	205	107300	64	109884	299
100449	424	101923	388	104923	158	105866	207	107301	66	109885	299
100450	424	101929	169	1051403	58	105867	205	107302	67	109886	300
100451	424	101933	389	1051503	58	105868	207	107303	67	109889	299

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
109898	324	110690	289	114006	200	115137	21	117790	79	120316	400
109901	299	110691	289	114258	199	115138	25	117791	79	120325	400
109902	320	110692	289	114263	199	115141	21	117792	79	120327	398
109940	293	110693	289	114267	198	115155	22	117793	79	120331	398
109952	299	110694	289	114270	197	115157	22	117820	86	120332	398
109960	293	110765	288	114271	199	1151580	22	117822	87	120333	399
110036	26	110872	263	114272	199	1151583	22	117823	87	120334	399
110159	248	110873	263	114273	197	1151593	22	117824	87	120337	399
110256	215	110874	263	114274	197	115204	24	117825	87	120338	399
110257	215	110881	216	114275	197	115205	24	117900	93	120339	399
110270	226	110881MA	216	114277	199	1152103	24	117901	93	120341	399
110271	226	110882	216	114278	197	1152113	24	117902	93	120342	399
110272	226	110882MA	216	114279	197	115245	21	117905	95	120344	398
110273	226	110883	217	114282	198	1152473	23	117906	95	120345	399
110274	226	110883MA	217	114296	197	1152483	23	117907	95	120346	399
110275	227	110884	217	114302	199	115308	23	117910	91	120347	399
110276	227	110884MA	217	114303	199	115309	23	117911	91	120348	399
110278	227	110885	218	114356	203	115320	23	117912	91	120349	398
110279	227	110885MA	218	114357	203	115805	19	117913	91	120350	398
110311	286	110886	219	114360	203	116005	82	117920	96	120351	399
110312	286	110886MA	219	114361	203	116011	82	117921	96	120352	399
110317	286	110887	219	114362	203	116108	82	117922	93	120353	398
110318	286	110887MA	219	114366	204	116109	82	117923	95	120358	399
110335	225	110888	220	114367	204	116111	85	117925	98	120400	401
110350	276	110888MA	220	114371	202	116112	83	117926	98	120417	173
110360	278	110894	218	114373	202	116113	82	117927	98	120558	431
110361	278	110894MA	218	114374	202	116116	83	117928	98	120578	159
110362	278	110903	220	115005	20	116119	83	117930	97	120579	159
110400	276	110904	221	115007	20	116299V	82	117931	97	120582	159
110410	228	110905	221	115058	19	116550	76	117932	97	120599	159
110414	228	111678	282	115059	19	116822	77	117933	97	120709	406
110420	228	111680	282	115069	83	116826	77	117934	97	120710	406
110422	228	112020	26	115071	83	116828	77	117935	96	120751	68
110431	298	112021	26	115075	83	116831	77	117936	96	120752	69
110432	298	112022	26	115076	85	117002	85	117937	96	120753	69
110434	298	112023	26	115083	73	117100	85	117938	96	120758	69
110435	298	112025	26	115084	73	117151	82	117939	97	120767	68
110436	298	112026	26	115085	75	117152	82	117940	97	120770	69
110437	298	112027	26	115086	73	117153	82	117941	97	120773	69
110438	431	112030	26	115089	83	117172	80	117945	90	120774	69
110461	280	112031	26	115090	20	117174	80	117946	90	120775	69
110462	280	112035	26	115095	20	117175	80	117947	96	120776	69
110463	280	112081	201	115099	21	117176	80	117948	90	120777	69
110500	276	112101	201	115107	23	117182	81	120109	448	120789	70
110530	278	112121	26	115111	25	117184	81	120178	406	120792	88
110531	278	112122	201	115112	25	117185	81	120198	406	120840	402
110532	278	112141	201	1151123	20	117186	81	120302	401	120879	71
110540	280	112161	201	115113	25	117262	84	120307	400	121782	76
110541	280	112181	201	1151133	20	117263	84	120308	400	122150	420
110542	280	112201	201	115114	26	117264	84	120309	400	122151	420
110625	295	114000	200	115115	24	117265	84	120310	400	122152	421
110626	295	114001	200	115116	25	117712	82	120311	400	122153	421
110630	295	114002	200	1151243	19	117733	78	120312	400	122160	420
110666	284	114003	200	115129	179	117735	78	120313	400	122161	420
110668	284	114004	200	115131	99	117737	78	120314	400	122162	421
110677	288	114005	200	115133	99	117740	78	120315	401	122163	421

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
122180	420	130140	387	135023	344	151512	103	174056	413	190223	307
122181	420	130151	385	135026	345	151520	102	174057	413	190225	323
122190	420	130152	385	135027	345	1519821	54	174058	413	190230	322
122191	420	130153	385	135028	273	155670	54	174059	413	190231	322
122192	421	130154	385	135029	273	1582011	53	174060	413	190232	322
122193	421	130206	385	135102	344	1582051	53	174061	413	190233	323
122212	421	1311413	16	135105	344	1582101	53	174062	413	190234	323
122213	421	1311813	16	135108	344	1582201	53	174063	413	190235	323
122222	420	131306	14	135109	344	158610	24	174064	413	190236	323
122223	420	131308	14	137100	173	158612	25	174196	412	191001	329
122240	420	131413	14	137101	173	158614	125	174221	412	191004	328
122241	420	131415	14	137201	172	158615	125	174251	412	191005	329
122250	421	131418	14	137202	172	158616	24	174276	412	191007	328
122251	421	131419	14	1500508	393	162500	121	174301	412	191010	328
122280	421	131425	14	150121	155	162650	122	174302	414	1930311	62
122281	421	1315113	15	150145	338	162651	122	174305	412	193036	62
125502	193	131514	15	150146	340	162653	122	174520	176	1930511	62
125503	193	131515	15	150148	341	162826	119	174600	73	193062	62
125504	193	1315213	15	150151	342	162827	119	181134	371	2	
125525	229	1315563	12	150159	342	162900	121	181137	371	200019	327
125526	229	1317003	15	150176	342	162906	121	190014	303	200043	327
125527	229	131723	13	150182	343	162910	121	190015250	303	200049	334
125540	230	131734	13	150184	338	162912	121	190031	316	200054	331
125540V1	230	1317433	13	150186	339	165103	116	190033	317	200057	335
125540V2	230	1317463	13	150187	340	165118	120	190052	315	200058	335
125543	231	131760	14	150188	340	165119	120	190060	320	200059	335
125543V1	231	131764	12	150189	342	165122	121	190065	303	200061	331
125543V2	231	131770	14	150191	342	165521	117	190068	320	200063	333
125544	231	131800	13	150193	343	165522	117	190079	321	200065	334
125544V1	231	131850	13	150195	343	165523	117	190080	311	200069	331
125544V2	231	131905	15	150197	339	165524	121	190086	318	200073	332
125614	193	131915	15	150310	139	165525	121	190087	320	200085	331
125624	193	131924	17	150320	139	165527	119	190089	321	200086	332
125628	193	131925	17	150340	155	165528	117	190094	321	200095	327
125631	194	131926	17	150528	160	165530	118	190095	310	200096	327
125631V1	194	131940	17	150529	162	173031	220	190096	312	200108	326
125631V2	194	131944	17	150533	161	173060	89	190108	306	200111	326
125633	195	131946	17	150538	161	173084	438	190114	306	200119	335
125633V1	195	131954	17	1505393	162	173270	286	190116	306	200120	326
125633V2	195	132060	17	150545	160	173271	286	190117	306	200121	326
125634	195	132115	16	150546	160	173272	286	190129	308	200127	330
125634V1	195	132125	16	150606	54	173276	220	190133	306	200128	330
125634V2	195	132255	16	150678	128	173277	303	190139	337	2002010	109
130115	386	132257	16	150687	89	173278	435	190153	307	2002018	110
130116	386	132260	114	150958	54	173279	82	190154	307	2002020	109
130117	386	132261	114	150959	55	173280	435	190174	323	2002028	110
130118	386	132262	114	150960	55	173282	320	190175	323	200207	180
130130	387	132265	114	150961	55	173283	320	190179	323	2002088	110
130131	387	132266	114	150981	337	173284	69	190184	302	2002094	110
130132	387	132290	114	150983	336	173285	69	190187	303	2002095	110
130133	387	132648	12	150990	337	174050	413	190193	302	2002101	110
130134	387	132870	12	150992	307	174051	413	190208	306	2002102	108
130135	387	133212	419	150993	307	174052	413	190211	308	2002121	110
130136	387	133264	89	150996	336	174053	413	190215	307	2002150	111
130137	387	135012	345	150997	336	174054	413	190216	307	2002165	111
130138	387	135022	172	151510	103	174055	413	190218	306	2002170	111

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
2002203	107	258120	364	2851271	28	287431	30	296473	48	300334	445
200230	180	258140	364	2851361	29	292042	432	296474	48	300336	445
2002302	108	258160	364	2851371	29	292043	432	296507	47	300337	445
200232	180	258180	364	285200	40	292044	432	296510	47	300350	447
200233	180	258200	364	285201	40	292046	432	296511	47	300351	444
200240	180	264130	367	285203	40	292048	432	296607	50	300352	447
200254	196	264140	367	2853051	38	292049	432	296630	49	300353	447
200255	196	264150	367	2853101	38	292481	432	296633	49	300370	446
200261	196	264160	367	2855051	35	293043	432	296634	49	300371	446
200262	196	264170	367	2855061	35	295088	51	296677	50	300372	446
200274	224	264180	367	2855071	35	2951121	42	296910	51	300411	411
200282	215	264200	367	2855081	35	2951131	42	296911	51	300412	411
200297	222	264220	367	2856031	39	295200	51	296970	49	300413	411
200298	222	265100	366	2856211	34	295201	51	296999	61	300414	409
200299	222	265120	366	2856311	34	295203	51	3		300418	409
200300	222	265140	366	2856811	39	2952171	42	300055	375	300419	409
200316	111	265160	366	2859171	37	2952271	42	300061	375	300422	409
200317	111	265170	366	2859251	37	2952291	43	300064	377	300424	409
200318	111	265180	366	2859271	37	2952481	43	300065	376	300746	409
200319	109	265200	366	286099	35	2952720	37	300083	380	300747	410
200356	223	265220	366	286100	47	2953031	50	300084	381	300748	408
200357	224	272335	122	286102	31	2954521	48	300089	379	300749	410
200358	225	2800021	61	286104	31	2954631	48	300093	378	300750	408
200359	215	2800031	61	286106	31	2955041	47	300098	378	305053	191
200570	223	2800071	61	286225	31	2955061	47	300107	378	305054	191
200575	224	2800081	61	286234W	31	2955081	47	300122	379	305055	191
2006301	133	280015	60	286247	32	2955091	47	300123	379	305058	189
2006601	133	280016	60	286301	33	295928	36	300133	374	305059	189
203500	108	280021	60	286302	33	2959521	49	300134	373	305062	189
203510	108	280022	60	286305	38	295953	36	300135	374	305063	190
203530	109	280023	60	286310	38	2959961	49	300142	381	305064	190
203535	109	284007	33	286326	31	296014	51	300143	287	305065	235
203725	106	284113	38	286347	32	296015	51	300144	287	305066	192
206203	12	284114	50	286411	32	296051	51	300147	287	305067	192
206204	76	284116	38	286421	32	296056	51	300149	380	305068	192
215035	136	284117	50	286426	55	296072	47	300156	287	305069	188
215036	136	284123	38	286506	35	296079	47	300181	378	306053	191
215037	136	284124	50	286507	35	296086	51	300182	379	306054	191
215078	136	284401	40	286508	35	296105	45	300183	379	306055	191
215081	136	284804	33	286509	35	296106	45	300184	379	306057	190
215093	136	285050	40	286613	39	296215	44	300185	378	306300	361
215094	136	285052	36	286628	37	296217	45	300186	378	306310	361
215095	136	285064	49	286681	39	296303	46	300187	378	306320	361
215096	136	285071	35	286710	34	296304	46	300301	411	306330	361
220110	367	285076	35	286811	40	296307	46	300306	445	306340	363
256120	423	285080	40	286917	36	296308	46	300311	411	306350	363
257100	365	285083	40	286921	36	296311	50	300312	411	306360	363
257120	365	285085	40	286922	36	296318V1	45	300313	411	306380	361
257130	365	285086	40	286924	36	296319V1	45	300314	445	306552	363
257140	365	285088	40	286925	36	296325	44	300317	445	306557	363
257150	365	2851051	28	286992	37	296411	43	300321	447	306558	363
257160	365	2851121	28	286994	36	296421	43	300322	447	306600	361
257170	365	2851161	28	286995	37	296426	46	300323	446	306610	361
257180	365	2851241	28	286998	37	296431	44	300325	447	306620	361
257200	365	2851251	28	287410	30	296471	48	300326	446	306630	361
258100	364	2851261	29	287420	30	296472	48	300328	446	306640	363

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
306650	363	313105	354	347207	358	370280	168	500831	184	603002	347
306660	363	313125	354	348107	359	370281	168	500833	187	603003	347
306800	362	313145	354	348127	359	370290	168	500835	184	603004	347
307106	352	313165	354	348147	359	370301	404	500840	184	603005	347
307107	353	313185	354	348167	359	370302	404	500846	185	603006	347
307116	352	313205	354	348187	359	386080	355	500847	185	603007	347
307117	353	314125	354	348207	359	387100	355	525782	89	603008	347
307126	352	314145	354	362080	348	389080	348	529712	16	603012	347
307127	353	314165	354	362100	348	389100	348	529723	16	603101	443
307136	352	314185	354	362120	348	389120	348	5301	296	603102	443
307137	353	315080	349	362140	348	389140	348	5302	296	603103	443
307146	352	315100	349	363080	348	398120	355	5303	296	603150	383
307147	353	315105	352	363100	348	398140	355	5305	296	603151	383
307156	352	315107	353	363120	348	398160	355	5316	296	603152	383
307157	353	315120	349	363140	348	399140	355	5318	296	603158	383
307166	352	315140	349	370035	130	399160	355	5319	296	603159	383
307167	353	315160	349	370036	131	4		5320	296	603175	382
307186	352	315180	349	370037	133	400123	297	5321	296	605035	178
307187	353	315200	349	370100	130	400126	297	5322	296	605065	178
307206	352	315306	352	370101	130	400136	297	5325	296	606035	178
307207	353	315307	353	370158	430	400137	297	5327	296	606065	178
308106	352	316347	355	370164	170	401618	360	5328	296	607035	178
308107	353	317347	355	370165	170	401621	360	5329	296	608035	179
308116	352	325080	349	370174	166	405057	233	5330	296	609035	179
308117	353	325100	349	370175	166	406055	233	533051	83	609065	179
308126	352	325120	349	370191	166	406056	233	5331	296	609135	179
308127	353	325140	349	370193	166	465156	348	5336	296	609165	179
308136	352	325160	349	370195	167	5		5338	296	610181	175
308137	353	325180	349	370196	167	500060	187	5339	296	610182	175
308146	352	325200	349	370197	167	500160	187	5340	296	610195	176
308147	353	337107	356	370198	167	500180	59	5341	296	610196	176
308156	352	337127	356	370205	133	500308	116	5342	296	610836	174
308157	353	337147	356	370211	129	500319	401	5349	296	610839	176
308166	352	337167	356	370224	403	500377	211	5351	296	610848	175
308167	353	337187	356	370235	404	500378	211	5352	296	610856	174
308186	352	337207	356	370236	404	500379	211	5353	296	610857	174
308187	353	337307	354	370238	405	500381	426	5354	296	680654	427
308206	352	338107	356	370239	405	500383	426	5355	296	680655	427
308207	353	338127	356	370242	405	500384	426	6		7	
308242	357	338147	356	370243	405	500386	426	600061	347	700078	264
308243	351	338167	356	370246	405	500387	426	600601	347	700087	249
310107	351	338187	356	370247	405	500443	422	601151	382	700118V1	244
310127	351	338207	356	370248	405	500445	422	601153	350	700121	245
310147	351	338307	354	370249	405	500446	423	601161	382	700122	245
310167	351	338810	356	370253	403	500447	423	601168	371	700123	245
310187	351	346107	357	370257	403	500448	423	601169	371	700130	246
311107	351	346127	357	370258	403	500449	422	601177	371	700131	246
311127	351	346147	357	370259	403	500458	186	601179	370	700132	246
311147	351	346167	357	370270	168	500459	187	601180	370	700133	246
311167	351	346187	357	370271	168	500464	187	601192	382	700134	247
311187	351	346207	357	370273	168	500481	186	601196	370	700135	247
312107	351	347107	358	370274	168	500482	186	601197	370	700137	247
312127	351	347127	358	370275	168	500486	186	601282	382	700142	247
312147	351	347147	358	370276	168	500494	186	601710	350	700143	247
312167	351	347167	358	370278	169	500507	185	601712	350	700182G	249
312187	351	347187	358	370279	170	500830	184	603001	347	700183	244

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
700201G	234	700809	248	711314	416	850018	438	A103100	418	A120616	418
700202G	234	700812	252	711316	416	850019	437	A103150	418	A120620	417
700203G	234	700816	260	711319	416	850021	436	A105960	56	A120625	418
700207G	242	700817	260	711323	416	850023	437	A114001	198	A120625D	418
700208G	235	700825	258	712020	416	850024	437	A114002	123	A120626	418
700213G	242	700826	258	712040	416	850025	437	A114003	123	A120634	418
700231	243	700834	253	712065	416	850027	438	A120020	417	A120634D	418
700239	232	700836	254	712100	416	850041	448	A120040	417	A120635	418
700248	274	700836ZR	254	712150	416	850042	448	A120065	417	A120635D	418
700251	232	700838	258	712200	416	850048	437	A120101	448	A120636	418
700256	233	700839	258	713020	416	850049	439	A120103	417	A120637	418
700258G	236	700840	262	713040	416	850057	440	A120153	417	A120640	417
700261	274	700841	262	713065	416	850200	442	A120255	401	A120645	418
700276	250	700843	259	713100	416	850210	442	A120355	433	A120645D	418
700277G	238	700844	258	713150	416	860000	371	A120356	433	A120646	418
700287	237	700846	258	713200	416	860001	371	A120357	433	A120649	418
700298G	241	700847	266	714020	416	860002	371	A120401	157	A120650	417
700314	242	700848	253	714040	416	860006	294	A120406	156	A120655	418
700323	250	700848ZR	253	714065	416	860015	433	A120407	156	A120655D	418
700336	241	700851	252	714100	416	9		A120408	156	A120656	418
700341V1	265	700852	266	714150	416	900005	181	A120409	157	A120701	70
700342	264	700853	259	716065	416	900007	211	A120427	157	A120702	70
700355	213	700854	251	716100	416	900011	333	A120430	156	A120786	71
700356	213	700856	265	716150	416	900300	89	A120465	158	A120788	71
700357	213	700857	251	719065	416	A1		A120466	158	A120792	74
700358G	236	700858	251	719100	416	A100155	181	A120467	158	A120796	72
700358GV1	237	700859	259	723020	416	A100205	165	A120511	428	A120799	71
700387	237	700860	259	723040	416	A100265	181	A120512	428	A120814	208
700398G	241	700898	256	723065	416	A100266	181	A120513	428	A120821	74
700415	260	700898ZR	256	723100	416	A101065	418	A120514	428	A120822	75
700416	260	700899	257	723150	416	A101091	74	A120515	428	A120823	74
700421	236	700899ZR	257	723200	416	A101092	53	A120516	429	A120880	70
700473V1	249	700900	256	780002	75	A101100	418	A120521	429	A120888	99
700478G	239	700900ZR	256	786008	73	A101150	418	A120522	429	A120893	99
700487	260	700901	257	786009	70	A101161	419	A120523	429	A121025	417
700488	260	700901ZR	257	786010	73	A101162	419	A120524	429	A121040	417
700498	240	700903	267	8		A101163	419	A120526	429	A121065	417
700562	243	700904	260	825024	436	A101164	419	A120527	429	A121100	417
700578G	238	700907	251	825131	369	A101181	53	A120528	428	A121200	417
700592	261	700940	273	825152	59	A101182	419	A120529	428	A122020	417
700593	261	700941	273	825207	369	A101183	419	A120531	428	A122040	417
700595	261	700967	268	825214	368	A101185	74	A120532	428	A122065	417
700597	261	700968	268	825215	368	A101186	419	A120533	428	A122100	417
700601	255	700969	268	825217	368	A101187	419	A120534	428	A122200	417
700603	255	700978	238	825218	368	A101190	70	A120537	428	A123020	417
700605	269	701053	380	825219	368	A101191	419	A120538	428	A123040	417
700611	254	701054	380	825222	368	A101192	419	A120539	428	A123065	417
700678G	239	711020	416	825223	369	A101195	419	A120587	427	A123100	417
700690	261	711040	416	825226	369	A101196	419	A120588	427	A123150	417
700698	240	711065	416	850000	440	A101197	419	A120592	429	A123200	417
700699	261	711100	416	850001	441	A101901	123	A120593	427	A124020	417
700705	267	711150	416	850002	442	A101999	123	A120601	33	A124065	417
700706	267	711200	416	850006	440	A102065	418	A120602	33	A124100	417
700732	274	711311	416	850007	439	A102100	418	A120610	417	A124200	417
700778G	238	711312	416	850008	439	A102150	418	A120615	418	A125020	417
700806	248	711313	416	850011	441	A103065	418	A120615D	418	A125040	417

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
A125065	417	A150039	395	A150623	138	A153242	137	A190149	304	A3700331	131
A125100	417	A150042	393	A150625	138	A153246	137	A190167	304	A3700341	131
A125150	417	A1500471	395	A150646	430	A153255	137	A190169	305	A370037	130
A125200	417	A1500510	396	A150668	126	A153260	137	A190189	305	A370039	131
A126065	417	A150062	397	A150669	126	A153265	137	A190198	304	A370131	132
A126100	417	A150063	392	A150670	126	A153270	137	A190199	304	A370139	131
A126200	417	A150064	396	A150671	126	A153280	137	A2		A370254	402
A128020	417	A150067	392	A150672	126	A153440	137	A200050	334	A5	
A128040	417	A150068	397	A150673	126	A153460	137	A200052	335	A500403	212
A128065	417	A150072	393	A150674	127	A162410E	117	A201113	107	A500404	212
A128100	417	A150097	393	A150676	127	A162412E	117	A203112	188	A500405	212
A128150	417	A150098	395	A150679	127	A162810E	117	A203113	188	A500410	422
A129065	417	A150114G	155	A150684	129	A162812E	117	A256024	429	A500467	212
A129100	417	A150118G	155	A150774	127	A162820E	118	A256061V	423	A500468	212
A130441	425	A150155	155	A150776	127	A162821E	118	A256091V	423	A500510	425
A130442	425	A150183	394	A150779	127	A162823E	118	A3		A500511	425
A135034	341	A150190	394	A150974	128	A162824E	118	A300047	375	A500512	425
A150000	397	A150194	395	A150976	128	A162828	119	A300049	375	A500513	425
A150014	393	A150196	394	A150979	128	A162829	119	A300056	376	A500514	69
A150024	397	A150198	394	A151300	165	A165110	116	A300062	376	A555302	430
A150025	397	A150199	394	A151301	165	A165112	116	A300068	407	C	
A150029	397	A150214	394	A1515002	104	A190009	305	A300073	376	C120100	427
A150033	395	A150307	120	A151600	165	A190009250	305	A300111	377		
A150034	395	A150407	120	A153143	137	A190011	305	A300117	407		
A150035	397	A150460V	123	A153144	137	A190011250	305	A300118	407		
A150036	397	A150510	181	A153145	137	A190056	302	A300151	407		
A150037	397	A150512	162	A153234	137	A190105	306	A370031	130		
A150038	393	A150513	161	A153238	137	A190148	304	A370032	131		

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE

	STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10		SZTAPLOWANY
	STAL CHROMOWO-NIKLOWA		PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
	STAL SZLACHETNA		NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
	PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE		PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
	PRZYŁĄCZE GAZOWE		NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
	ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE		PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
	CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE		NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
	INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE		PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
	POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ		PROSTY MONTAŻ
	MOC W KW		TYLKO DO UŻYTKU W POMIĘSZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH
	MOC W WATACH		TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
	TEMPERATURA MAKSYMALNA		DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIĘSZCZEŃ
	OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE		STAŁE PRZYŁĄCZE WODY
	NIE ZAWIERA BPA		

A			
Armatury		297	
B			
Barowa szafy chłodnicze		245	
Bemary	14, 25, 33, 46, 180		
Bemary Hotpot		178 - 179	
Blachy		73, 88 - 89	
C			
Chłodnie		261	
Chłodziarka do wina		246 - 247	
Chłodziarka szufladowa		248	
Chłodziarki impulsowe		248	
Chłodziarko-zamrażarki		256 - 258	
Chłodziarko-zamrażarki szokowe		269	
Ciśnieniowe ekspresy do kawy		322 - 323	
Czajniki		326 - 327	
D			
Dehydratory		99	
Deski do krojenia		427 - 429	
Dozowniki dezynfekcyjny		437 - 438	
Dozowniki do mydła		439	
Dozowniki do płatków śniadaniowych		211	
Dyspenser talerzy		208	
Dyspensery do czekolady		333	
Dyspensery do napojów		336 - 337	
Dyspensery rękawiczek		437	
Dzbanki do kawy		306 - 307	
E			
Ekspresy do kawy		302 - 323	
F			
Filtr frytury		123	
Fontanny do czekolady		211	
Frytownice	14 - 15, 24, 36 - 37, 49, 116 - 122,		
		124 - 125	
Frytownice indukcyjna		120	
G			
Garnki		424 - 425	
Gofrownice		166 - 170	
Gotowanie produktów mącznych	25, 38, 50, 114		
Grill rolkowy do parówek		158	
Grille kontaktowe		126 - 129	
Grille wodne		133	
J			
Jajowar		179	
K			
Kociołki na zupę		181 - 183	
Kostkarki do lodu		270 - 272	
Kosze do zmywarek		286, 296	
Kosze na śmieci		294, 433	
Kotłeciarki do mięsa		402	
Kotły warzelne	40, 51, 60 - 61		
Krajalnica do pomidorów		401	
Krajalnice		412 - 414	
Krajalnice do frytek		116	
Krajalnice do kiełbasek		159	
Kruszarki do lodu		344 - 345	
Kuchenki indukcyjne		141 - 150	
Kuchenki mikrofalowe		174 - 176	
Kuchenki wok		56	
Kuchnie		53 - 55	
Kuchnie elektryczne	12 - 13, 19 - 20, 30 - 32, 43 - 45, 54		
Kuchnie gazowe		12 - 13, 19 - 20, 28 - 29, 43 - 43, 53 - 54	
Kuchnie indukcyjne		53 - 55	
Kuter		402	
L			
Lampy grzewcze		197	
Lampy na podczerwień		368 - 369	
Lampy owadobójcze		444 - 447	
Lawa-grille	15, 22, 34, 48, 133		
Listwa magnetyczna		429	
Listwy na bony		423	
Ł			
Łopata do pizzy		109	
Łuskarki do lodu		269	
M			
Mandolina		401	
Maszyna do waty cukrowej		172	
Maszyny do lodów		273	
Maszyny do makaronu	112 - 113		
Maszyny do popcornu		173	
Maszyny do slushie		172	
Meble ze stali nierdzewnej		347 - 359	
Miesiarki		390 - 391	
Miksery / Blendery		341 - 344	
Miksery barowe		341 - 344	
Miksery ręczne		385 - 387	
Minibary		244	
Mostki grzewcze		198 - 201	
Młynek do kawy		323	
N			
Nadstawy		348 - 349	
Nadstawy chłodnicze	222, 225 - 228		
Nadstawy chłodnicze Sushi Bar		225	
Nalewaki do grzanego wina		335	
Naleśnikarki		171	
Nóż do kebaba		430	
Nóż do pizzy		109	
O			
Obieraczka do ziemniaków		406	
Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu		442	
Ogrzewacze tarasowe	368 - 369		
Okapy gastronomiczne	364 - 367		
Ostrzałka do noży		431	
Otwieracze do puszek		433	
P			
Pakowarki próżniowe	408 - 411		
Palniki do flambrowania		430	
Pasty do podgrzewaczy		187	
Patelnie		424	
Patelnie do paelli		137	
Patelnie i grille gazowe	134 - 135		
Patelnie uchyłne	39, 50, 62		
Patelnie uniwersalne		155	
Patelnie wielofunkcyjne	22, 34, 46, 133		
Pergamin do gotowania	89, 128		
Piec przelotowy do pizzy		107	
Piece do pizzy	106 - 111		
Piece konwekcyjne	70 - 76		
Piece konwekcyjno-parowe	77 - 89		
Piece sklepowe	90 - 98		
Piece typu High Speed	68 - 69		
Piekarniki niskotemperaturowe		88	
Podajniki ręczników papierowych		440	

Podgrzewacz do czekolady	181
Podgrzewacz do ryżu	162
Podgrzewacze do filiżanek	209 - 210
Podgrzewacze do frytek	24, 37, 123
Podgrzewacze do kiełbasek	158
Podgrzewacze do potraw	181, 184 - 187
Podgrzewacze talerzy	208 - 209
Pojemnik do usuwania tłuszczu	123
Pojemniki do transportu żywności	373 - 374
Pojemniki ekspozycyjny	420 - 421
Pojemniki gastronomiczne	416 - 419
Pojemniki na sztuce	422 - 423
Pokrowce	370, 371, 287, 379
Polerki do sztućców	298
Popielniczeki	371
Półki na przyprawy	348
Półki na talerze	348
Półki ścienne	73, 176
Płyty elektryczne	139 - 140
Płyty gazowe	59, 138
Płyty grillowe	16, 23, 35, 47, 130 - 132
Płyty grzewcze	202 - 207

R

Regały	382 - 383
Regały chłodnicze	243
Regały ścienne	347
Roboty kuchenne / Miesiarki	388 - 397
Rożna do kurczaków	136
Rusztzy elektryczne	21
Rękawice kuchenne	425

S

Salamandry	100 - 104
Salamander grill	132
Samowary	328 - 329
Seria 600	11 - 17
Seria 650	19 - 26
Seria 700	28 - 40
Seria 900	42 - 51
Snackpoint	66 - 67
Solniczki	427
Spieniacze do mleka	308
Spray do polerowania stali szlachetnej	220, 357, 359
Spray do smażenia	89
Stacja na zupe	184
Stacja serwisowa do kawy	307
Stacje do gotowania	63 - 65
Stacje do przygotowania herbaty	326
Steamer do hot dogów	173
Sterylizator do noży	431
Stojaki reklamowe	371
Stoły / ławki	370 - 371
Stoły chłodnicze	216 - 224
Stoły chłodnicze do pizzy	222, 225
Stoły chłodnicze mini	215
Stoły mroźnicze	263
Stoły robocze	350 - 353
Stoły ze zlewami	360 - 363
Stół chłodniczy z wentylacją	215
Suszarki do rąk	440 - 442
Suszarki hotelowe	448
Systemy odgradzające	443
Szafka z koszem na śmieci	355
Szafki grzewcze	209, 357 - 359
Szafki robocze	355 - 356
Szafki wiszące	354
Szafy chłodnicze	244 - 260

Szafy chłodnicze na butelki	244, 249 - 250
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi	244, 252 - 255
Szafy do sezonowania mięsa	262
Szafy fermentacyjne	76, 98
Szafy mroźnicze	264 - 267
Szatkownice do warzyw	398 - 401
Słupki higieniczne	436

Ś

Środki czyszczące	435
-------------------	-----

T

Tablica na menu	371
Taborety grzewcze	57 - 59
Termometry	432
Termosy	306 - 307
Tostery	163 - 165
Tostery/opiekacze	165

U

Umywalki	360
Urządzenia do czyszczenia butów	448
Urządzenia do gotowania ryżu	160 - 162
Urządzenia do gotowania sous-vide	99
Urządzenia do hot-dogów	156 - 157
Urządzenia do polerowania szklanek	299
Urządzenia do uzdatniania wody	299 - 300
Urządzenia kapturowe	290 - 294

W

Wagi kuchenne	407
Warniki do grzanego wina	334 - 335
Warniki do wody	327, 330 - 333
Wałkownice	106
Wilki do mięsa	403 - 405
Wirówki do sałaty	406
Witryny bufetowe	212 - 213
Witryny chłodnicze	232 - 236
Witryny chłodnicze Mini	236 - 241
Witryny do ciast	242
Witryny do lodów	273 - 274
Witryny grzewcze	188 - 192
Witryny grzewcze nadstawy	189
Wok patelnie	56, 153
Woki indukcyjne	21, 150 - 154
Worki do pakowania próżniowego	411
Wyciskarki do cytrusów	340
Wyciskarki do soku	338 - 339
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy	324 - 325
Wózki bufety, chłodnicze	229 - 231
Wózki bufety, grzewcze	193 - 195
Wózki do serwowania	375 - 376
Wózki do sprzątnia	377 - 381
Wózki do wydawania potraw	196
Wózki na sztuce	377
Wózki transportowe	377, 380 - 381

Z

Zamrażarka na lody	274
Zamrażarki	268
Zasobnik	426
Zlewy	26
Zmywarki do garnków	288 - 289
Zmywarki do szkła	276 - 281
Zmywarki przelotowe do naczyni w koszach	295
Zmywarki uniwersalne	276 - 285

I. Obowiązanie międzynarodowych warunków sprzedaży

- Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 września 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przejęcie dodatków przez Bartscher obowiązuje nie wpływają na obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Warunki handlowe kupującego odmiennie od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X-2. lub X-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
- Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

II. Zawarcie umowy

- Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli
 - towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku lub jeśli kupujący zakłada określony przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
 - towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
 - z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującym znane lub powinny być znane, lub
 - towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.
- Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposób. Ilustracje oraz rysunki, jak i informacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.
- Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czterdziestu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.
- Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wpłynęło do kupującego w ciągu czterdziestu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o późniejszym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
- Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – niezależnie od rodzaju towaru, ceny sprzedaży i ilości dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączenie obowiązywania niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządził specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynęło do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
- Szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza szczególne oczekiwania kupującego co do używania jak i właściwości, gwarancje lub inne zapewnienia dotyczące towaru lub wykonania umowy, jak również zaznaczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracje właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, włączając w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.
- Potwierdzenia umowy przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Złóżąc faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.
- Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyszeleń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te upoważnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
- Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

- Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przeniesić własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełniania świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzenia kupującemu.
- Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbiorcy kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
- Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec i gwarantuje, że w chwili dostawy żądane prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
- Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.
- Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2020) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony – w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportu towaru lub do pokwitowania kupującym dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkami Bartscher lecz obowiązkami kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednim wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zwierzenia umowy dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
- Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredyty, da zaliczyć oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazuje przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy przerywają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po uzgodnionych terminach dostawy, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu czasu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wpłynęło do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca odsumowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.

- Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załudnek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskować o konieczne zezwolenia na eksport oraz zajmować się wymaganymi do eksportu towaru formalnościami celnymi, jeśli kupujący o to poprosi i powiadomił Bartscher o konieczności dalszego eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawinięcia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocełnego ofrankowania towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestracyjnych albo certyfikacyjnych, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypeli w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przerewany lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niektóre wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zakazana.
- Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia odnośno wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

IV. Obowiązki kupującego

- Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, to w momencie dostawy obowiązuje zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.
- Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar lub dokumenty, lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a załęże wierztelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istoty zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyzeczony przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.
- Kupujący zapewnia przewiezienie towaru za granicę, nieprzenoszenie prawa do rozporządzania towarem na osoby trzecie tak długo, jak towar znajduje się w Republice Federalnej Niemiec oraz wypełnienie wszystkich przesłanek i potwierdzeń dla prawnocełnego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwym w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.
- Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądów polubownych lub sądów –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.
- Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia przeciw roszczeniom Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub przejęcia towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierztelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki, jak i zaoferował stosownego zabezpieczenia.
- Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym czasie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, reguł ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.
- Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrzekał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z kądorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznym włączając US-amerykańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie szukał rozwiązania z Bartscher.
- Kupujący będzie dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują w kraju kupującego lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegać ma szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do rynku, lub wypełnić ma obowiązki związane z przetrzymywaniem pokwitowań.
- Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

- Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
- O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użyciu lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próbę usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

- Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odrębnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
- Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadą prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
- Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
- Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służą jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
- Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdolności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
- O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odrębnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosownie do regulacji w punkcie III-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zakieszczenie na jego rzecz po stronie „ma” w odpowiedniej wysokości.
- Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł być rozpoznac, że niezgodność z umową lub wada prawną nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych rozbieżności, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

VI. Odstąpienie od umowy

- Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynęło do kupującego później, aniżeli w terminie czterdziestu (40) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodnie z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyzrecone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

VII. Odszkodowanie

- Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:
 - Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.
 - Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytatorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologii bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działań procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zwiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.
 - W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzi nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącego na Bartscher względem kupującego obowiązku, i że względu na powstanie i wysokość szkody była przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkody, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.
 - Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawiązania lub rażącego niedbalstwa.
 - Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiegolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.
- Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:
 - W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i posądkowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą, ryczałt w wysokości 50,00 EURO, jak i, bez dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 9 punktów procentowych ponad stopę bieżącą odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

- W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejścia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejścia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.
- Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.
- Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odrębnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia Kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

IX. Inne postanowienia

- Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III-9.
- Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu – wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.
- Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
- Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
- Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
- Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaksu lub poczty elektronicznej czynią zaśódź formie pisemnej.

X. Ogólne podstawy umowy

- Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązują także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i Kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmie koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiąza postawienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
- Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
- Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest ustanowienie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sądowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrow, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczący sądu polubownego przez arbitrow wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sądu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
- Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawną obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarstwu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

