

YATO



PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com

YATO  [®]

PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



Naczynia kuchenne	3-6
Garnki i rondle	3-4
Patelnie ze stali nierdzewnej	5
Patelnie aluminiowe z powłoką teflonową	6

Pojemniki GN	7-8
Pojemniki GN ze stali nierdzewnej	7
Pojemniki GN z poliwęglanu	8

Pojemniki, dzbanki, szufelki	9-10
Wiadra	9
Dzbanki	9
Pojemnik na sztucce	9
Pojemniki do przechowywania żywności	9
Mieszadło do kotła	10
Pojemnik na produkty sypkie	10
Szufelki	10

Przybory kuchenne	11-15
Noże ze stali kutej	11
Nożyce kuchenne	11
Otwieracz do puszek	11
Ostrzałki do noży i nożyczek	12
Deski do krojenia	13
Deski do krojenia HACCP	13
Różgi	13
Szpatuły wąskie	14
Szczypce uniwersalne	14
Łyżki cedzakowe	14
Sita	14
Palniki szefa kuchni	15
Siatki do pizzy	15
Dyspensery do sosów	15

Bufet	16-25
Podgrzewacze bufetowe	16-17
Kociołek do zup	17
Opiekacze	18
Witryny grzewcze	19
Wanniki do wody	20-21
Termosy stołowe	21-22
Dozownik do napojów	22
Dzbanek do napojów	23
Patera na owoce i ciastka	23
Szczypce	23-24
Artykuły bufetowe	24
Tace kelnerskie	25
Taca bufetowa	25

Bar	26-28
Pojemniki do lodu	26
Pojemnik termoizolacyjny do wina	26
Wiaderko do szampana	26
Shakery do koktajli	26
Dzwonek recepcyjny	27
Wyciskacz do cytrusów	27
Łyżeczka barmańska	27
Pojemniki i pomocniki barmańskie	27
Zapasowy kielich do blendera	27
Maty barmańskie	28
Dyspensery barmańskie	28
Otwieracz do butelek	28
Korki z dozownikami	28

Obróbka mechaniczna	29-50
Pły do kości	29
Kotłociarki	30
Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger	31

SPIS TREŚCI

Maszynki do mielenia mięsa	32-36
Nadzwierki do kielbas	3-38
Krajalnice do wędlin	39
Krajalnice do pomidorów	40
Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków	40
Szatkownice do warzyw	41-42
Tarcze do szatkownicy	43
Blender ręczny	44
Miksery planetarne	45-48
Miksery spiralne	49-50

Obróbka termiczna	51-75
Kucharki indukcyjne	51
Płyty grillowe	52
Grille kontaktowe	53-54
Grille elektryczne	55-56
Grille gazowe	56-53
Akcesoria do grillowania	67-69
Pokrowce na grille gazowe	69
Frytownice	70-72
Smażalniki	73
Urządzenie do gotowania makaronu	74
Naleśnikarka	75
Urządzenia do gotowania ryżu	75

Termosy i pojemniki cateringowe	76-80
Termosy transportowe	76-77
Termosy transportowe	78
Cateringowe pojemniki termoizolacyjne	79-80
Transportowy pojemnik termoizolacyjny	80

Transport i magazynowanie	81-87
Wózki kelnerskie	81-82
Wózek serwisowy	82
Wózki transportowe	83
Wózek platformowy	84
Stoły robocze	84-85
Szafki robocze	86
Regały ażurowe	86
Półki wiszące	87

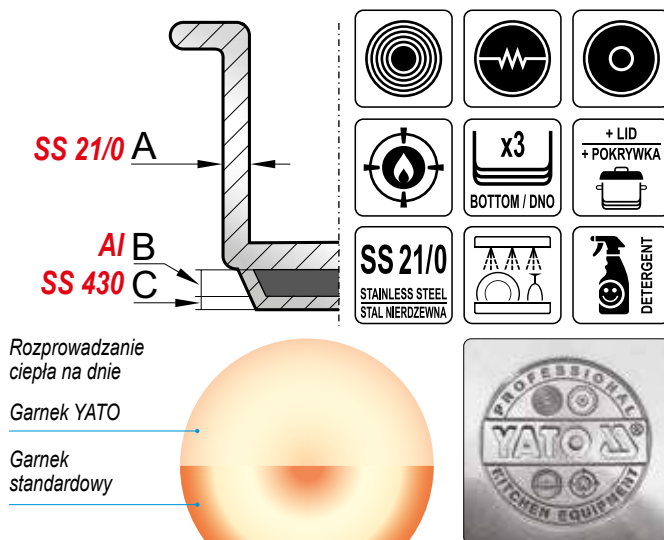
Pakowarki próżniowe	88-90
Pakowarki nastawne	88
Pakowarki wolnostojące	88
Worki do pakowarek próżniowych	89
Kulki izolacyjne do gotowania sous vide	89
Pakowarka próżniowa przemysłowa	90

Chłodnictwo	91-111
Szafy chłodnicze i mroźnicze	91-93
Zamrażarki skrzyniowe	92
Stoły chłodnicze i mroźnicze	94-97
Podstawa chłodnicza	98
Szafa mroźnicza na kuwety do lodów	98
Szafy i stoły chłodnicze przeszkłone	99
Szafy i stoły piekarnicze	100
Stoły chłodnicze sałatkowe	101
Stoły chłodnicze do pizzy	102
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	103
Nadstawki chłodnicze	104
Witryny chłodnicze do sushi	104
Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria	105
Witryny chłodnicze	106-111

Higiena	112
Umywalka kolanowa	112
Baterie gastronomiczne stojące	112

Garnki i rondle

- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
 - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do garnków wykonanych ze stali 304
 - odporność na uszkodzenia mechaniczne
 - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprzeczanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty, mocowane przy pomocy nitów do garnków o średnicach większych niż 32 cm



Rozprzeczanie ciepła na dnie

Garnek YATO

Garnek standardowy

Gwarancja obejmuje garnki do YG-00055 ze str. 3



Garnki wysokie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	75.10	92.37
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	111.60	137.27
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	140.10	172.32
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	187.70	230.87
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	292.80	360.14
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	325.-	399.75
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	402.80	495.44
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	502.-	617.46
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	628.-	772.44
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	839.-	1 031.97

Garnki średnie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00021	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	71.36	87.77
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	101.10	124.35
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	128.40	157.93
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	160.50	197.42
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	246.50	303.20
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	314.20	386.47
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	424.70	522.38
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	585.-	719.55
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	611.-	751.53

Garnki niskie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00040	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	87.40	107.50
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	116.10	142.80
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	137.20	168.76
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	232.90	286.47
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	290.30	357.07
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	390.-	479.70



Garnek do duszenia z pokrywką

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00055	36	11	11.2	1.0	4.0	0.8	256.80	315.86

Rondle z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	70.30	86.47
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	81.80	100.61
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	111.20	136.78
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	151.70	186.59

Rondle do sosu

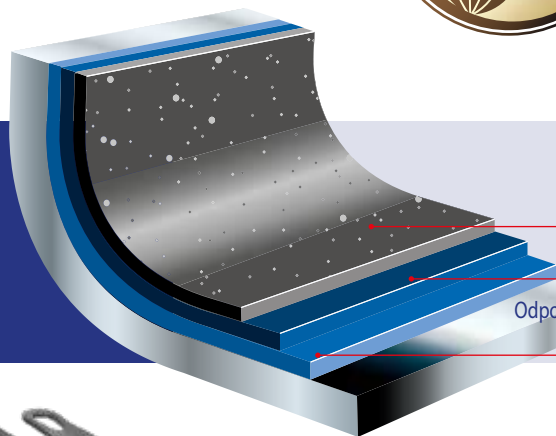
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00080	20	6.5	2	0.8	4.0	0.8	57.02	70.13
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	71.09	87.44

Patelnie aluminiowe z powłoką PTFE

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozpraszają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok PTFE, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

- powierzchnia robocza o wysokiej odporności na zarysowania
- przystosowane do pracy w temp. do 250°C
- rękojeści ze stali epoksydowanej, mocowane przy pomocy nitów aluminiowych
- łatwe w myciu

Powłoka PTFE sprosta nawet najcięższym wyzwaniom gastronomicznym. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwałą, że podczas smażenia można używać metalowych łopatek, nie martwiąc się o większe zarysowania. Dodatkowo korpus patelni odlewany jest z aluminium, co gwarantuje równomierne i szybkie nagrzewanie.



AI **PTFE**

SCRATCH PROOF
ODPORNE NA ZARYSOWANIA

DETERGENT



Odporna na zarysowania
warstwa wierzchnia

Wzmocniona warstwa środkowa

Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami
warstwa podkładowa

Patelnie uniwersalne

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	53.71	66.06
YG-00132	28	64.80	79.70
YG-00133	32	79.90	98.28

Patelnie do naleśników

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	46.30	56.95
YG-00153	29	55.81	68.65

Patelnia do ryb

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	127.60	156.95

Patelnie na płytę indukcyjną

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	56.24	69.18
YG-00161	28	72.20	88.81

* średnica zewnętrzna

Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 o grubości 0,7 mm
- odporne na działanie kwasów organicznych i detergentów
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40°C do +300°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996

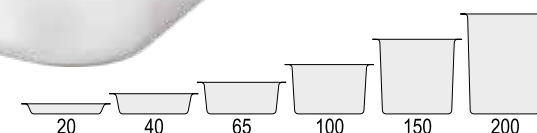


SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

-40°C
+300°C



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



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	2.5	21.10	25.95
YG-00251	40	5.5	26.90	33.09
YG-00252	65	8.5	26.97	33.17
YG-00253	100	12.5	33.73	41.49
YG-00254	150	19.5	48.75	59.96
YG-00255	200	25.5	66.91	82.30



GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	5.3	24.01	29.53
YG-00303	100	8.0	30.77	37.85
YG-00304	150	12.0	42.67	52.48



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	1.0	12.62	15.52
YG-00261	40	2.5	15.70	19.31
YG-00262	65	3.5	17.46	21.48
YG-00263	100	5.5	22.16	27.26
YG-00264	150	8.5	38.86	47.80
YG-00265	200	11.5	44.97	55.31



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.7	11.28	13.87
YG-00271	40	1.5	12.68	15.60
YG-00272	65	2.5	15.05	18.51
YG-00273	100	3.5	19.91	24.49
YG-00274	150	5.5	28.56	35.13



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.5	12.43	15.29
YG-00283	100	2.5	17.57	21.61
YG-00284	150	3.1	24.33	29.93



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	10.56	12.99
YG-00291	100	1.5	15.03	18.49
YG-00292	150	2.2	19.11	23.51
YG-00293	200	3.0	27.97	34.40



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.55	8.65	10.64
YG-00296	100	0.9	11.80	14.51



Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku



GN 1/1 – 530 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	2.5	29.88	36.75
YG-00341	40	5.5	30.64	37.69
YG-00342	65	8.5	33.98	41.80
YG-00343	100	12.5	45.36	55.79
YG-00344	150	19.5	70.05	86.16
YG-00345	200	25.5	78.29	96.30



GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	5.3	30.30	37.27
YG-00361	100	8.0	39.51	48.60



GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	3.5	21.89	26.92
YG-00356	100	5.5	31.78	39.09
YG-00357	150	8.5	46.45	57.13

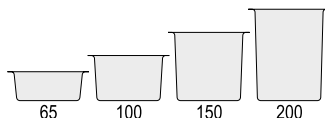
Pokrywy ze stali nierdzewnej do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	18.99	23.36
YG-00371	GN 1/2	10.66	13.11
YG-00372	GN 1/3	9.11	11.21
YG-00373	GN 1/4	6.98	8.59
YG-00374	GN 1/6	5.64	6.94
YG-00375	GN 1/9	4.91	6.04
YG-00377	GN 2/3	15.21	18.71

Pojemniki GN z poliwęglanu

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości poliwęglanu, dzięki czemu są bardzo wytrzymałe i odporne na uszkodzenia, a jednocześnie estetyczne
- przezroczyste, z wytłoczoną skalą w litrach i uncjach
- nie pochłaniają zapachów ani smaków
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40 do +99°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standardyzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	34.39	42.30
YG-00391	100	13.0	40.-	49.20
YG-00392	150	19.5	39.73	48.87
YG-00393	200	25.6	54.19	66.65

GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	20.48	25.19
YG-00401	100	5.9	18.86	23.20
YG-00402	150	8.9	28.78	35.40
YG-00403	200	11.7	36.22	44.55

Pokrywy z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	29.02	35.69
YG-00435	GN 1/2	12.08	14.86
YG-00436	GN 1/3	8.57	10.54
YG-00437	GN 1/4	8.23	10.12
YG-00438	GN 1/6	6.07	7.47
YG-00439	GN 1/9	3.22	3.96



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	10.80	13.28
YG-00411	100	3.6	16.44	20.22
YG-00412	150	5.3	24.08	29.62
YG-00413	200	6.9	23.54	28.95

GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	11.62	14.29
YG-00420	100	2.5	12.10	14.88
YG-00421	150	3.7	16.78	20.64



GN 1/6 – 176 x 162 mm

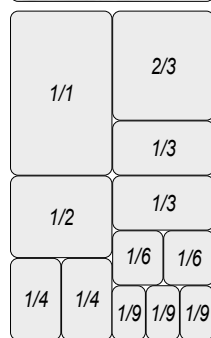
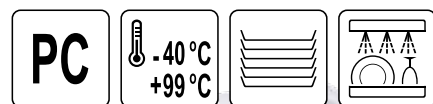
YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	7.62	9.37
YG-00426	100	1.5	8.27	10.17
YG-00427	150	2.2	12.48	15.35

GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	5.01	6.16
YG-00431	100	0.85	5.63	6.92

Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

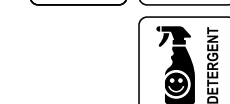
YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	21.95	27.-
YG-00461	GN 1/2	8.18	10.06
YG-00462	GN 1/3	5.74	7.06
YG-00463	GN 1/4	4.66	5.73
YG-00464	GN 1/6	3.57	4.39



Wiadra z pierścieniem

Pojemne wiadra do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych, m.in. przenoszenia płynów i innych półproduktów.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- wzmocniona, solidna podstawa
- łatwe do utrzymania w czystości



YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	59.30	72.94
YG-00651	16	30/25	30	76.69	94.33
YG-00652	28	35/30	35	100.60	123.74

Dzbanki z miarką

Lekkie dzbanki do odmierzania płynnych i sypkich produktów. Wykonane z elastycznego i wytrzymałego polipropylenu. Posiadają wytłoczoną podziałkę w litrach i mililitrach.

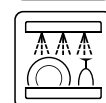
- wygodny, wzmacniany uchwyt
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C
- nie absorbują zapachów



Pojemnik na sztućce

Pojemnik z czterema pojemnymi przegrodami, każda o wymiarach: 24 x 10,5 x 5 cm.

- wykonany z trwałego polipropylenu w kolorze szarym
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	4.54	5.58
YG-07284	1	115	165	7.58	9.32
YG-07286	2	150	205	14.20	17.47
YG-07287	3	170	230	17.10	21.03
YG-07288	5	195	270	27.48	33.80



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	18.83	23.16

Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.

- podziałka boczna w litrach i kwartach
- uchwyty boczne ułatwiające przenoszenie
- nie absorbują zapachów
- łatwe do umycia
- możliwość piętrowania



Pojemniki okrągłe

Wykonane z wytrzymałego polipropylenu. Umożliwiają przechowywanie żywności w zakresie temperatur od -15 do +80°C.



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	6.47	7.96
YG-00511	2	183	110	9.14	11.24
YG-00512	4	183	210	12.62	15.52
YG-00513	6	222	200	16.29	20.04
YG-00514	7.5	222	270	19.78	24.33
YG-00515	10	310	210	25.44	31.29
YG-00516	15	310	300	41.63	51.20
YG-00517	20	310	370	48.63	59.81

Pokrywy do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	3.08	3.79
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	4.44	5.46
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	5.74	7.06
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	9.33	11.48



Pojemnik kwadratowy

Wyprowadzony z bardzo trwałego i wytrzymałego poliwęglanu, odpornego na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Przeznaczony do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40 do +99°C. Posiada miejsce na wpisanie daty.



YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00524	22	280 x 280	400	31.62	38.89

Pojemnik na produkty sypkie

Przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, ryż, kasza. Idealnie nadaje się do większych kuchni, piekarni i cukierni.

- wykonany z najwyższej jakości wytrzymałego polipropylenu
- pojemność 81 l pozwala pomieścić 77 kg cukru lub 63 kg mąki
- przesuwana pokrywa zapewnia łatwy dostęp do zawartości
- gładkie wewnętrzne ścianki i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie
- transparentna pokrywa z mocnego, odpornego na uderzenia poliwęglanu
- 4 wytrzymałe kółka (w tym 2 skrzętne) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- w zestawie szufelka z poliwęglanu o pojemności 950 ml z haczykiem umożliwiającym zawieszenie wewnątrz pojemnika
- optymalna wysokość pozwalająca na trzymanie pod blatem stołu roboczego



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	476.10	585.60

Szufelki z poliwęglanu

- Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak: mąka, ryż, kasza.
- wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
 - wzmocnione rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
 - możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	6.93	8.52
YG-02461	0.95	280 x 210	13.45	16.54
YG-02462	1.9	280 x 400	20.05	24.66

YG-02460

YG-02461

YG-02462



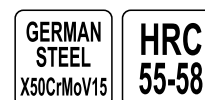
YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	68.60	84.38

Mieszadło do kotła

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/8
- wymiary części roboczej: 220 x 120 x 2 mm
- długość rękojeści: 1000 mm
- średnica rękojeści: 25 mm
- łatwe do utrzymania w czystości

Nóż do obierania

- trwały i precyzyjnie wykonany z kutej stali o twardości HRC 55-58
- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje doskonałe właściwości tnące
- ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny, wygodny chwyt
- gładka rękojeść zapobiega gromadzeniu się resztek
- zapakowany w blister



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	14.29	17.58

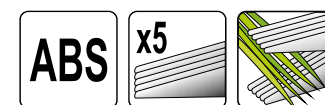
Nożyce kuchenne

- ząbkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne



Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	3.30	4.06



Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	7.41	9.11

Otwieracz do puszek

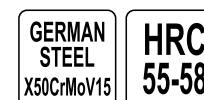
Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.

- łatwy w obsłudze
- metalowy mechanizm obrotowy gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne działanie
- otwieranie puszek o różnej wysokości dzięki swobodnej regulacji ostrza w zakresie do 310 mm
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą 3 śrub (otwory montażowe o średnicy 7 mm)
- podstawa o wymiarach 185 x 100 mm
- praca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	120.80	148.58

Nóż do obierania

- trwały i precyzyjnie wykonany z kutej stali o twardości HRC 55-58
- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje doskonałe właściwości użytkowe
- ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny, wygodny chwyt
- gładka rękojeść zapobiega gromadzeniu się resztek
- zapakowany w blister



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	15.88	19.53

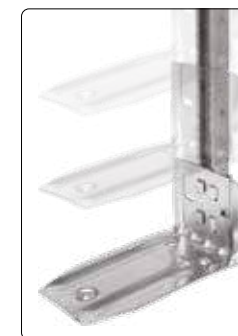
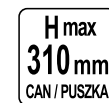
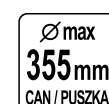


Grubość ostrza: 3 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	5.20	6.40



Specjalnej konstrukcji nożyczki z pięcioma ostrzami. Przeznaczone do cięcia ziół, kwiatów czy dekoracji.



Ostrzałki do noży i nożyczek

- ostrzenie wstępne usuwa nierówności i ostrza
- ostrzenie końcowe wygładza krawędź ostrza
- podkładka antypoślizgowa zapobiega przesuwaniu się podczas pracy
- korpus wykonany z wytrzymałego materiału ABS

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

- ostrza:
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
 - z węglika wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	17.23	21.19



**3in1
3w1**

DIAMOND BLADE
OSTRZE
DIAMENTOWE

TUNGSTEN
STEEL BLADE
OSTRZE
Z WĘGLIKA
WOLFRAMU

CERAMIC
BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- wyposażona w przysawkę umożliwiającą montaż w dogodnym miejscu
- ostrza:
 - ostrze spiralne zapewnia optymalny kąt ostrzenia
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych i stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	18.29	22.50

**2in1
2w1**

CERAMIC BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
OSTRZE
DIAMENTOWE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- ostrza:
 - z węglika wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02355	17.80	21.89

**2in1
2w1**

COARSE SHARPENING
OSTRZENIE
WSTĘPNE

FINE SHARPENING
OSTRZENIE
KONCOWE

CERAMIC BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
OSTRZE
DIAMENTOWE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

4-funkcyjna ostrzałka do nożyczek, noży metalowych gładkich i noży ceramicznych

- ostrza:
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
 - z węglika wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych oraz nożyczek
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	24.22	29.79



**4in1
4w1**

DIAMOND BLADE
OSTRZE
DIAMENTOWE

TUNGSTEN
STEEL BLADE
OSTRZE
Z WĘGLIKA
WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

- ostrza:
 - z węglika wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	9.43	11.60



**2in1
2w1**

CERAMIC BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

TUNGSTEN
STEEL BLADE
OSTRZE
Z WĘGLIKA
WOLFRAMU

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- ostrza:
 - z węglika wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02356	24.90	30.63

**2in1
2w1**

COARSE SHARPENING
OSTRZENIE
WSTĘPNE

FINE SHARPENING
OSTRZENIE
KONCOWE

CERAMIC BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
OSTRZE
DIAMENTOWE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

Deski do krojenia

- Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	8.42	10.36
YG-02153	300 x 220 x 10	11.77	14.48

Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02171	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02172	450 x 300 x 13	●	27.49	33.81
YG-02173	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02174	450 x 300 x 13	○	27.44	33.75
YG-02175	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02180	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02181	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02182	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02183	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02184	600 x 400 x 20	○	73.80	90.77
YG-02185	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77

Skrobak do desek do krojenia

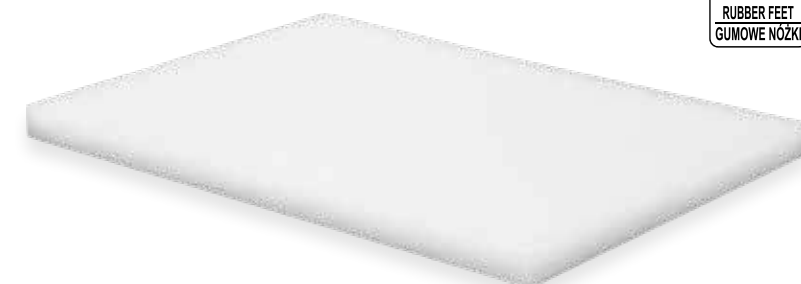
- Przeznaczony do usuwania rys i zcięć, w których gromadzą się resztki żywności.
- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny



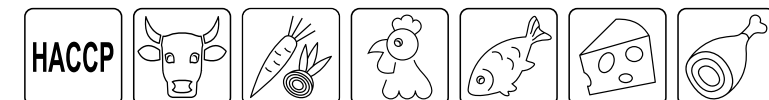
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	170 x 60 x 50	61.-	75.03



Deski do krojenia z gumowymi nóżkami



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	30.24	37.20
YG-02163	440 x 290 x 20	42.38	52.13
YG-02166	500 x 340 x 20	53.60	65.93
YG-02168	600 x 390 x 20	73.90	90.90



mięso surowe, warzywa, drób surowy, ryby, owoce morza, nabiał, pieczywo, mięso gotowane, wędliny



Różgi

- Masywne i twarde różgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	12.67	15.58
YG-02512	500	16.44	20.22
YG-02513	600	17.96	22.09



Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.

- wykonane ze stali nierdzewnej 420
- elastyczne ostrze z zaokrągloną końcówką
- grubość profilu: 1 mm
- czarna plastikowa rękojeść o długości 125 mm
- możliwość mycia w zmywarce



Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02410	255 / 385	1.66	2.04
YG-02411	310 / 440	2.01	2.47
YG-02412	355 / 485	2.25	2.77

Szpatuły wąskie wygięte

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02415	255 / 385	1.63	2.-
YG-02416	300 / 430	2.22	2.73

Łyzki cedzakowe

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	24.25	29.83
YG-00601	260	730	30.56	37.59

Sita

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

Sita chińskie

- drobne oczka: 0,5 x 0,5 mm
- druciany uchwyt



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	11.79	14.50
YG-00606	160	350	15.72	19.34

Sita do przesiewania

- drobne oczka: 1 x 1 mm
- idealne do mąki, cukru pudru



YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	10.67	13.12
YG-00617	280	70	15.45	19.-

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 1 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie
- wzmocniona konstrukcja
- wyposażone w blokadę



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	8.09	9.95
YG-02751	300	9.63	11.84
YG-02752	400	13.93	17.13

Łyzki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
 - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
 - 3 mm (YG-02598)
- średnica oczka: 4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	22.23	27.34
YG-02595	140	570	26.22	32.25
YG-02598	160	580	35.47	43.63

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Palnik szefa kuchni

Palnik gazowy z zapłonem piezo i regulacją mocy płomienia. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania Creme Brulee, flambirowania lub podpiekania mięs, steków i warzyw. Stanowi świetne rozwiązanie dla każdej cukierni, piekarni czy kawiarni.

- aluminiowy korpus z antypoślizgową powierzchnią
- maksymalna temperatura palnika: 1350°C
- zasilanie gazem zapalniczkowym - butan lub propan-butan
- pojemność zbiornika: 45 ml
- w pełni naładowany zbiornik pozwala na pracę 90-120 min
- zużycie gazu: 35 g/h

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30100	0.375	47.98	59.02

Palnik szefa kuchni

Palnik gazowy z zapłonem PIEZO i regulacją mocy płomienia. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania Creme Brulee, flambirowania lub podpiekania mięs, steków i warzyw. Stanowi świetne rozwiązanie dla każdej cukierni, piekarni czy kawiarni.

- moc 1,3 kW pozwala osiągnąć temperaturę 1300°C
- zasilanie gazem butan z butli zewnętrznej - zgodnie z normą EN417
- przyłącze butli typu TWIST
- zużycie gazu 96 g/h

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30105	1.3	15.63	19.22

Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- wielkość oczka: 4 x 5 mm
- starannie wykonane
- materiał: aluminium
- nie można myć w zmywarce
- rant o szerokości 10 mm



YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	6.01	7.39
YG-02031	280	260	7.82	9.62
YG-02032	300	280	6.98	8.59
YG-02033	330	310	8.36	10.28
YG-02034	350	330	9.72	11.96
YG-02035	380	360	10.42	12.82
YG-02036	400	380	11.73	14.43
YG-02037	450	430	12.17	14.97
YG-02038	500	480	14.77	18.17

Dyspensery do zimnych sosów

Umożliwiają precyzyjne dozowanie: musztardy, keczupu, sosu balsamicznego itp.

- wykonane z bardzo elastycznego polietylenu, który umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie sosu
- zatyczka zapobiega wyciekaniu sosu i pozwala dłużej zachować jego świeżość
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

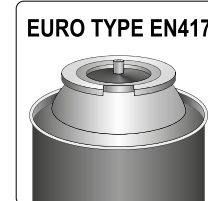


YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	3.27	4.02
YG-00551	●	0.35	200	60	3.27	4.02
YG-00552	○	0.35	200	60	3.27	4.02
YG-00553	●	0.7	260	65	4.96	6.10
YG-00554	●	0.7	260	65	4.96	6.10
YG-00555	○	0.7	260	65	4.96	6.10



45 ml	PIEZO	1350 °C
GAS GAZ	BUTANE BUTAN	LIGHTER GAZ DO ZAPALNICZEK
90-120 min	LOCK BLOKADA	CHILDREN PROTECTION ZABEZPIECZENIE PRZED DZIECIAMI

1.3 kW	PIEZO	max °C 1300
GAS GAZ	BUTANE BUTAN	



AI



Podgrzewacze bufetowe

Podgrzewacze na pastę doskonale nadają się do ekspozycji potraw w hotelach, restauracjach, bufetach oraz cateringach.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- w zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej oraz pojemniki na pastę
- mocowania na grzałki
- eleganckie, chromowane wykończenie

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top uchylana do 90°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- uchwyty boczne do przenoszenia
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA:
GN 1/1
max 65 mm

90°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY

x2
HANDLES
UCHWYTY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04120	9	600 x 350 x 430	347.40	427.30

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA:
GN 1/1
max 65 mm

180°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	362.40	445.75

ZOBACZ TAKŻE
szczypce
i łyżki



str. 23-24

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HEAT SOURCE:
FUEL / HEATER
ŹRÓDŁO CIEPŁA:
PALIWO / GRZĄŁKA



Podgrzewacz z kociołkami

- w zestawie dwa okrągłe kociołki o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm, z pokrywkami
- uchwyty boczne do przenoszenia

x2
HANDLES
UCHWYTY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	350.20	430.75

Podgrzewacz roll-top okrągły

- pokrywa okrągła typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie okrągły pojemnik do potraw o średnicy 350/380 mm i wysokości 100 mm

FOR / DLA:
GN
Ø 350 mm

180°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04145	6	470 x 450	264.40	325.21

Grzałka do podgrzewacza

Grzałka do podgrzewaczy do potraw to niezawodny element wyposażenia profesjonalnej gastronomii, przeznaczony do utrzymywania odpowiedniej temperatury serwowanych dań. Montowana pod spodem pojemnika, zapewnia równomierne przekazywanie ciepła bez bezpośredniego kontaktu z potrawą, co sprzyja stabilnej pracy i bezpieczeństwu użytkownika. Solidna aluminiowa konstrukcja dobrze znosi intensywną eksploatację w warunkach bufetowych, cateringowych i hotelowych.

- moc: 400 W
- zasilanie: 220-240 V, 50/60 Hz
- materiał: aluminium
- wymiary: 280 x 197 x 20 mm
- stopień ochrony: IPX0
- klasa izolacji elektrycznej: I



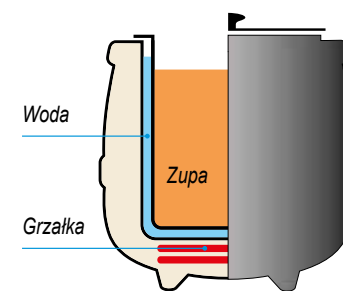
220-240V~
50/60Hz

400
W

Kociołek do zup

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

- obudowa ze stali malowanej na czarno
- łatwy w czyszczeniu pojemnik na zupę ze stali nierdzewnej 304 z zaokrąglonymi krawędziami
- regulacja temperatury pracy w zakresie 35-85°C
- grzałka z termostatem pozwala na utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym poziomie
- płaszcz wodny równomiernie rozprowadza ciepło wokół zbiornika na zupę, zapobiegając przypalaniu się
- grzałka zamontowana pod dnem nie ma kontaktu z wodą, więc nie osadza się na niej kamień i zmniejsza się ryzyko przepalenia
- pokrywa z otworem na chochlę
- możliwość ustawienia pokrywy w pozycji otwartej zapobiega rozlewaniu się skroplonych oparów
- 4 nóżki zapewniają stabilność
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



400
W

9L

35-80
°C

SS304
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4
PLASTIC FEET
NÓŻKI Z TWORZYWA



YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	238.70	293.60



Opiekacz elektryczny

Opiekacz elektryczny do przygotowywania zapiekanek, grzanek, tostów. Sprawdza się również do grillowania i podgrzewania potraw. Wysoka moc 2500 W zapewnia równomierne opiekanie.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- regulacja temperatury roboczej w zakresie 50-300°C
- timer: 0-30 min
- regulowana pozycja rusztu na 3 poziomach
- element grzewczy ze stali nierdzewnej
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- lampka kontrolna
- tacka na okruchy



2500
W



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04650	2500	610x330x280	11.6	694.-	853.62

Opiekacz elektryczny

Opiekacz elektryczny do przygotowywania zapiekanek, grzanek, tostów. Sprawdza się również do grillowania i podgrzewania potraw. Wysoka moc 3000 W zapewnia równomierne opiekanie.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- regulacja temperatury roboczej w zakresie 50-300°C
- timer: 0-30 min
- regulowana pozycja rusztu na 4 poziomach
- element grzewczy ze stali nierdzewnej
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- lampka kontrolna
- tacka na okruchy



3000
W



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04651	3000	580x400x380	14.7	756.-	929.88

Opiekacz kwarcowy

Opiekacz kwarcowy do przygotowywania zapiekanek, grzanek, tostów. Sprawdza się również do grillowania i podgrzewania potraw. Wysoka moc 3000 W zapewnia równomierne opiekanie.

- obudowa i ruszt wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- element grzewczy: lampka kwarcowa VF8
- indywidualna regulacja temperatury roboczej
- timer: 0-30 min
- regulowana pozycja rusztu
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- lampka kontrolna
- tacka na okruchy



3000
W



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04660	3000	490x300x330	8.5	762.-	937.26

Witryny grzewcze

Witryna grzewcza została zaprojektowana z myślą o lokalach gastronomicznych, które potrzebują efektywnego utrzymywania temperatury potraw przygotowanych do ekspozycji lub wydanych do serwisu kelnerskiego.

Urządzenie pozwala utrzymać temperaturę w zakresie 30-90 °C, zapewniając potrawom optymalne warunki przechowywania.

- regulacja temperatury w zakresie 30-90 °C
- obudowa ze stali nierdzewnej w kolorze srebrnym
- szklane szyby
- 3 półki wykonane z wysokiej jakości stali Q195 z chromowanym wykończeniem
- maksymalne obciążenie każdej półki do 15 kg
- wymiary półek:
636 x 335 mm, 636 x 367 mm, 636 x 398 mm (YG-04980)
813 x 335 mm, 813 x 367 mm, 813 x 398 mm (YG-04981)
- przesuwne szklane drzwi
- 4 szerokie nóżki zapewniające stabilność
- oświetlenie LED o mocy: 2 W (YG-04980), 2,5 W (YG-04981)
- zasilanie: 220-240 V~ 50 Hz

30-90
°C

LED
LIGHTING
OSWIETLENIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04980	30-90	120	678x568x686	1100	35	1 333.-	1 639.59
YG-04981	30-90	160	856x568x686	1500	43	1 640.-	2 017.20

Warniki do wody

- Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.
- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
 - zabezpieczenie przed pracą na sucho
 - grzałka wbudowana pod dnem warnika
 - regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
 - niekapiący kranik
 - wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
 - nienagrzewające się uchwyty
 - włącznik / wyłącznik
 - pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
 - lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
 - plastikowa podstawa ochronna
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04290	8.5	1400-1650	242.20	297.91
YG-04292	14.1	2100-2600	294.20	361.87
YG-04293	19.1	2500-3000	331.60	407.87

Warniki do wody

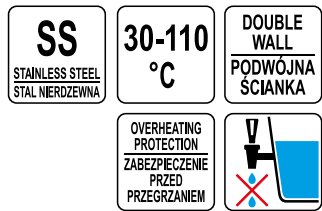
- Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.
- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
 - zabezpieczenie przed pracą na sucho
 - grzałka wbudowana pod dnem warnika
 - regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
 - niekapiący kranik
 - wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
 - nienagrzewające się uchwyty
 - włącznik / wyłącznik
 - pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
 - lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
 - plastikowa podstawa ochronna
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	209.60	257.81
YG-04310	10.0	1650	208.40	256.33
YG-04315	15.0	1800	247.70	304.67
YG-04318	16.0	2600	270.70	332.96
YG-04324	22.0	3000	278.90	343.05

Tacka ociekowa

- wyposażona w wymiowaną kratkę ze stali nierdzewnej
- łatwa do czyszczenia
- możliwość zastosowania do warników do wody: YG-04301, YG-04310, YG-04315, YG-04318, YG-04324

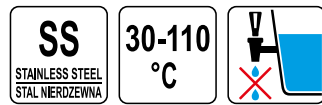
YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	10.97	13.49



Warniki do wody

- Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.
- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
 - zabezpieczenie przed pracą na sucho
 - grzałka wbudowana pod dnem warnika
 - regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
 - niekapiący kranik
 - wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
 - nienagrzewające się uchwyty
 - lampka kontrolna grzania
 - wysokość kranika od podstawy: 10 cm
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	251.80	309.71
YG-04316	12.0	2500	269.60	331.61
YG-04319	18.0	2500	293.70	361.25
YG-04321	25.0	3000	339.40	417.46



Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów. Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.



- silikonowy korek
- plastikowy uchwyt
- przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	41.95	51.60
YG-07014	2.0	40.43	49.73



- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07026	1.5	72.50	89.18
YG-07027	2.0	76.-	93.48



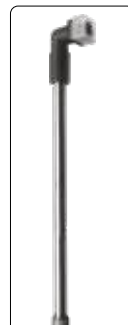
Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów. Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.



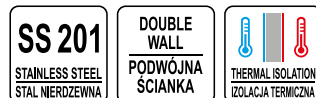
- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	81.80	100.61



- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	99.-	121.77
YG-07019	5.0	102.-	125.46



Dozownik do napojów

Profesjonalny dozownik z wbudowanym wkładem na lód umożliwiającym chłodzenie napojów. Polecany do użytku w hotelach i restauracjach.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- przezroczysty pojemnik na płyn wykonany z poliwęglanu
- polerowana powierzchnia korpusu
- wyciągana tacka ociekowa
- niekapiący kranik



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	219.80	270.35



8L

350x260
x600
mm

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PC



COOLING
CHŁODZENIE

REMOVABLE
BARELL
WYJIMOWANY
POJEMNIK

Dzbanek do napojów

- Praktyczny, nietłukący się dzbanek idealny do restauracji, hoteli, barów.
- wykonany z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
 - trwały i odporny na zarysowania
 - estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd



PC

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07005	0.8	165	105		

Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektywnego serwowania owoców, ciast i ciastek.

- 3 poziomy
- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- chromowane wykończenie
- łatwa do utrzymania w czystości
- skręcana, prosta w montażu

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x3
LEVELS
POZIOMY

165mm
219mm
267mm



YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	79.90	98.28

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Szczypce do lodu

- grubość profilu:
0,7 mm (YG-02735),
1,2 mm (YG-02736)

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02735	100	1.71	2.10
YG-02736	150	3.59	4.42



Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	4.01	4.93

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

Szczypce do pieczywa

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	9.45	11.62

Szczypce do pieczenia

- grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	6.63	8.15

Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	11.27	13.86

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Artykuły bufetowe

Estetyczne i trwałe przybory przydatne w każdym bufecie.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 2,5 mm
- metalowy uchwyt
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	21.80	26.81

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	13.61	16.74

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	12.94	15.92

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	13.14	16.16

Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	22.97	28.25

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	23.08	28.39

Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	18.87	23.21

Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	19.03	23.41

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	17.64	21.70

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	12.23	15.04

Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	13.15	16.17

YG-02770

YG-02779

Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym.

- powłoka antypoślizgowa
- duża sztywność i odporność na złamania
- rant zabezpieczający
- lekkie
- łatwe do utrzymania w czystości

ANTI-SLIP
SURFACE
ANTYPOŚLIZGOWA
POWIERZCHNIA

FIBREGLASS
WŁÓKNO
SZKLANE



Tace prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	18.34	22.56
YG-02076	515 x 380	24.30	29.89
YG-02077	560 x 405	34.77	42.77
YG-02078	650 x 450	50.58	62.21



Tace okrągłe

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	11.08	13.63
YG-02080	405	18.28	22.48



Tace owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	42.14	51.83
YG-02087	600 x 735	58.30	71.71

Taca bufetowa z polipropylenu

PP



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	7.40	9.10

Pojemnik termoizolacyjny do lodu

Elegancki pojemnik termoizolacyjny z pokrywką doskonale sprawdzi się w hotelach, barach i restauracjach.

- wykonany z trwałego i wytrzymałego tworzywa ABS oraz polipropylenu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas
- szczypce do nakładania kostek lodu chowane w pokrywcę
- wyciągana kratka ociekowa
- estetyczna, chromowana powierzchnia
- wygodny uchwyt do przenoszenia



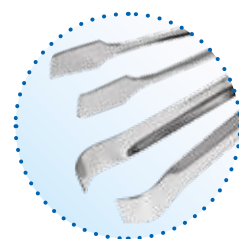
YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	72.40	89.05

Pojemnik do lodu

Wytrzymały pojemnik na lód w kształcie wiaderka wyjątkowo ładnie prezentuje się na restauracyjnych stołach i w barach.

- wykonany z trwałego, bezbarwnego akrylu
- wygodny uchwyt do przenoszenia

ZOBACZ TAKŻE
szczypce do lodu



str. 23

Pojemnik termoizolacyjny do wina

Pojemnik do eksponowania butelek wina sprawia, że alkohol dłużej utrzymuje właściwą temperaturę.

- wykonany z wytrzymałego, bezbarwnego akrylu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	12.54	15.42

ABS/PP

Wiaderko do szampana

Eleganckie wiaderko do podawania szampana, wódki i innych alkoholi. Doskonale utrzymuje niską temperaturę.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej 201
- satynowe wykończenie zapewnia bardzo elegancki wygląd
- 2 wygodne uchwyty boczne



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	42.99	52.88

Shakery do koktajli i drinków

Idealne do użytku w barach. Stworzone do przyrządzania drinków i koktajli.

- 3-częściowe
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chromowane wykończenie nadaje im bardzo elegancki wygląd



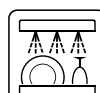
YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	21.58	26.54
YG-07123	0.7	80	248	29.46	36.24

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

3.8L

Ø 180 mm

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Dzwonek recepcyjny

Idealnie nadaje się do hoteli, restauracji, barów.

- kopuła o średnicy 70 mm z elegancką powierzchnią chromowaną
- metalowa podstawa w czarnym kolorze



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02720	85	13.92	17.12

Wyciskacz do cytrusów

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryn i innych cytrusów.

- wykonany ze stali nierdzewnej 202, odpornej na działanie kwasów
- chromowana powierzchnia sprawia, że jest łatwy do utrzymania w czystości



YATO	Ø (mm)	Ø STOŻKA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07108	120	65	22.-	27.06

Pojemnik barmański

Pięcioczęściowy pojemnik na dodatki do napojów i drinków: oliwki, plasterki cytryny itp.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- posiada 5 wyciąganych pojemników z polipropylenu, każdy o pojemności 650 ml i wymiarach 100 x 45 mm
- łatwy do utrzymania w czystości
- transparentna pokrywka i wygodne uchwyty boczne



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	49.69	61.12

Ø 85 mm

CAST IRON

SS 202
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



x5
COMPARTMENTS
WKŁADY

ABS

PP

PC

Łyżeczka barmańska

Doskonałe narzędzie pomocnicze dla barmana. Przydatna również podczas serwowania kawy w wysokich szklankach i deserów.

- wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 o grubości profilu 2,5 mm
- łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie

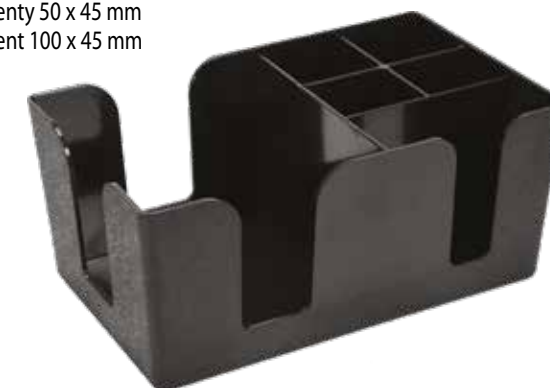


YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	6.09	7.49

Pojemnik na akcesoria barmańskie

Pozwala na uporządkowane przechowywanie akcesoriów barmańskich, takich jak: serwetki, słomki, mieszadła.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- praktyczny i elegancki
- posiada 6 przegródek:
 - 1 segment 130 x 140 mm
 - 2 segmenty 50 x 50 mm
 - 2 segmenty 50 x 45 mm
 - 1 segment 100 x 45 mm



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	15.73	19.35

Zapasy kielich do blendera

- przeznaczony do blendera YG-07085
- wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- skala po obu stronach
- zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- popychacz w zestawie



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07086	2.5	190 x 250 x 335	43.20	53.14

330 mm

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



x6
SEGMENTS
PRZEGRÓDKI

ABS

2500 ml

BPA FREE

FOR / DLA:
YG-07085

Maty barmańskie

Elastyczne maty barmańskie pozwalają zachować czystość podczas przygotowywania i serwowania napojów oraz drinków.

- wykonane z wysokiej jakości antypoślizgowego tworzywa TPR
- łatwe do czyszczenia – wystarczy przemyć pod bieżącą wodą



TPR

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	14.77	18.17
YG-07101	460 x 310 x 10	29.77	36.62

Dyspensery barmańskie

Przeznaczone do mieszania, dozowania i przechowywania napojów.

- wykonane z odpornego na uszkodzenia polipropylenu
- dolna podstawka pełni także funkcję nakrętki, którą można szczelnie zamknąć pojemnik (po odkręceniu górnej części dozującej)
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- korki z odpowietrzeniem ułatwiają dozowanie płynów
- kolory umożliwiają łatwiejszą identyfikację zawartości



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115	●	1	330	90	10.11	12.44
YG-07116	●	1	330	90	10.11	12.44
YG-07117	●	1	330	90	10.11	12.44
YG-07118	●	1	330	90	10.19	12.53
YG-07119	●	1	330	90	10.11	12.44



1L

PP



Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- otwór umożliwiający powieszenie na haczyku lub przy pasku



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	5.55	6.83

Korki z dozownikami

Uniwersalne korki z dozownikami, pasujące do większości dostępnych na rynku butelek.

- wykonane z elastycznego polipropylenu, dzięki czemu łatwo wcisnąć je w szyjkę butelki
- elastyczne kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów



PP



YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126	●	0.39	0.48
YG-07127	●	0.20	0.25
YG-07128	●	0.20	0.25
YG-07130	●	0.39	0.48



Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięs z kością, mięs bez kości, mięs mrożonych i ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

- anodyzowana obudowa wykonana ze stopu aluminium
- ostrze ze stali nierdzewnej z regulacją napięcia
- stół ze stali nierdzewnej
- długość ostrza: 1650 mm
- szybkość cięcia: 1400 min⁻¹
- regulowana grubość cięcia: 3-180 mm
- max. wysokość cięcia: 245 mm
- półautomatyczne ostrzenie
- wyłącznik bezpieczeństwa
- mikrowyłącznik otwarcia obudowy
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	2 930.-	3 603.90

Nóż tnący do piły do kości

Nóż tnący do piły do kości YG-03395.

- wykonany ze stali szybko tnącej HSS
- szerokość: 16 mm
- długość: 1650 mm
- 4 zęby na cal

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03396	1650 x 16	59.64	73.36

Piła do kości

Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz gastronomii. Polecana do krojenia kości, mięs z kością, mięs bez kości, mięs mrożonych i ryb.

- korpus i blat wykonane ze stali nierdzewnej
- taśma tnąca wykonana ze stali szybko tnącej HSS
- zakres cięcia: 4-180 mm
- prędkość ostrza: 15 m/s
- średnica koła: 210 mm
- moc: 850 W
- wyłącznik bezpieczeństwa
- wymiary blatu: 460 x 360 mm
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 230 V



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03395	850	480 x 460 x 880	360 x 460	1 870.-	2 300.10



HSS

850 W

1650 mm

max
210mm
CUTTING HEIGHT
WYSOKOŚĆ CIĘCIA

↑↓
1400
min⁻¹

4-180
mm
SLICES
PLASTRY

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HSS

AlMg
ANODIZED
ANODOWANE

Kotleciarka elektryczna

Kotleciarka do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych. Polecana do rozmiękania mięsa na kotlety schabowe.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- maksymalna grubość porcji mięsa: 22 mm
- szerokość porcji mięsa: 6-130 mm
- prędkość noży zmiękczających: 170/200 obr./min
- moc: 450 W
- dwa wałki robocze o długości 192 mm i szerokości 135 mm
- wymiary otworu wsadowego: 22 x 130 mm
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V

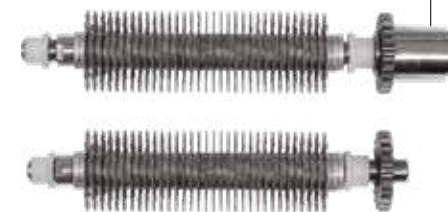


YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03300	450	1 418.-	1 744.14

Wałki do kotleciarki

Wałki do kotleciarki YG-03300.

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przekładnia z tworzywa sztucznego
- długość: 192 mm



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03301	293.90	361.50

Głowica do mielenia mięsa

Głowica do mielenia mięsa do kotleciarki YG-03300.



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03302	289.30	355.84

Kotleciarka ręczna

Kotleciarka ręczna do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do rozmiękania mięsa na kotlety schabowe.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- maks. grubość porcji mięsa: 22 mm
- długość wałka: 192 mm
- antypoślizgowe nóżki

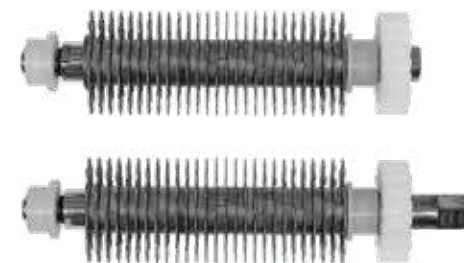


YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03305	764.-	939.72

Wałki do kotleciarki ręcznej

Wałki do kotleciarki YG-03305.

- wykonane ze stali nierdzewnej
- zintegrowana przekładnia nylonowa
- długość: 192 mm



Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger

Maszynka z 5-elementowym systemem Unger przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, cateringu.

Polecana do przygotowywania kielbas i wędlin.

- system Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 4,5 i 8 mm oraz 2 czteroramiennych, dwustronnych noży tnących
- w zestawie dodatkowe sito z otworami 8 mm
- korpus wykonany z anodowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wyjmowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- duża taca załadownicza ze stali nierdzewnej z możliwością demontażu

- gardziel, elementy tnące, sitka, ślimak i szarpak ze stali nierdzewnej
- sitka o średnicy 80 mm
- zabezpieczenie przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- popychacz z polietylenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



System Unger



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	2 180.-	2 681.40

Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych.

Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 250 W umożliwia zmielenie 75 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 170 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



75
kg/h

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AI

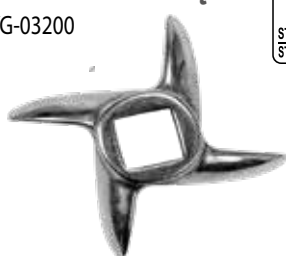
PE



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03200	75	250	335 x 175 x 325	789.-	970.47

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03200
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03200
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03201	10.05	12.36

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03200 (średnica sitka: 51,5 mm, średnica otworu w osi: 9 mm, grubość: 5 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziałają obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03250	3.0	15.52	19.09

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03251	4.5	13.17	16.20

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03202	6.0	13.10	16.11

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03203	8.0	13.09	16.10

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03252	10	12.14	14.93

Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus wykonany z aluminium
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 650 W umożliwia zmielenie 150 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 193/225 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



150
kg/h

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AI

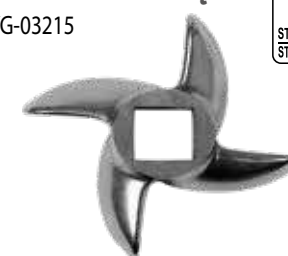
PE



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03215	150	650	385 x 240 x 415	987.-	1 214.01

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03215
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03215
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03216	8.94	11.-

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03219	55.11	67.79

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03215 (średnica sitka: 69,5 mm, średnica otworu w osi: 10 mm, grubość: 9 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziałają obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03255	3.0	23.86	29.35

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03256	4.5	21.34	26.25

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03217	6.0	12.12	14.91

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03218	8.0	12.11	14.90

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03257	10	20.57	25.30

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03215 (średnica sitka: 69,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 24 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03260	3.0	32.53	40.01

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03261	4.5	26.98	33.19

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03262	6.0	26.55	32.66

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03263	8.0	25.77	31.70

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03264	10	25.77	31.70

Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus wykonany z aluminium
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 750 W umożliwia zmielenie 250 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 193/225 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



250
kg/h

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AI

PE



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03235	250	750	440 x 270 x 385	1 392.-	1 712.16



Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03235
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa YG-03235.

- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03236	14.80	18.20

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03239	120.20	147.85

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03235 (średnica sitka: 81,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 10 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03265	3.0	26.67	32.80

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03266	4.5	25.85	31.80



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03237	6.0	21.61	26.58

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03238	8.0	21.56	26.52

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03267	10	25.84	31.78

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03235 (średnica sitka: 81,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 25 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03270	3.0	34.90	42.93

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03271	4.5	32.64	40.15



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03272	6.0	32.68	40.20

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03273	8.0	32.62	40.12

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03274	10	30.37	37.36

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Maszynka do mielenia mięsa

Bardzo wydajna maszynka do mielenia mięsa surowego lub poddanego obróbce termicznej. Przeznaczona do użytku profesjonalnego w obiektach gastronomicznych, zakładach przetwórstwa, punktach żywienia zbiorowego, hotelach, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- bardzo mocny silnik 4000 W umożliwia zmielenie do 650 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 160 obr./min
- 4-ramienny nóż jednostronny
- sitko o średnicy 129 mm
- średnica otworu wsadowego 100 mm
- wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie przerywa pracę silnika
- antypoślizgowe nóżki
- wymiary: 1020 x 520 x 975 cm
- zasilanie: prądem ~380 V



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03275	650	4000	1020 x 520 x 975	5 130.-	6 309.90

4000
W

650
kg/h

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Nadziejarka do kielbas

Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kielbas i innych wyrobów wędliniarskich.

Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie prędkości napełniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- uchylny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- prosty demontaż wszystkich części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- gumowe nóżki antypoślizgowe
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4

16 mm
22 mm
32 mm
38 mm

x2
SPEED
PRĘDKOŚĆ

EASY
TO CLEAN
ŁATWE DO
CZYSZCZENIA

YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	31	300 x 340 x 570	140 x 200	519.-	638.37
YG-03360	5	39.10	300 x 340 x 690	140 x 320	490.80	603.68
YG-03370	7	44	300 x 340 x 830	140 x 460	532.-	654.36
YG-03380	15	69.50	370 x 330 x 710	219 x 400	1 004.-	1 234.92

Nadziejarka do kielbas

Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kielbas i innych wyrobów wędliniarskich.

Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

- korpus, cylinder oraz końcówki wykonane ze stali nierdzewnej
- metalowa przekładnia
- pojemność: 2 l
- 2 prędkości napełniania
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4

16 mm
22 mm
32 mm
38 mm

x2
SPEED
PRĘDKOŚĆ

EASY
TO CLEAN
ŁATWE DO
CZYSZCZENIA

YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03349	2	24.70	500 x 280 x 238	120 x 200	388.30	477.61

Nadziejarka do kielbas

Pozioma nadziejarka do kielbas przeznaczona do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Sprawdza się w restauracjach, gospodarstwach agroturystycznych, zakładach przetwórstwa mięsnego, wędzarniach oraz innych obiektach gastronomicznych, a także dla myśliwych i w gospodarstwach domowych.

Wyposażona jest w lejki o czterech średnicach, umożliwiając produkcję wyrobów o różnej grubości, a tym samym wiele ich rodzajów.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS304
- dwie prędkości napelniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- uchylny i demontowalny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- możliwość demontażu elementów mających kontakt z żywnością ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- rękojeść z tworzywa sztucznego
- gumowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03371	3	430 x 210 x 220	451.-	554.73
YG-03372	5	560 x 210 x 220	503.-	618.69
YG-03373	7	690 x 210 x 220	543.-	667.89

Elektryczna nadziejarka do kielbas

Elektryczna nadziejarka do kielbas przeznaczona do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Sprawdza się w restauracjach, gospodarstwach agroturystycznych, zakładach przetwórstwa mięsnego, wędzarniach oraz innych obiektach gastronomicznych, a także dla myśliwych i w gospodarstwach domowych.

Wyposażona jest w lejki o czterech średnicach, umożliwiające produkcję wyrobów o różnej grubości, a tym samym wiele ich rodzajów.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS304
- uchylny i demontowalny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- możliwość demontażu elementów mających kontakt z żywnością ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- opcjonalnie obsługiwana za pomocą pedału nożnego
- gumowe antypoślizgowe nóżki
- 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



YATO	V (l)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03379	10	120	395x300x720	1 630.-	2 004.90
YG-03382	15	120	395x300x845	1 745.-	2 146.35

Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin przeznaczone dla profesjonalnych użytkowników. Szczególnie polecane dla zakładów gastronomicznych, restauracji, sklepów spożywczych, firm cateringowych.

- podstawa wykonana ze stopu aluminium, lakierowana (YG-03110, YG-03118), anodyzowana (YG-03120, YG-03130)
- demontowany wózek ułatwiający czyszczenie
- wbudowana ostrzałka noża
- tarcza tnąca ustawiona ukośnie
- płynna regulacja grubości cięcia
- prowadnica z łożyskami
- nóżki antypoślizgowe
- wyłącznik bryzgoszczelny
- osłona zabezpieczająca tarczę
- silnik chłodzony powietrzem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YG-03110

- maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- grubość plastrów: 0,2-12 mm



YG-03118

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plastrów: 0,2-12 mm



YG-03120

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plastrów: 0,2-12 mm



YG-03130

- maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm
- grubość plastrów: 0,2-15 mm



YATO	(W)	Ø (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	1 003.-	1 233.69
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	1 094.-	1 345.62
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	1 213.-	1 491.99
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	1 900.-	2 337.-

Krajalnice do pomidorów

Profesjonalne krajalnice do szybkiego dzielenia pomidorów i miękkich warzyw na 6 lub 12 części. Polecane do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- maksymalna średnica krojonego warzywa: 80 mm
- ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej
- możliwość ustawienia miski o średnicy 280 mm bezpośrednio pod krajalicą
- odległość ostrza od podłoża: 140 mm
- 2 prowadnice ze sprężynowym mechanizmem powrotnym
- 3 stabilne nóżki z antypoślizgowymi nakładkami



YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	30.50	37.52
YG-03421	12	480	350	30.16	37.10

Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków

Ręczna krajalnica do ziemniaków przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w zakładach gastronomicznych i przetwórczych, restauracjach, firmach cateringowych.

Umożliwia szybkie i precyzyjne krojenie w słupki lub równe cząstki.

- korpus, prowadnica i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- w zestawie 4 wymienne ostrza do krojenia:
 - w słupki (frytki) 6 x 6 mm, 9 x 9 mm oraz 13 x 13 mm
 - na 8 części
- rozmiar ostrza: 114 x 114 mm
- rozstaw otworów mocujących: 94 x 94 mm



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03422	308.-	378.84

Ostrza wymienne do maszynki do krojenia ziemniaków

Wymienne ostrza do krajalnicy do ziemniaków YG-03422 umożliwiają szybkie i precyzyjne krojenie ziemniaków

- rozmiar ostrza: 114 x 114 mm
- wykonane ze stali nierdzewnej



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03423	33.26	40.91

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03424	33.36	41.03



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03425	33.66	41.40

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03426	41.43	50.96

Baza do mocowania maszynki do krojenia ziemniaków

- przeznaczona do krajalnicy do ziemniaków YG-03422
- materiał: stal nierdzewna

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03428	53.54	65.85



Zestaw przyssawek do maszynki do krojenia ziemniaków

- przeznaczone do krajalnicy do ziemniaków YG-03422
- nakrętki zapewniające stabilne mocowanie do urządzenia oraz podparcie



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03427	10.87	13.37

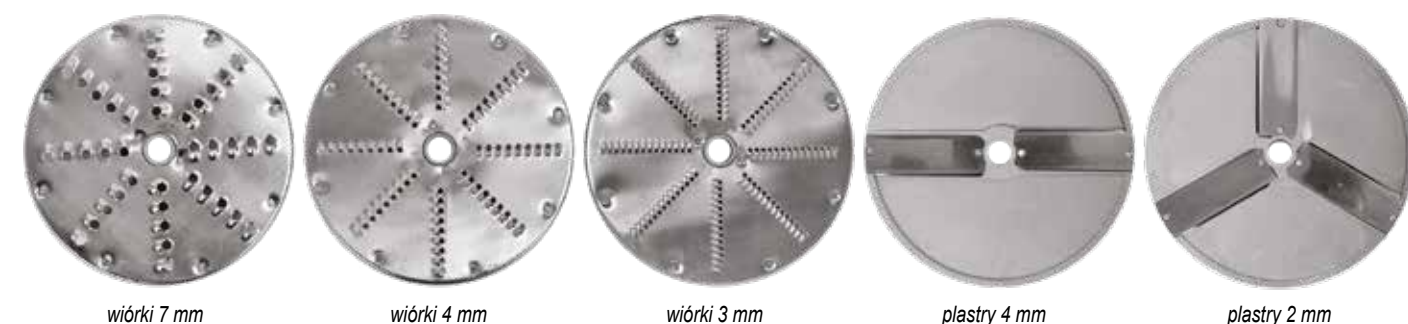
Szatkovánica do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- wysoka wydajność, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 4 i 7 mm
- duży, owalny otwór wsadowy o wymiarach 175 x 80 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 50 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia przed zabrudzeniem
- korpus wykonany ze stopu aluminium
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



550 W	x5	EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA	AlMg ANODIZED ANODOWANE
-------	----	---	----------------------------

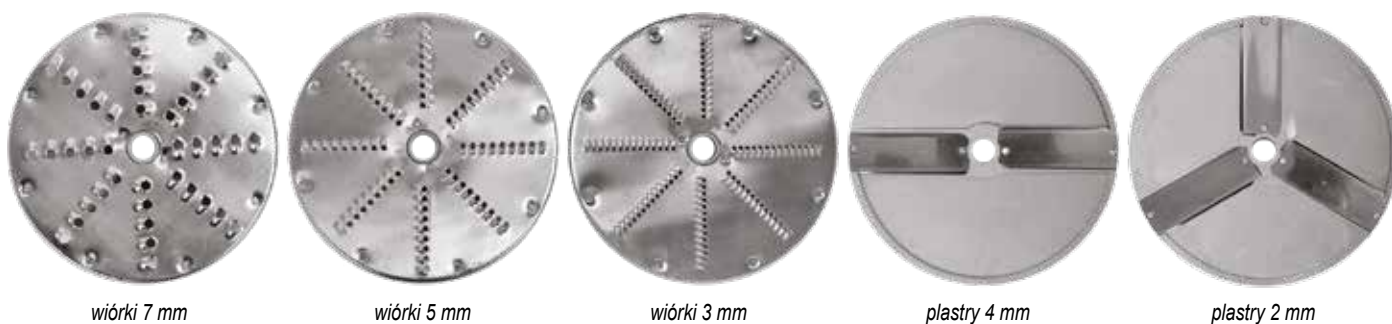


YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	550	560 x 580 x 240	2 000.-	2 460.-

Szatkována do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- wysoka wydajność, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
 - w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastery 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 5 i 7 mm
 - duży otwór wsadowy o średnicy 165 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
 - mały otwór wsadowy o średnicy 55 mm z popychaczem ręcznym
 - wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia
 - dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
 - specjalna tarcza osłaniająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
 - korpus wykonany z wysokiej jakości stopu aluminium i magnezu z anodyzowaną powierzchnią
 - nóżki antypoślizgowe
 - szczelny włącznik
 - łatwa do utrzymania w czystości
 - szczotka do czyszczenia w komplecie
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- 



YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03101	550	610 x 620 x 270	2 070 -	2 546 10

Tarcze do szatkownicy

Wymienne tarcze do szatkownicy do warzyw YG-03100 i YG-03101. Przeznaczone do frytek, krojenia w plastry, kostkę i słupki, a także tarcia i wiórkowania m.in. owoców, warzyw, sera, orzechów.



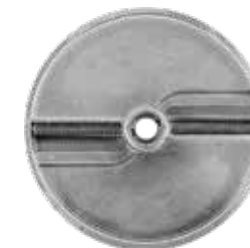
YG-03140



YG-03141



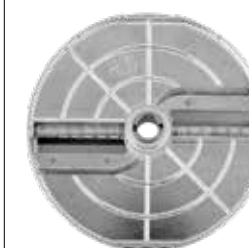
YG-03142



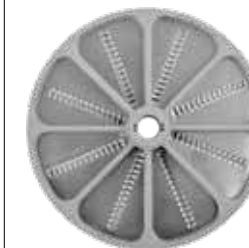
YG-03143



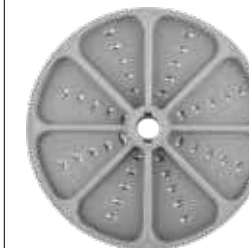
YG-03144



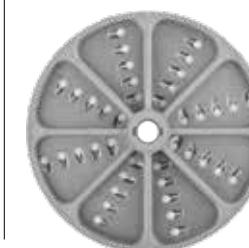
YG-03145



YG-03146



YG-03147



YG-03148



YG-03149



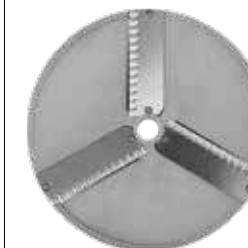
YG-03150



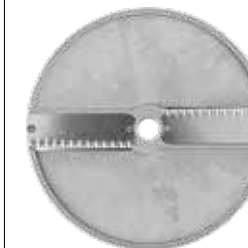
YG-03151



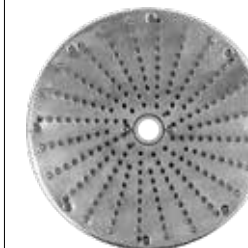
YG-03152



YG-03153



YG-03154



YATO 	RODZAJ	GRUBOŚĆ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03140	PLASTRY	2	80.80	99.38
YG-03141	PLASTRY	4	80.80	99.38
YG-03142	SŁUPKI	2.5 x 2.5	191.20	235.18
YG-03143	SŁUPKI	4 x 4	191.20	235.18
YG-03144	SŁUPKI	10 x 10	191.20	235.18
YG-03145	WIÓRKI	3	80.80	99.38
YG-03146	WIÓRKI	4	80.70	99.26
YG-03147	WIÓRKI	7	80.70	99.26
YG-03148	KOSTKA	8 x 8 x 8	334.-	410.82
YG-03149	KOSTKA	10 x 10 x 10	333.90	410.70
YG-03150	FRYTKI	8 x 8	307.-	377.61
YG-03151	FRYTKI	10 x 10	307.-	377.61
YG-03152	PLASTRY FALISTE	2	104.10	128.04
YG-03153	PLASTRY FALISTE	4	104.10	128.04
YG-03154	TARKA	-	104.10	128.04

Blender ręczny

Blender z wytrzymałym silnikiem bezszczotkowym.

- trwały i cichy silnik 750 W
- długa końcówka miksująca 377 mm



750W

3000-12000
min⁻¹

BRUSHLESS
MOTOR
SILNIK BEZ-
SZCZOTKOWY

3.0
Nm

377
mm

SS304
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Ramię miksujące do blendera

Wymienne ramiona pozwalają na dopasowanie zasięgu urządzenia do głębokości naczyń.

SS304
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03001	377	320.-	393.60
YG-03002	450	340.-	418.20
YG-03003	530	380.-	467.40

Trzepaczka do blendera

Wymienne ramiona pozwalają na dopasowanie zasięgu urządzenia do głębokości naczyń.

SS304
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03004	385	420.-	516.60

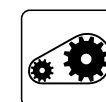


YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03000	750	945.-	1 162.35

Mikser planetarny

Uniwersalny mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- płynna regulacja prędkości obrotowej w zakresie 0-780 min⁻¹
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica robocza
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej z mocowaniem typu twist
- korpus z aluminium i stali
- przeźroczysta osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej
- zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- blokada uchylania głowicy roboczej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

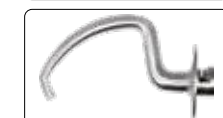
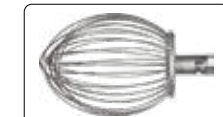


EMERGENCY
STOP
SWITCH

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

CAST
IRON
ŻELIWO

AI



7L

350
W

0-780
min⁻¹

max
0.4 kg

220/230
mm

EMERGENCY
STOP SWITCH
WYŁĄCZNIK
BEZPIECZEŃSTWA

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	17	1 447.-	1 779.81

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz

YG-03020

15L

500
W

110/178/355
min⁻¹

max
3 kg

270/300
mm

YG-03021

20L

1100
W

104/187/365
min⁻¹

max
5 kg

320/350
mm

YG-03022

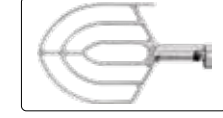
30L

1100
W

104/187/365
min⁻¹

max
6 kg

340/370
mm

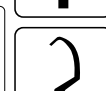


EMERGENCY
STOP SWITCH
WYŁĄCZNIK
BEZPIECZEŃSTWA

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

CAST
IRON
ŻELIWO

AI



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	2 190.-	2 693.70
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	2 760.-	3 394.80
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	3 670.-	4 514.10

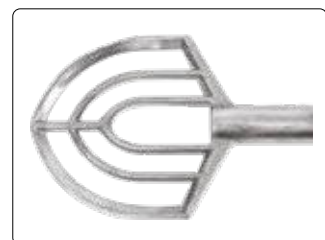
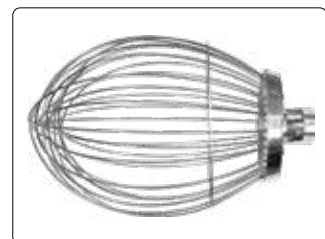
Mikser planetarny

Mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- pokręto do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



40 L	2200 W	104/206/399 min ⁻¹	max 8 kg	400/420 mm	EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	CAST IRON ŻELIWO	AI			



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03023	2200	40	104/206/399	990 x 640 x 520	400/420	152	6 360.-	7 822.80

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

EMERGENCY STOP SWITCH	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	CAST IRON ŻELIWO	AI			
-----------------------	------------------------------------	------------------	----	--	--	--

YG-03025

10 L	max 1.5 kg	245/275 mm	500 W	110/178/355 min ⁻¹
------	------------	------------	-------	-------------------------------



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03025	500	10	110/178/355	680 x 460 x 370	245/275	63	2 160.-	2 656.80
YG-03026	750	25	110/200/420	840 x 550 x 435	335/370	82	3 290.-	4 046.70

Dzieże do mikserów planetarnych



YG-03125

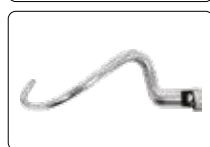
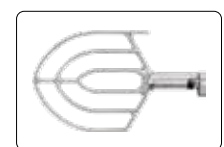


YG-03126

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	185.40	228.04
YG-03126	YG-03026	25	309.80	381.05

YG-03026

25 L	max 3 kg	335/370 mm	750 W	110/200/420 min ⁻¹
------	----------	------------	-------	-------------------------------



Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- pokrętko do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz,
a w modelu YG-03029: 380-415 V~ 50/60 Hz



YG-03027

35 L	 4.5 kg	 375/395 mm
1100 W	 80/160/388 min⁻¹	

YG-03028

40 L	max  6 kg	 ø 400/420 mm
1500 W	 80/160/388 min ⁻¹	

YG-03029

60 L	max  8 kg	 ø 460/490 mm
2000 W	 74/155/388 min⁻¹	

YATO 	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŹY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03027	1100	35	80/160/388	1020 x 640 x 550	375/395	148	5 330.-	6 555.90
YG-03028	1500	40	80/160/388	1020 x 640 x 550	400/420	153	5 600.-	6 888.-
YG-03029	2000	60	74/155/388	1250 x 750 x 570	460/490	150	11 510.-	14 157.30

Dzieże do mikserów planetarnych



YATO 	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	549.-	675.27
YG-03128	YG-03028	40	576.-	708.48
YG-03129	YG-03029	60	856.-	1 052.88

Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, paczki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszałdo obracane ze stałą prędkością
- timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica ułatwia wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przed pracą z podniesioną głowicą roboczą
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-03059

20 L	max  8 kg	 360/390 mm
1100 W	 158 min⁻¹	

YG-03062

30 L	 12 kg	 400/430 mm
1500 W	 158 min⁻¹	

YATO 	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŹY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03059	1100	20	158	690 x 760 x 390	360/390	124	3 910.-	4 809.30
YG-03062	1500	30	158	760 x 800 x 440	400/430	136	4 140.-	5 092.20

Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb.
Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- lampka kontrolna sygnalizująca podłączenie do sieci elektrycznej
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-03060

20 L	max  6 kg	 360/390 mm
1500 W	 207 min⁻¹	

YG-03063

30 L	 12.5 kg	 400/430 mm
2000 W	 207 min⁻¹	

YATO 	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŹY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1500	20	207	860 x 700 x 390	360/390	92	2 530.-	3 111.90
YG-03063	2000	30	207	890 x 730 x 430	400/430	107	2 850.-	3 505.50



Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- biegi: wolny, szybki oraz wsteczny
- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- model YG-03068 wyposażony dodatkowo w timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YG-03068

50L
max
20kg
500/530 mm
3100 W
108/216 min⁻¹



YG-03065

40L
max
16kg
450/480 mm
3100 W
110/220 min⁻¹



YG-03065



YG-03068



YATO	(W)	V (I)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03065	3100	40	110/220	1030 x 730 x 480	450/480	140	4 470.-	5 498.10
YG-03068	3100	50	108/216	1120 x 880 x 530	500/530	189	5 720.-	7 035.60

Kuchenki indukcyjne

Kuchenki o mocy 3500 W do szybkiego, energooszczędnego gotowania.

- przeznaczone do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 260 mm
- automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy naczynia
- automatyczne wyłączenie
- ochrona przed przegrzaniem
- podwójne wentylatory chłodzące
- łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- blat ze szkła ceramicznego
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- płynna regulacja mocy w zakresie 500-3500 W (co 100 W)
- sterowanie manualne



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	594.-	730.62



MANUAL CONTROL
STEROWANIE
MANUALNE



- ustawianie mocy 1-10 (w zakresie 500-3500 W co 100 W)
- ustawianie temperatury 1-10 (60-240°C co 20°C)
- ustawianie timera 0-180 min (0-30 min co 1 min, 30-180 min co 10 min)
- wyświetlacz LED
- sterowanie elektroniczne



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	604.-	742.92



DIGITAL CONTROL
STEROWANIE
ELEKTRONICZNE

0-180min
TIMER LED
DISPLAY
CZASOMIERZ
ELEKTRONICZNY



Płyty grillowe

Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kielbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- stalowa płyta grillowa
- regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)

- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- nóżki antypoślizgowe
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	365 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	445.-	547.35



- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	436.-	536.28



- 2/3 powierzchni płaskie, 1/3 powierzchni ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	471.-	579.33



- powierzchnia ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	502.-	617.46



- powierzchnia płaska
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	735 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	640.-	787.20

Grill kontaktowy

Przeznaczony do szybkiego przygotowywania hamburgerów, mięs, ryb, tortilli, tostów, panini i warzyw. Duża powierzchnia grillowa pozwala na jednoczesne obustronne smażenie wielu produktów.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- żeliwna płyta grillowa
- płynna regulacja temperatury pracy: 50-300°C
- plastikowa rękojeść
- wyjmowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- włączniki z osłoną antybryzgową
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- miedziana szczotka w zestawie

Grill kontaktowy pojedynczy

- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	240x230	15	542.-	666.66

Grille kontaktowe „Panini”



- góra i dół płaskie

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	360 x 230	18	689.-	847.47

- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	360 x 230	18	714.-	878.22



Grill kontaktowy podwójny



- góra i dół ryflowane
- osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych



YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	972.-	1 195.56



Grill elektryczny

Wolnostojący grill elektryczny do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu oraz w kuchni. Strefa grillowa podzielona na dwie płyty grzewcze (płyta pełna i ryflowana). Temperatura pracy grzałek dla każdej płyty regulowana niezależnie pokrętkiem.

- ruszty żeliwne o łącznej powierzchni 470 x 330 mm
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- dwie grzałki o łącznej mocy 2,3 kW
- zakres regulacji temperatury: 50-300°C, w krokach co 5°C
- cyfrowy panel sterowania 3w1 – regulacja temperatury, czasomierz, sonda do mierzenia temperatury wewnątrz potraw
- wysuwana taca ociekowa
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- stabilne nóżki
- zasilanie: 230 V
- przewód o długości 1,5 m
- stopień ochrony IPX4
- możliwość montażu na dedykowanym wózku YG-20072

2300 W	230V~ 50Hz	530x475 x250 mm	47x33 cm
TEMPERATURE CONTROL REGULACJA TEMPERATURY	CAST IRON GRATE RUSZT ŻELIWNY	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	1.5 m



YATO	(W)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20071	2300	530 x 475 x 250	470 x 330	16.5	608.-	747.84

Wózek do grilla

Wózek przystosowany do montażu grilla elektrycznego YG-20071, z możliwością użytkowania jako osobny stolik z blatem roboczym.

- 2 kółka ułatwiają manewrowanie
- boczne składane blaty
- półki na bocznych ściankach
- wymiary: 1058 x 446 x 746 mm, półka boczna: 260 x 320 mm, blat roboczy (miejsce na grill elektryczny): 530 x 370cm

1058x446 x746 mm	2x
------------------	----



YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20072	1058 x 446 x 746	9.73	218.20	268.39



Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusłenne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YG-20018

9+2.2 kW

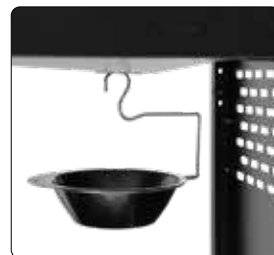
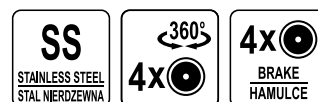


YG-20019

12+2.2 kW



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20018	11.2	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	870.-	1 070.10
YG-20019	14.2	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	975.-	1 199.25



Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- 2 zapalniki piezo
- żeliwny ruszt
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- pojemnik na tłuszcz umieszczony pod misą
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba o grubości 6 mm umieszczona w pokrywie umożliwia podgląd stanu przyrządzanych potraw
- zapalnik umieszczony w pokrętle
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- żeliwny ruszt
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 7 pokręteł z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20016	20.2	1440 x 570 x 1120	800 x 420	820 x 120	46	1 381.-	1 698.63

Grill gazowo-węglowy 2 w 1

- Wolnostojący grill combo do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Składa się z dwóch części: węglowej oraz gazowej wyposażonej w 2 palniki główne o mocy 3 kW i zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.
- dwie pokrywy z termometrami zapewniają szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
 - żeliwny ruszt
 - kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
 - stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
 - palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
 - mechaniczny system podnoszenia i opuszczania paleniska na węgiel
 - dwa otwory wentylacyjne umieszczone w pokrywie grilla węglowego i regulacja przepływu powietrza za pomocą gałki
 - pokrywy i drzwiczki dwuosienne ze stali nierdzewnej 430
 - solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
 - szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
 - otwieracz do butelek oraz 6 haczyków
 - 4 obrotowe kółka z hamulcem
 - nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

6+2.2 kW

2+1

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°
4x

4x

BRAKE
HAMULEC



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20030	8.2	1620 x 660 x 1130	900 x 420	900 x 120	54	1 500.-	1 845.-

Grille węglowe

- Stalowe grille węglowe z chromowanym rusztem i paleniskiem zamykanym pokrywą. Wyposażone w przesłonę do regulacji cyrkulacji powietrza, która umożliwia stałą kontrolę poziomu rozżarzenia i temperatury. Lekka konstrukcja oraz kółka zapewniają swobodę przestawiania grilla w dowolne miejsce na tarasie lub w ogrodzie.
- stalowe, malowane proszkowo palenisko z przesłoną regulującą cyrkulację powietrza pozwala kontrolować temperaturę i przepływ dymu
 - pokrywa wyposażona w nienagrzewający się stalowy uchwyt
 - chromowany ruszt z dwoma uchwytami do podnoszenia jest lekki, wytrzymały, łatwy w czyszczeniu
 - 2 stalowe boczne uchwyty mogą służyć do przestawiania grilla, odwieszania pokrywy lub akcesoriów
 - 3 stabilne nogi, w tym 2 na kółkach
 - dodatkowa półka do odkładania akcesoriów kuchennych lub węgla
 - rozmiar produktu: 65 x 64,5 x 107,5 cm
 - średnica rusztu: 54 cm
 - średnica paleniska: 57 cm
 - głębokość paleniska: 15,5 cm



CHROME
GRATE
RUSZT
CHROMOWANY

Ø 54 cm



YATO	(cm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20300	65 x 64.5 x 107.5	54	10.49	274.30	337.39
YG-20301	65 x 64.5 x 107.5	54	9.90	274.30	337.39
YG-20302	65 x 64.5 x 107.5	54	9.99	274.30	337.39
YG-20303	65 x 64.5 x 107.5	54	9.96	274.30	337.39
YG-20304	65 x 64.5 x 107.5	54	9.97	274.60	337.76

Grill wiszący na trójnogu

- Stalowy przenośny trójnóg z rusztem do grillowania. Lekka konstrukcja zapewnia swobodę przestawiania grilla w dowolne miejsce.
- materiał: wysokiej jakości stal nierdzewna SS304, malowana proszkowo i odporna na działanie wysokiej temperatury
 - okrągły ruszt ze stali nierdzewnej o średnicy 66 cm z regulacją wysokości
 - 3 stabilne nogi
 - stalowe łańcuchy
 - wymiary: 128 x 128 x 216 cm



Ø 66 cm

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	(cm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20330	128 x 128 x 216	68	14.99	487.40	599.50

Szafka modułowa do grilla gazowego

Modułowa szafka dostosowana do grilli gazowych YATO ZUSHI. Umożliwia łatwą rozbudowę strefy grillowej, tworząc dodatkową przestrzeń roboczą i miejsce do przechowywania niezbędnych akcesoriów, produktów spożywczych i higienicznych.

- wymiary: 600 x 515 x 1080 mm
- wymiary blatu roboczego: 600 x 455 mm
- wymiary wewnętrzne szafki: 535 x 450 x 595mm (szerokość x głębokość x wysokość)
- materiał: stal malowana proszkowo na kolor czarny
- perforowana ścianka przednia umożliwiając zakup i montaż dodatkowych haczyków lub uchwytów
- otwarte półki zapewniają łatwy dostęp do przechowywanych rzeczy
- ozdobny panel na froncie wykonany ze stali nierdzewnej (SS 430)
- 4 obrotowe kółka z hamulcami
- pasuje do grilli: YG-20004, YG-20018, YG-20019 (pasuje do modeli wyprodukowanych w 2025 i nowszych)

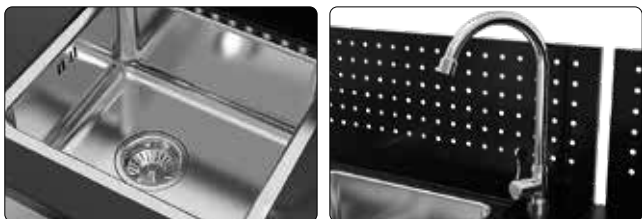
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20170	600 x 515 x 1080	267.70	329.27



Szafka modułowa ze zlewem do grilla gazowego

Modułowa zamykana szafka ze zlewem i kranem dostosowana do grilli gazowych YATO ZUSHI. Umożliwia łatwą rozbudowę strefy grillowej, tworząc dodatkową przestrzeń roboczą i miejsce do przechowywania niezbędnych akcesoriów.

- wymiary: 600 x 570 x 1135 mm
- wymiary blatu roboczego: 600 x 455 mm
- wymiary zewnętrzne zlewozmywaka: 380 x 340 x 170 mm
- wymiary wewnętrzne zlewozmywaka: 340 x 300 x 165 mm
- materiał: stal nierdzewna (S/S 430), stal malowana proszkowo na kolor czarny
- perforowana ścianka przednia umożliwiając zakup i montaż dodatkowych haczyków lub uchwytów
- 4 obrotowe kółka z hamulcami zapewniają łatwe manewrowanie i stabilność na każdym rodzaju podłoża
- przyłącze kranu (baterii): standardowy G 1/2"
- pasuje do grilli: YG-20004, YG-20018, YG-20019 (pasuje do modeli wyprodukowanych w 2025 i nowszych)



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20171	600 x 570 x 1135	624.-	767.52

600x515 x1080 mm	600x455 mm WORKTOP BLAT ROBOCZY	360° 4x	4x BRAKE HAMULCE
------------------------	--	------------	------------------------



600x570 x1135 mm	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	360° 4x	4x BRAKE HAMULCE
------------------------	--	------------	------------------------



Płyta grillowa ze stali nierdzewnej

Płyta grillowa przeznaczona do wykorzystania na grillach gazowych i węglowych. Polecana do przygotowywania produktów, których przygotowanie jest niewygodne na ruszcie grilla, takich jak: bekon, jajka, warzywa, krewetki, ryby, kotletów itp.

- wykonana ze stali nierdzewnej 430
- wysoka akumulacja i równomierne rozprowadzanie ciepła
- nieprzywierająca powłoka
- wysokie ścianki boczne uniemożliwiające zsuwanie się grillowanych produktów z płyty
- 2 uchwyty do przenoszenia
- wgłębienie na tłuszcz i resztki jedzenia
- łatwa do utrzymania w czystości

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20023	400 x 320	80.80	99.38



400x320 mm	SS430 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
---------------	---

Płyta żeliwna do grilli gazowych

Płyta do grilli gazowych YATO – dzięki dwóm rodzajom powierzchni – umożliwia przygotowanie nie tylko mięsa, ryb i warzyw, ale także jajek, placków czy owoców morza.

- wykonana z żeliwa, które szybko i równomiernie się nagrzewa oraz długo utrzymuje ciepło
- trwała, odporna na ścieranie i korozję
- dwustronna: ryflowana i płaska
- waga: 2,7 kg
- pasuje do grilli: YG-20002, YG-20003, YG-20004, YG-20011, YG-20014, YG-20015, YG-20016, YG-20017, YG-20030, YG-20018, YG-20019



220x410 mm	CAST IRON ŻELIWO	2.7 kg
---------------	------------------------	-----------

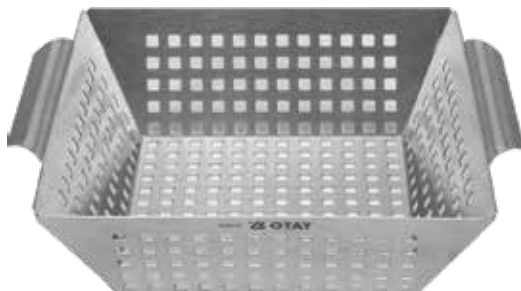
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20020	220 x 410	51.47	63.31

Kosz do grillowania

Kosz do grillowania mięsa lub warzyw na grillach gazowych i na węgiel drzewny. Otwory w ściankach umożliwiają równomierne opiekanie i podduszanie potraw.

- wykonany ze stali nierdzewnej 304
- ścianki o grubości 1,0 mm

YATO	(cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20140	26 x 22 x 7	19.49	23.97



26x22 x7 cm	1.0 mm	SS430 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
-------------------	-----------	---

Patelnia żeliwna

Żeliwna patelnia grillowa z wysokim rantem – idealna do smażenia, podgrzewania i gotowania. Równomiernie się nagrzewa, doskonale przewodzi temperaturę, długo utrzymuje ciepło.

- wymiary: 380 x 310 x 72 mm
- płyta grzewczo średnicy 280 mm, grubości 3,5 mm
- materiał: żeliwo
- emaliowana powierzchnia, ułatwia czyszczenie
- 2 duże uchwyty zapewniają bezpieczne użytkowanie
- pasuje do grilli: YG-20003, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032

YATO	Ø (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20141	28	97.10	119.43



Ø 28 cm	CAST IRON ŻELIWO
---------	------------------------

Kamień do pizzy

Kamień do pizzy przeznaczony do stosowania na grillach gazowych.

- wymiary: 30,5 x 30,5 x 10 cm
- średnica płyty grzewczej: 30 cm
- materiał: kordieryt
- 2 duże uchwyty zapewniają bezpieczne użytkowanie
- pasuje do grilli: YG-20003, YG-20008, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032

YATO 	Ø (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20024	30	64.44	79.26

Praska do mięsa

Praska do mięsa idealna do przyrządzania smash burgerów oraz innych rodzajów mięsa, np. steków, fletów.

- wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej SS430
- gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie
- otwieracz do butelek z boku praski
- wymiary: średnica: 16 cm, wysokość: 7,5 cm, grubość: 1,95 mm, średnica rękojeści: 25 mm

YATO 	Ø (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20135	16	25.95	31.92

Rożen do grilli gazowych

Automatyczny, obrotowy rożen do grilli gazowych YATO z możliwością regulacji długości oraz położenia szpikulców.

- wykonany ze stali nierdzewnej
- długość całkowita: 1005 mm
- zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

YATO 	ROŻEN (mm)	UCHWYT (mm)	SILNIK (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20021	825	110	70	YG-20001, YG-20003, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20015, YG-20016	145.80	179.33

Uchwyt na noże

Stalowy uchwyt na noże do zamontowania na perforowanych ściankach grilli gazowych.

Umożliwia zawieszenie kilku noży.

- materiał: stal malowana proszkowo na kolor czarny, odporna na uszkodzenia mechaniczne i łatwa w czyszczeniu

- wymiary: 315 x 24 x 7 mm
- grubość: 2 mm
- 2 uchwyty montażowe
- pasuje do grilli i szafek: YG-20031, YG-20032, YG-20170, YG-20171

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20142	315 x 24 x 7	9.43	11.60

Uchwyt na noże

Stalowe haki przeznaczone do zawieszania na perforowanych ściankach grilli gazowych.

- wymiary: 63 x 39 x 4 mm
- grubość: 4 mm
- materiał: chromowana stal
- w zestawie 3 sztuki
- pasują do grilli: YG-20009, YG-20030, YG-20170, YG-20171

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20143	63 x 39 x 4	5.97	7.34

Zestaw do grillowania

Zestaw sztućców ze stali nierdzewnej pomocnych podczas grillowania.

- zawiera: widelec, szczypce, łopatkę i pędzelek
- materiał części roboczej: stal nierdzewna 430
- materiał rękojeści: stal nierdzewna 430
- grubość blachy: 1,5 mm
- haczyki do zawieszenia

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20110	400 x 70 x 90	26.75	32.90

Zestaw do grillowania

Zestaw sztućców ze stali nierdzewnej pomocnych podczas grillowania.

- zawiera: widelec, szczypce, łopatkę, nóż, nożyczki, pędzelek i szczotkę
- materiał części roboczej: stal nierdzewna 430, 2CR14 (nożyczki)
- materiał rękojeści: stal nierdzewna 430, PP (nożyczki)
- grubość blachy: 1,8 mm (nożyczki), 1,5 mm (pozostałe)
- haczyki do zawieszenia
- zapakowany w zamykaną, aluminiową walizkę (4 x 21 x 8,5 cm)

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20111	400 x 70 x 90	64.50	79.34

Szczotka do grila ze skrobakiem

Stalowa szczotka do czyszczenia grilla ze skrobakiem i otwieraczem do butelek.

- materiał: stal nierdzewna SS430
- wymiary: 40 x 7 x 9 cm

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20107	400 x 70 x 90	20.10	24.72

Pokrowce na grille

Praktyczne pokrowce do ochrony grilli gazowych przed deszczem, słońcem, wiatrem i kurzem. Idealne latem podczas przerw w użytkowaniu urządzeń oraz poza sezonem do ich bezpiecznego przechowywania.

- wykonane z wytrzymałego poliestru Oxford 600D o gramaturze 240 g
- dodatkowo wzmocnione powłoką PVC
- wodoodporne
- dwa zapięcia na rzepy zapewniają lepsze dopasowanie
- łatwe do utrzymania w czystości
- kształt: trapez
- kolor: czarny

YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011, YG-20015, YG-20018, YG-20019	40.55	49.88
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20003, YG-20004, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20016, YG-20017, YG-20030	42.37	52.12



4
PCS

1.5 mm
↔

SS430
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



7
PCS

1.5 mm
↔

SS430
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



SS430
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



x2
HOOK
FASTENER
RZEP

PCV

600D
POLYESTER
POLIESTER

Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciąganiu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojęcią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04617 oraz YG-04624: 380-415 V~ 50/60 Hz



Frytownice pojedyncze

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	324.90	399.63
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	390.60	480.44
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	377.-	463.71
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	481.30	592.-
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	571.-	702.33

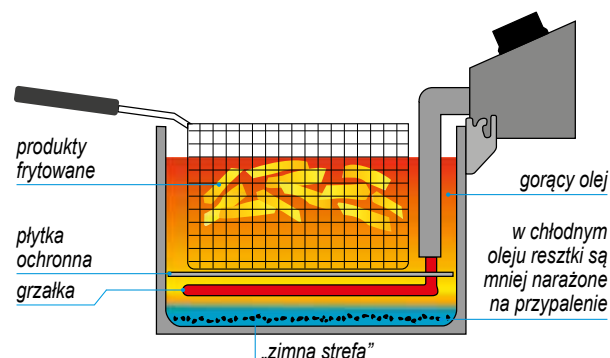


Frytownice podwójne

- osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 3.5	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	599.-	736.77
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	645.-	793.35
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	694.-	853.62
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	788.-	969.24
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	1 040.-	1 279.20

* pojemność wlewcza



Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczenia oleju.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciąganiu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojęcią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



Frytownica pojedyncza z kranikiem

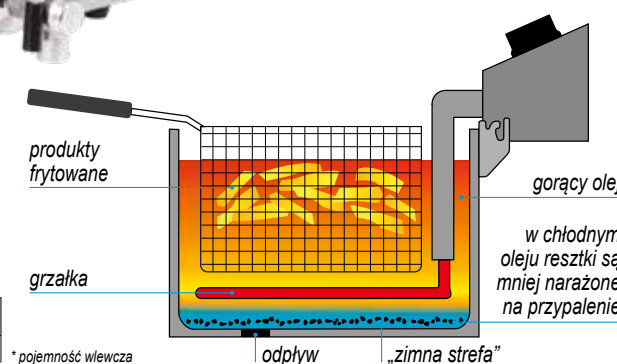
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04630	5000	12	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	606.-	745.38



Frytownica podwójna z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	1 117.-	1 373.91

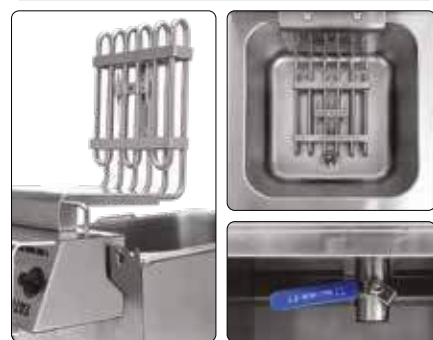
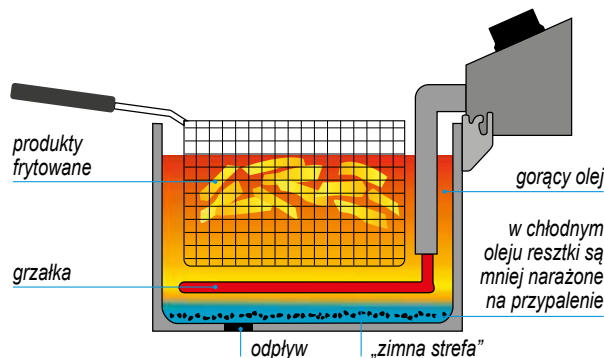
* pojemność wlewcza



Frytownice wolnostojące

Frytownice z jednym lub dwoma zbiornikami umieszczone na funkcjonalnej szafce z drzwiczkami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- metalowe nóżki z regulacją wysokości w zakresie 13,5-16 cm
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YG-04636



YG-04638



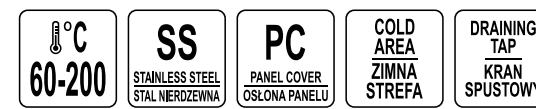
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	11.5	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	1 247.-	1 533.81
YG-04638	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	2 330.-	2 865.90

* pojemność wlewca

Smażalniki

Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

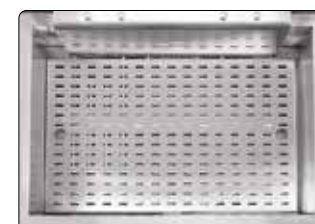
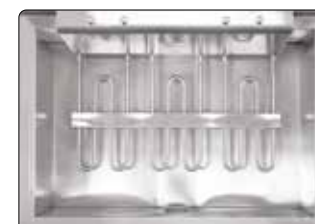
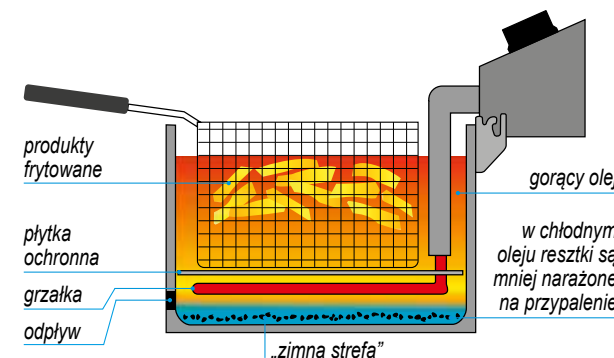
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- ociekacz boczny instalowany osobno
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YG-04640



YG-04641



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	23	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	1 049.-	1 290.27
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 166.-	1 434.18

* pojemność wlewca

Urządzenie do gotowania makaronu

Urządzenie do gotowania makaronu o pojemności 8 litrów. Duża moc 3150 W oraz 4 oddzielne koszyki 124x114x(h)150 mm pozwalają przygotować indywidualne porcje makaronu. 24x114x(h)150 mm



- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- 4 niezależne koszyki ze stali nierdzewnej SS304
- pojemność: 8 l
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- timer: 0-30 min
- termostat: 110°C
- kran spustowy
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- diodowe kontrolki
- wymiary: 550 x 470 x 380 mm
- wymiary koszyka: 124 x 114 x (h)150 mm

YATO	V (l)	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04750	8	3150	550x470x380	7	799.-	982.77

3150 W	30-110 °C	DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------	-----------	-------------------------------	--



Naleśnikarka

Naleśnikarka o dużej, płaskiej powierzchni grzewczej o średnicy 400 mm, pozwalającej na sprawne przygotowywanie równych i odpowiednio wysmażonych placków.

- powierzchnia robocza pokryta powłoką nieprzywierającą PTFE
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- włącznik z osłoną antybrzygową
- nóżki antypoślizgowe
- łatwa do utrzymania w czystości
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



400 mm	PTFE	50-300 °C	3000W	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------	------	-----------	-------	--



YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	629.-	773.67

Urządzenie do gotowania ryżu

Specjalistyczne urządzenie do gotowania ryżu z funkcją podtrzymania ciepła. Polecane dla restauracji serwujących sushi i inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.

- automatyczne przejście w tryb podtrzymania ciepła po zakończeniu gotowania
- zbiornik na ryż z nieprzywierającą powłoką i wytłoczoną skalą
- mata zabezpieczająca przed przypaleniem i przywieraniem ryżu do dna
- zabezpieczenie przed pracą bez zbiornika
- pojemność pojemnika: 16,5 l
- max. ilość suchego ryżu: 5,5 l (30 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 320 x 210 mm
- pojemnik na skropliny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- rękojeść i zamknięcie wykonane z mocnego, wytrzymałego ABS
- w zestawie: miarka do ryżu, łyżka do nakładania i łopatką do mieszania
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	ABS	ENERGY SAVING MODE SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII	COOKING WARMING DIODES DIODY GOTOWANIA PODGRZEWANIA	NON STICK POT NIEPRZYWIERAJĄCY GARNEK
--	-----	---	--	--

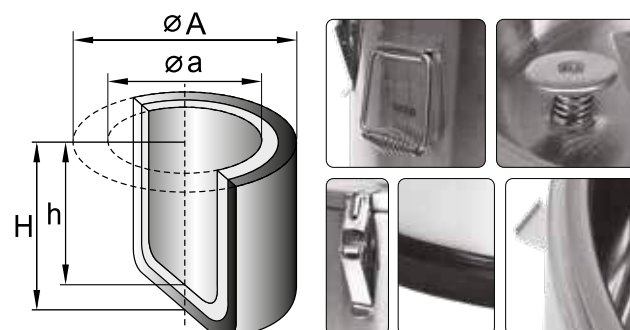
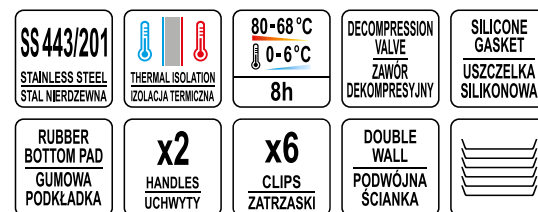


YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	584.-	718.32

Termosy transportowe stalowe

Profesjonalne termosy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 443/201. Polecane do transportu wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, zarówno gorących, jak i zimnych. Pozwalają utrzymać temperaturę potraw do 8 godzin.

- podwójne ścianki korpusu i pokrywy wypełnione specjalną pianką izolacyjną
- podwójna pokrywa z 6 zatrzaskami
- silikonowa uszczelka pokrywy zapewniająca szczelność termosu
- zawór dekompresyjny
- wygodne uchwyty transportowe
- gumowa osłona ochronna dna zapobiegająca przesuwaniu się termosu podczas transportu
- możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)



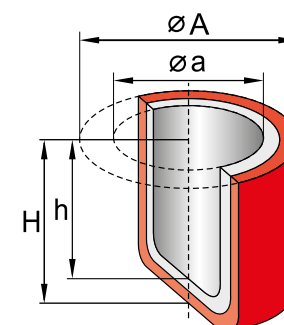
YATO 	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	359.-	437.88
YG-09201	15	355	300	300	210	389.30	478.84
YG-09202	20	355	300	380	300	406.20	499.63

YATO 	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	462.60	569.-
YG-09204	35	355	300	590	510	576.-	708.48
YG-09205	50	505	450	390	320	698.-	858.54

Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
 - wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
 - posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
 - niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
 - przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
 - wyposażone w zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej
- 



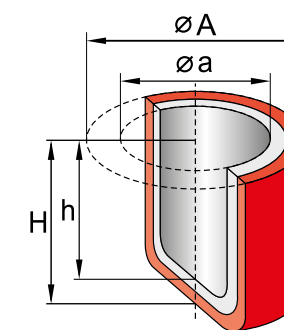
YATO 	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	259.-	318.57
YG-09226	30	410	350	380	320	370.90	456.21
YG-09227	48	465	405	445	380	460.20	573.43



Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w kran, zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



YATO 	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09230	9	335	280	300	240	244.80	301.10
YG-09231	15	410	350	380	320	293.50	361.01
YG-09233	30	465	405	445	380	415.60	511.19



Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

Pojemnik z powłoką termoizolacyjną utrzymujący przez wiele godzin ciepłą lub zimną temperaturę zawartości.

- wykonany z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- wyposażony w dwa mocne uchwyty boczne do przenoszenia
- drzwi otwierane pod kątem 270° zapewniają wygodny załadunek i wyładunek
- zawór dekompresyjny ułatwia otwieranie pojemnika z gorącymi potrawami w środku
- silikonowa uszczelka w drzwiach
- możliwość piętrowania
- wygodny do przewożenia na wózku YG-09246
- posiada 12 prowadnic, dzięki czemu jest odpowiedni do pojemników GN:
 - 1/1, 65 mm wysokości – 6 szt.
 - 1/1, 100 mm wysokości – 4 szt.
 - 1/1, 150 mm wysokości – 3 szt.
 - 1/2, 100 mm wysokości – 8 szt.
 - 1/2, 150 mm wysokości – 4 szt.
 - 1/3, 100 mm wysokości – 12 szt.
 - 1/3, 150 mm wysokości – 9 szt.
 - 1/3, 200 mm wysokości – 6 szt.



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	931.-	1 145.13

Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

- przeznaczony do przewożenia pojemników YG-09245 (max. dwóch naraz)
- specjalne przetłoczenia ułatwiają załadunek
- wykonany z bardzo mocnego i wytrzymałego polipropylenu odpornego na uderzenia i promieniowanie UV
- posiada 4 kółka o średnicy 125 mm, w tym 2 skrzętne z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- dotychczasowy pas zabezpieczający

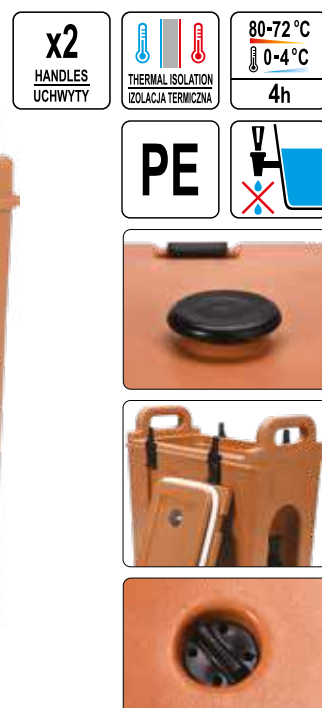


YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09246	710 x 530 x 230	358.-	440.34

Transportowy pojemnik termoizolacyjny

Idealny do transportu, przechowywania i serwowania zarówno gorących, jak i zimnych napojów.

- podwójne ścianki z mocnego, odpornego na wgniecenia polietylenu
- specjalna warstwa izolacyjna doskonale utrzymuje temperaturę
- szczelna pokrywa zamykana na 4 zatrzaski
- 2 mocne uchwyty górne do wygodnego przenoszenia
- kranik umieszczony w zagłębieniu termosu, chroniony przed uszkodzeniem w czasie transportu
- odpowietrznik do wyrównywania ciśnienia
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- nie pochłania zapachów i smaków
- możliwość piętrowania
- miejsce na etykietę oraz naklejki w zestawie: „Coffee”, „Punch”, „Decaffeined coffee”, „Iced tea”, „Hot water”

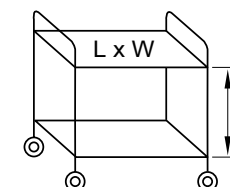


YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	440.90	542.31

Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygluszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
 - odbojniki ochronne



Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	270.30	332.47

x2
SHELVES
PÓŁKI

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	315.90	388.56

x3
SHELVES
PÓŁKI

Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygluszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
 - odbojniki ochronne

Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	261.60	321.77

x2
SHELVES
PÓŁKI

Wózek kelnerski trzypółkowy

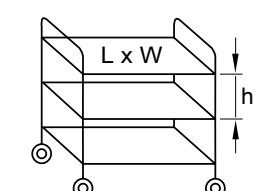
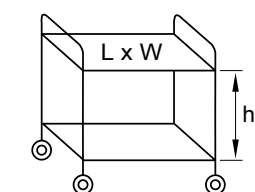
YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	297.80	366.29

x3
SHELVES
PÓŁKI

Wózek kelnerski dwupółkowy głęboki

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	344.-	423.12

x2
SHELVES
PÓŁKI



Wózek kelnerski

Wózek do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z mocnego, odpornego na uszkodzenia polietylenu
- 3 półki z dodatkowymi wzmocnieniami pod spodem
- nośność wózka: 100 kg
- wytrzymała aluminiowa rama o zaokrąglonym profilu
- wygodne ręczki do pchania po obu stronach wózka
- półki z rantem o wysokości 20 mm po bokach i z tyłu zapobiegają wypadnięciu naczyń, a brak rantu z przodu ułatwia załadunek
- posiada 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- wymiary blatu: 750 x 490 mm
- odstęp między półkami: 300 mm
- mocowania na dodatkowe pojemniki



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	332.10	408.48

Pojemniki do wózka kelnerskiego

Przeznaczone do wózka kelnerskiego YG-09100.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- uchwyty umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	17.92	22.04
YG-09105	340 x 225 x 440	35.94	44.21



Wózek serwisowy

Wózek z zestawem pojemników do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z okrągłych profili ze stali nierdzewnej
- posiada 3 półki na duże pojemniki oraz dodatkową półkę na 2 kosze
- nośność wózka: 100 kg
- posiada 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- odstęp między półkami: 240 mm
- specjalne trzpienie mocujące pojemniki zapobiegają ich przesuwaniu
- w zestawie 3 pojemniki YG-09102 oraz 2 pojemniki YG-09106



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	359.40	442.06

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- specjalne otwory umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO 	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	21.90	26.94
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	27.57	33.91
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	15.74	19.36



Wózki transportowe

Niezbędne w gastronomii wózki transportowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidne i łatwe w czyszczeniu
- obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników
- odbojniki ochronne
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
- odstęp między półkami: 80 mm



15x
1/1 GN

30x
1/2 GN

Prowadnice M



Prowadnice umożliwiają dostosowanie odległości pomiędzy pojemnikami



Wózek transportowy na pojemniki GN

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	445.70	548.21

Wózek transportowy do tac kelnerskich i blach piekarniczych

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09072	470 x 620 x 1700	472.70	581.42

Prowadnice L



Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidna, specjalnie wzmocniona platforma
- 4 kółka z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka skrętne
- składana rękojeść ułatwia przechowywanie

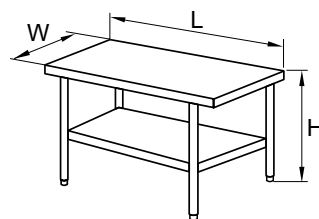


YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	293.60	361.13

Stoły robocze – skręcane

Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

- samodzielny, łatwy montaż
- niewielkie wymiary opakowania – niskie koszty transportu
- blat wykonany z masywnej blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmocniającymi
- dodatkowe wzmocnienie drewnianą płytą laminowaną o grubości 20 mm, która usztywnia blat i wycisza go, a przy tym jest odporna na wilgoć
- funkcjonalna dolna półka ze wzmocnieniami
- nośność blatu: 150 kg
- nośność półki: 35 kg
- nogi o okrągłym profilu z możliwością poziomowania



Stoły centralne z półką

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	348.20	428.29
YG-09001	1000	600	850	369.50	454.49
YG-09002	1200	600	850	423.60	521.03
YG-09003	1400	600	850	440.60	541.94
YG-09004	1500	600	850	474.30	583.39
YG-09005	1600	600	850	489.80	602.45
YG-09006	800	700	850	374.80	461.-
YG-09010	1000	700	850	386.30	475.15
YG-09011	1200	700	850	435.20	535.30
YG-09012	1400	700	850	511.-	628.53
YG-09013	1500	700	850	559.-	687.57
YG-09014	1600	700	850	557.-	685.11

Stoły przyściennne z półką

• z tylnym rantem o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09020	800	600	850+100	438.30	539.11
YG-09021	1000	600	850+100	466.60	573.92
YG-09022	1200	600	850+100	500.-	615.-
YG-09023	1400	600	850+100	524.-	644.52
YG-09024	1500	600	850+100	552.-	678.96
YG-09025	1600	600	850+100	562.-	691.26
YG-09030	800	700	850+100	461.60	567.77
YG-09031	1000	700	850+100	487.60	599.75
YG-09032	1200	700	850+100	539.-	662.97
YG-09033	1400	700	850+100	589.-	724.47
YG-09034	1500	700	850+100	614.-	755.22
YG-09035	1600	700	850+100	643.-	790.89

Stoły robocze ze zlewem

Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploataowania.

- blat wykonany z blachy o grubości 1 mm, grubość pozostałych ram 0,8 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- rant o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	ZLEW (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30900	1000	600	950	400 x 400 x 250	825.-	1 014.75
YG-30901	1200	600	950	450 x 450 x 250	875.-	1 076.25
YG-30902	1400	600	950	450 x 450 x 250	965.-	1 186.95
YG-30903	1000	700	950	450 x 450 x 250	895.-	1 100.85
YG-30904	1200	700	950	500 x 500 x 300	955.-	1 174.65
YG-30905	1400	700	950	500 x 500 x 300	1 055.-	1 297.65

Stoły robocze z basenem

Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploataowania.

- blat wykonany z blachy o grubości 1 mm, grubość pozostałych ram 0,8 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- rant o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30920	600	600	950	675.-	830.25
YG-30921	800	600	950	735.-	904.05
YG-30922	1000	600	950	815.-	1 002.45
YG-30923	600	700	950	695.-	854.85
YG-30924	800	700	950	765.-	940.95
YG-30925	1000	700	950	865.-	1 063.95

Stoły robocze – skręcane

Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploataowania.

- blat wykonany z blachy o grubości 0,8 mm, wzmocniony profilami i odporną na wilgoć płytą laminowaną o grubości 20 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- maksymalne obciążenie blatu: 150 kg
- maksymalne obciążenie półki: 35 kg
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- wysokość nóg regulowana +/- 15 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08990	800	500	850	386.50	475.40
YG-08991	1000	500	850	413.90	509.10
YG-08992	1200	600	850	479.30	589.54
YG-08993	1500	600	850	522.-	642.06



Szafki ścienne

Wiszące szafki ścienne z dwoma drzwiczkami. Wykonane ze stali nierdzewnej 201, polerowanej.

- wysokość: 650 mm
- głębokość: 400 mm
- grubość blachy: 0,8 mm
- łatwe do utrzymania w czystości



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08900	1000	400	650	657.-	808.11
YG-08901	1200	400	650	713.-	876.99
YG-08902	1500	400	650	859.-	1 056.57

Regały ażurowe

Wytrzymałe regały ażurowe o wszechstronnym zastosowaniu: w kuchniach, magazynach, sklepach, warsztatach.

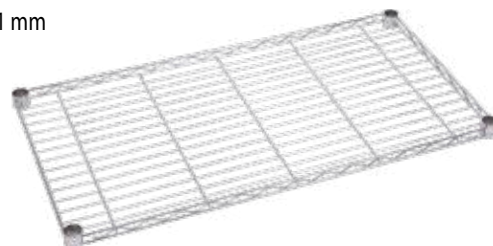
- nośność regału: 800 kg
- chromowana powłoka chroni przed korozją i uszkodzeniami
- wygodna regulacja wysokości półek
- łatwe do utrzymania w czystości
- do samodzielnego montażu

Półki

- maksymalne obciążenie półki: 200 kg
- grubość drutu: 3,4 mm
- grubość rantu: 4,6 mm
- grubość wzmocnienia półki: 6,1 mm
- w zestawie 4 komplety klipsów montażowych
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki

max **200 kg**
SHELF / PÓLKA

8+2
FIXING WEDGES
KLINY
MONTAŻOWE



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	48.21	59.30	4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	600 x 457 x 1880	311.64	383.32
YG-09051	906 x 457	65.24	80.25	4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	906 x 457 x 1880	379.76	467.10
YG-09052	1210 x 457	85.70	105.41	4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	1210 x 457 x 1880	461.60	567.77
YG-09053	1520 x 457	110.-	135.30	4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	1520 x 457 x 1880	558.80	687.32
YG-09054	600 x 610	59.59	73.30	4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	600 x 610 x 1880	357.16	439.31
YG-09055	906 x 610	80.80	99.38	4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	906 x 610 x 1880	442.-	543.66
YG-09056	1060 x 610	91.90	113.04	4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	1060 x 610 x 1880	486.40	598.27
YG-09057	1210 x 610	106.60	131.12	4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	1210 x 610 x 1880	545.20	670.60
YG-09058	1520 x 610	133.80	164.57	4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	1520 x 610 x 1880	654.-	804.42
YG-09059	1820 x 610	158.70	195.20	4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	1820 x 610 x 1880	753.60	926.93

Słupki

- z nóżką chroniącą podłogę przed zarysowaniem i umożliwiającą wypoziomowanie złożonego regału
- grubość profilu: 1,2 mm
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki



YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	29.70	36.53

1880 mm
RUBBER FOOT
GUMOWA STOPKA

FOR/DLA:
YG-09050, YG-09051
YG-09052, YG-09053
YG-09054, YG-09055
YG-09056, YG-09057
YG-09058, YG-09059



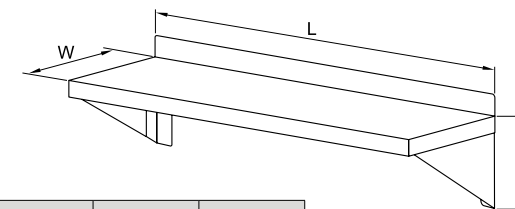
Cr
CHROME PLATED
CHROMOWANA
POWIERZCHNIA



Półki wiszące z rantem

Zwiększają funkcjonalność profesjonalnych kuchni, laboratoriów, magazynów. Na szerokiej powierzchni bez problemu zmieszczą się garnki, naczynia i duże pojemniki.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wytrzymałe i odporne na korozję
- łatwe do utrzymania w czystości
- tylny rant o wysokości 35 mm
- boczne wsporniki



YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	186.90	229.89
YG-09041	1200 x 300 x 180	217.20	267.16
YG-09042	1500 x 300 x 180	243.70	299.75
YG-09044	1800 x 300 x 180	282.70	347.72

Półki wiszące z rantem

Półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



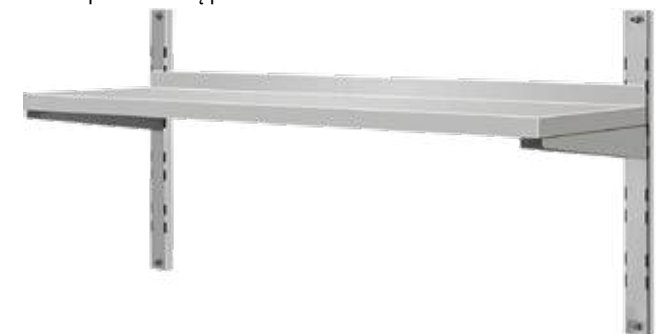
- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08930	1000 x 300 x 180	180.20	221.65
YG-08931	1200 x 300 x 180	197.70	243.17
YG-08932	1500 x 300 x 180	232.-	285.36

Półki wiszące z rantem

Regulowane półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

**ADJUSTABLE
REGULOWANA**
SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- wysokość: 350 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08940	1000 x 300 x 350	200.60	246.74
YG-08941	1200 x 300 x 350	213.80	262.97
YG-08942	1500 x 300 x 350	243.30	299.26

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Półki wiszące z rantem

Wiszące półki z relingiem, haczykami i tylnym rantem. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



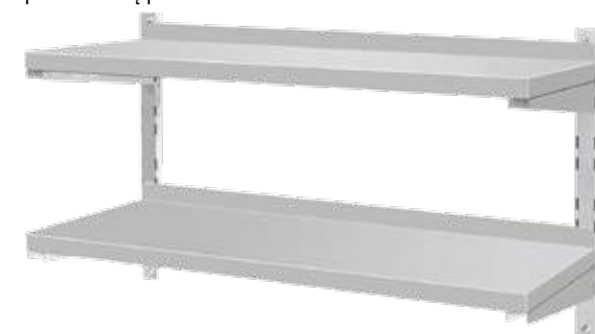
- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm
- haczyki: 4 szt. (YG-08936), 5 szt. (YG-08937) lub 7 szt. (YG-08938)

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08936	1000 x 300 x 180	205.90	253.26
YG-08937	1200 x 300 x 180	228.80	281.42
YG-08938	1500 x 300 x 180	263.-	323.49

Półki wiszące z rantem

Regulowane podwójne półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

**ADJUSTABLE
SHELVES
REGULOWANE
PÓLKI**
SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- wysokość: 350 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08946	1000 x 300 x 350	286.-	351.78
YG-08947	1200 x 300 x 350	319.-	392.37
YG-08948	1500 x 300 x 350	342.10	420.78

Pakowarki próżniowe

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego, wydłużającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezaużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają utrzymanie w czystości
- transparentna pokrywa z grubego, mocnego tworzywa umożliwia śledzenie procesu pakowania
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	3 095.-	3 806.85
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	3 630.-	4 464.90
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	4 140.-	5 092.20

Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 310 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	4 900.-	6 027.-
YG-09311	555 x 475 x 1050h	420 x 385 x 150 (200)	400	230	900	20	5 190.-	6 383.70



Worki do pakowarek próżniowych

Przydatne w gastronomii, przemyśle spożywczym oraz handlu. Umożliwiają szczelne zapakowanie żywności, bez dostępu tlenu lub w atmosferze modyfikowanej (MAP), wydłużając jej termin przydatności do spożycia. Idealnie nadają się do mrożenia produktów sezonowych, półproduktów i nadwyżek produkcyjnych.

- 100 szt. w zestawie
- 2-warstwowe
- warstwa zewnętrzna z mocnego, wytrzymałego poliamidu, który gwarantuje szczelność i hermetyczność
- warstwa wewnętrzna wykonana z polietylenu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- grubość całkowita: 70 µm
- nie zawierają szkodliwego BPA
- odporne na działanie promieni UV

x100

70 µm



Worki do pakowarek komorowych

PA/PE

Worki do sous vide i pakowarek komorowych

Polecane do przygotowywania potraw w technologii sous vide, marynowania, pasteryzowania.

- możliwość stosowania w temperaturze od -20 do +120°C

PA/PE
SV

120°C
(max)

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	17.81	21.91
YG-09331	160 x 230	23.29	28.65
YG-09332	200 x 300	37.72	46.40
YG-09333	250 x 350	54.84	67.45
YG-09334	300 x 400	75.08	92.35

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	21.70	26.69
YG-09336	160 x 230	28.38	34.91
YG-09337	200 x 300	46.02	56.60
YG-09338	250 x 350	66.94	82.34
YG-09339	300 x 400	91.60	112.67

Kulki izolacyjne do sous-vide

Unosząc się na powierzchni wody w naczyniu do sous vide, tworzą powłokę izolacyjną zmniejszającą odparowywanie wody. Dzięki temu ograniczają straty ciepła nawet do 90%, podnoszą stabilność termiczną i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.

- wykonane z polipropylenu



YATO	(szt.)	Ø (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	24.64	30.31

Pakowarka próżniowa przemysłowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego, wydłużającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



2x750
W

720x560
mm

x2

160
mm

480L

2x20
m³/h
PUMP EFFICIENCY
WYDAJNOŚĆ POMPY

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 750	2 x 20	15 880.-	19 532.40

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne szafy chłodnicze i mroźnicze przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych.

- obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na kolor biały
- obudowa wewnętrzna wykonana z wytrzymałego i odpornego na uszkodzenia materiału ABS
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem (dotyczy tylko szaf chłodniczych)
- elektroniczny sterownik z cyfrowym kontrolerem
- samozamykające drzwi z zamkiem, z możliwością zmiany strony otwierania
- 2 regulowane nóżki z przodu
- 2 kółka z tyłu ułatwiające transport
- klasa klimatyczna: 4
- klasa izolacji elektrycznej: I
- czynnik spieniający izolację: C5H10
- czynnik chłodzący:
 - R600a (YG-05231, YG-05233, YG-05235)
 - R290 (YG-05232, YG-05234, YG-05236)
- zasilanie: 230 V/50 Hz
- ciśnienie akustyczne: < 70 dB



YG-05231
YG-05232

YG-05233
YG-05234

YG-05235
YG-05236

Szafy chłodnicze

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05231	-2/+8	130	600 x 585 x 850	36	234	1 570.-	1 931.10
YG-05233	-2/+8	368	600 x 630 x 1850	60	612	2 740.-	3 370.20
YG-05235	-2/+8	570	777 x 695 x 1890	73	424	3 190.-	3 923.70

°C

-2

+8

R600a

LOCK
ZAMKNIĘCIE

2x

Szafy mroźnicze

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05232	-18/-22	120	600 x 585 x 850	37	566	1 620.-	1 992.60
YG-05234	-18/-22	340	600 x 585x 1850	61	893	2 840.-	3 493.20
YG-05236	-18/-22	555	777 x 695 x 1890	77	1112	3 290.-	4 046.70

°C

-18

-22

R290

LOCK
ZAMKNIĘCIE

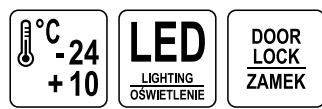
2x

* zużycie energii

Zamrażarki skrzyniowe

Zamrażarki skrzyniowe dla gastronomii profesjonalnej. Posiadają samozamykające drzwi uchylne z uchwytem, wyposażone w zamek.

- zakres temperatur: -24 do +10°C
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- funkcja automatycznego odszraniania
- materiał wewnątrz zamrażarki: aluminiowa blacha perforowana
- materiał na zewnątrz zamrażarki: stal malowana proszkowo
- wyposażone w 2 kółka i 2 regulowane nóżki (YG-05171, YG-05174) lub 6 kółek (YG-05177, YG-05179, YG-05180)
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05171, YG-05174), R290 (YG-05177, YG-05179, YG-05180)
- w zestawie koszyk druciany



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05171	-24/+10	190	950 x 564 x 845	140	35	475	1 160.-	1 426.80
YG-05174	-24/+10	282	1116 x 644 x 845	240	42	836	1 432.-	1 761.36
YG-05177	-24/+10	345	1275 x 740 x 825	190	54	945	1 910.-	2 349.30
YG-05179	-24/+10	435	1535 x 740 x 825	250	58	1077	2 000.-	2 460.-
YG-05180	-24/+10	488	1655 x 740 x 850	275	62	1132	2 150.-	2 644.50

* zużycie energii



Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne urządzenia do przechowywania produktów spożywczych.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Szafy chłodnicze i mroźnicze 1-drzwiowe

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05215	-2/+8	600	680 x 810 x 2010	195	110	815	3 870.-	4 760.10
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	982	4 090.-	5 030.70
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2154	4 900.-	6 027.-
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2416	4 630.-	5 694.90

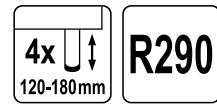
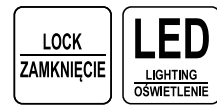


Szafy chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe

- 6 powlekanych półek

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05220	-2/+8	1200	1340 x 810 x 2010	400	167	1249	5 870.-	7 220.10
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1495	6 310.-	7 761.30
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4317	6 450.-	7 933.50
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3833	7 700.-	9 471.-

* zużycie energii



Stoły chłodnicze – linia 600

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywności i agregatem bocznym.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- powlekane półki o wymiarach 333 x 430 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 11-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 600

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 600 mm
- regulowana wysokość: 850-910 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05253	-2/+8	228	1360 x 600 x 850	215	83	797	3 110.-	3 825.30

C



Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 600

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 600 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05258	-2/+8	339	1795 x 600 x 845	230	105	1195	3 680.-	4 526.40

C

* zużycie energii

Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywności.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- wysokość: 870 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- czynnik chłodniczy: R600a
- wymiary blatu: 900 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	+2/+8	240	900 x 700 x 870	170	75	939	2 322.-	2 856.06

C



Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 700

- 3 powlekane półki
- czynnik chłodniczy: R290
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	+2/+8	368	1365 x 700 x 870	240	98	1825	3 420.-	4 206.60

E

* zużycie energii



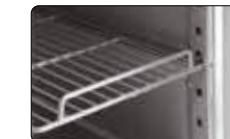
SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

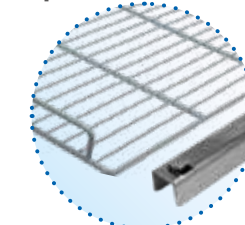
max
40kg
SHELF / PÓLKA

SELF-CLOSING
DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

GN 1/1



ZOBACZ TAKŻE
półki
i prowadnice



str. 103

Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

Wygodny stół z 4 szufladami do przechowywania żywości i dolnym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 900 x 700 mm
- wysokość: 870 mm
- 4 regulowane nóżki o wysokości 20 mm
- 4 szuflady w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR
CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG POWIETRZA



AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

x4
DRAWER
SZUFLADA

GN 1/1

R600a



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05280	+2/+8	220	900 x 700 x 870	170	90	898	3 544.-	4 359.12

C

Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

Wygodny stół z 6 szufladami do przechowywania żywości i dolnym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm
- wysokość: 880 mm
- 4 regulowane nóżki o wysokości 20 mm
- 6 szuflad w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad oraz wyjęcia do mycia
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR
CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG POWIETRZA



AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

x6
DRAWER
SZUFLADA

GN 1/1

R290



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05281	+2/+8	368	1365 x 700 x 880	240	104	1797	5 130.-	6 309.90

E

* zużycie energii

Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym – linia 700

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywości, bocznym agregatem i rantem przysięnnym.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- regulowana wysokość: 950-1010 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)

- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- tylny rant o wysokości 100 mm
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR
CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG POWIETRZA

AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE



GN 1/1

max
40 kg
SHELF / PÓŁKA

SELF-CLOSING
DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

4x
120-180mm

R290



Stoły chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 2 powlekane półki

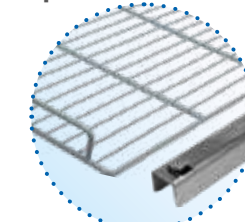
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	-2/+8	282	1360 x 700 x 950	215	102	919	3 360.-	4 132.80
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	4 870.-	5 990.10

C

D



ZOBACZ TAKŻE
półki
i prowadnice



str. 103

Stoły chłodnicze i mroźnicze 3-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05255	-2/+8	417	1795 x 700 x 950	230	134	1145	4 330.-	5 325.90
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	5 240.-	6 445.20

C

D

* zużycie energii

Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa – linia 700

Podstawa chłodnicza z 3 komorami do przechowywania żywności i bocznym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm
- regulowana wysokość: 650-710 mm
- 3 powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 6-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05259	-2/+8	317	1795 x 700 x 650	230	107	1138	3 930.-	4 833.90

Szafa mroźnicza na kufy do lodów

Szafa z agregatem górnym polecana do lodziarni i innych punktów gastronomicznych zajmujących się sprzedażą lodów rzemieślniczych. Mieści 54 kufy o wymiarach 360 x 165 x 120 mm.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 powlekanych półek o wymiarach 600 x 800 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 34-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05230	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	2974	5 450.-	6 703.50

Szafa chłodnicza przeszklona

Szafa do przechowywania żywności z agregatem górnym oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- duży i wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- komora chłodnicza w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED 12 W z niezależnym sterowaniem
- 3 powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 22-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	1205	4 420.-	5 436.60

Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

Stoły do przechowywania żywności z bocznym agregatem oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komór wewnętrznych ułatwiające czyszczenie
- wygodne, przykręcane uchwyty do otwierania drzwi
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 850-910 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 10-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YG-05252 Stół chłodniczy przeszklony 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 700 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	940	3 602.-	4 430.46
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	1250	4 640.-	5 707.20

YG-05257 Stół chłodniczy przeszklony 3-drzwiowy – linia 700

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm



Szafy piekarnicze chłodnicze i mroźnicze

Pojemne urządzenia z agregatem górnym oraz prowadnicami na blachy piekarnicze.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 poziomów z prowadnicami, przeznaczonych na blachy piekarnicze o wymiarach 600 x 800 mm, o max. obciążeniu 40 kg każdy
- 34-stopniowa regulacja wysokości prowadnic
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-05226
Szafa chłodnicza

YG-05227
Szafa mroźnicza

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05226	-2/+8	737	740 x 990 x 2010	295	134	1093	4 640.-	5 707.20
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	2672	5 210.-	6 408.30

Stół chłodniczy piekarniczy 2-drzwiowy

Stół chłodniczy z agregatem bocznym oraz półkami przystosowanymi do przechowywania blach piekarniczych.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1510 x 800 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm
- powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 14-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	820	3 444.-	4 236.12



Stoły chłodnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- blat pomocniczy wykonany z polietylenu
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- drzwi samozamykające
- powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05260, YG-05262), R290 (YG-05290)
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- nadstawka z hartowanego szkła

R600a



YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	3 040.-	3 739.20

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą

- 3 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/1)
- uchylna pokrywa górna



YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	3 300.-	4 059.-

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- uchylna pokrywa górna

R600a



YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	+2/+8	240	900 x 700 x 876	170	70	2 271.-	2 793.33

R290



ZOBACZ TAKŻE
pojemniki GN



str. 7

Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywości.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- powlekane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN



Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R600a
- blat marmurowy
- 2 powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm
- górny otwór na pojemniki GN (5 x GN 1/6)



R600a

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	2 440 -	3 001,20

Stół chłodniczy 3-drzwiowy do pizzy z nadstawką i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R290 (stół), R600a (nadstawka)
- blat granitowy
- 3 powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm
- nadstawka na pojemniki GN (6 x GN 1/4)



R290 R600a

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05305	+2/+8	368	1400 x 700 x 1020 + 1400 x 335 x 435	240 + 110	170 + 27	5 260.-	6 469.80



Stół chłodniczy 2-drzwiowy do pizzy z 7 szufladami i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R290
- blat granitowy
- 2 powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm
- 7 niechłodzonych szuflad
- 6 kółek skrotnych, w tym 3 z hamulcem

R290

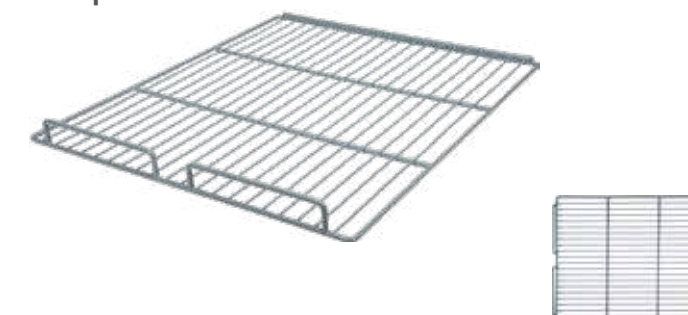
YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	941	5 800 -	7 134 -

C * zużycie energii

Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych

Zapasowe półki i prowadnice do szaf chłodniczych i mroźniczych oraz stołów chłodniczych YATO.

Półki powlekane



YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05400	534 x 650	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211 YG-05225	43.88	53.97



YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220 YG-05221	45.29	55.71

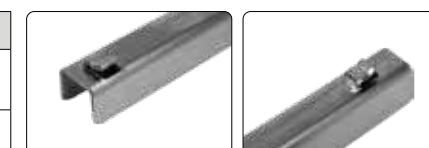


YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	34.38	42.29
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	33.99	41.81
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	42.87	52.73
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	26.04	32.03

Prowadnice do półek



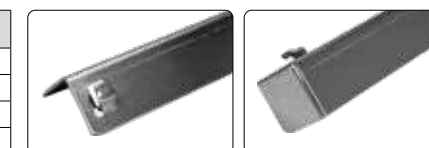
YATO 	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	24.80	30.50
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	24.81	30.52
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	24.80	30.50
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	24.80	30.50
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	20.70	25.46
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	20.66	25.41
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	20.61	25.35
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	20.61	25.35
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	24.99	30.74
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	24.80	30.50
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	16.51	20.31
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	16.52	20.32



* L – lewa, P – prawa



YATO 	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	25.16	30.95
YG-05424	P	YG-05226	25.07	30.84
YG-05425	L	YG-05227	25.27	31.08
YG-05426	P	YG-05227	25.17	30.96



Nadstawki chłodnicze

Przeszkłone witryny nadstawne, które utrzymują właściwą temperaturę przechowywanych składników do przygotowywania potraw: pizzy, kanapek, sałatek itp.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- automatyczne odszranianie
- czynnik chłodniczy: R600a
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- witryna z hartowanego szkła
- max. głębokość pojemników GN: 150 mm
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- nadstawki nie zawierają pojemników GN



SS 201
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA
REGULACJA TEMPERATURY

HARDENED GLASS
SZKŁO
HARTOWANE

R600a



ZOBACZ TAKŻE
pojemniki
GN



str. 7

Witryny chłodnicze do sushi

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do ekspozycji sushi, tapas i starterów.

- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- hartowane szyby
- przesuwne drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- max. głębokość pojemników GN: 40 mm
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA
REGULACJA TEMPERATURY

LED
LIGHTING
OSWIETLENIE

R600a



- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO 	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 290	135	38.5	698	2 370.-	2 915.10
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 290	145	41.5	548	2 739.-	3 368.97
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 290	160	45	890	2 570.-	3 161.10



- szklana półka

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	953	2 410 -	2 964,30

* zużycie energii

Witryny chłodnicze do butelek

Pojemne chłodziarki do przechowywania napojów w butelkach i puszkach, polecane do punktów gastronomicznych i handlowo-usługowych.

- obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości blachy malowanej proszkowo na czarno
- ścianki wewnętrzne z aluminium
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- chromowane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (dwie na drzwi)
- drzwi samozamykające z hartowanego szkła z zamkiem
- oświetlenie LED
- czynnik chłodniczy: R600a
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Witryna 1-drzwiowa

- 2 chromowane półki o wymiarach 515 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	+2/+8	142	600 x 515 x 905	180	83	760	1 580.-	1 943.40

Witryna 2-drzwiowa

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	1063	2 000.-	2 460.-

Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	2 020.-	2 484.60

Witryna 3-drzwiowa

- 6 chromowanych półek: środkowe o wymiarach 445 x 350 mm i boczne 400 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	+2/+8	341	1350 x 515 x 910	225	130	1276	2 670.-	3 284.10

SS AI

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG POWIETRZA

LED
LIGHTING
OSWIETLENIE

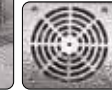
LOCK
ZAMKNIĘCIE

SELF-CLOSING DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

HARDENED GLASS
SZKŁO
HARTOWANE

CHROME PLATED SHELVES
CHROMOWANE
PÓŁKI

R600a



Akcesoria do witryn chłodniczych do butelek

Półki zapasowe



- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	33.91	41.71



- biała

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	43.30	53.26



- półka środkowa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05417	445 x 350	YG-05360	34.13	41.98



- półka lewa/prawa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	33.99	41.81

Uchwyt do półki typu K



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	4.09	5.03

Witryny chłodnicze

- Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.
- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
 - oświetlenie LED
 - górna dysza parowa
 - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
 - automatyczne odszranianie
 - hartowane szyby
 - przesuwne drzwi
 - regulowane, chromowane półki
 - zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +12°C
 - moc: 160 W
 - czynnik chłodniczy: R600a
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL
TEMPERATURE
CONTROL
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED
LIGHTING
OSWIETLENIE

R600a

ADJUSTABLE
SHELVES
REGULOWANE
PÓŁKI



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	730	1 880.-	2 312.40
YG-05021	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	730	1 880.-	2 312.40
YG-05022	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	730	1 900.-	2 337.-



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+12	120	688 x 568 x 686	160	64	958	2 240.-	2 755.20

* zużycie energii



Witryny chłodnicze

- Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, barów, sklepów spożywczych.
- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
 - drzwi otwierane (YG-05040), drzwi przesuwne (YG-05045)
 - 3 szklane półki z regulacją wysokości i indywidualnym oświetleniem LED
 - automatyczne odszranianie
 - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
 - zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
 - 4 kółka skrętne z nóżkami
 - moc: 450 W
 - czynnik chłodniczy: R290
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL
TEMPERATURE
CONTROL
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED
LIGHTING
OSWIETLENIE



ADJUSTABLE
SHELVES
REGULOWANE
PÓŁKI

R290

360°
4x



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	+2/+8	300	650 x 805 x 1445	450	135	2668	6 130.-	7 539.90
YG-05045	+2/+8	400	900 x 805 x 1445	450	160	2624	6 190.-	7 613.70



* zużycie energii

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do pubów, hoteli, restauracji, cukierni, kawiarni i sklepów spożywczych. Przeznaczone do ekspozycji słodkich wypieków, deserów i koktajli, napojów orzeźwiających, a także sałatek i drobnych przekąsek.

- podwójne hartowane szyby z 4 stron
- obudowa w kolorze czarnym ze stali nierdzewnej
- uchwylnie drzwi z uchwytem z dwuwarstwowego hartowanego szkła
- solidne stalowe półki z regulacją wysokości mocowania, powlekane PVC
- maks. obciążenie półek: 10 kg
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +12°C
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50 Hz



YG-05050



YG-05051



YG-05053



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)	
YG-05050	0-12	59	460 x 410 x 820	32	793	929.-	1 142.67	A B
YG-05051	0-12	69	460 x 410 x 900	35	916	1 015.-	1 248.45	A B
YG-05052	0-12	79	460 x 410 x 970	36	1038	1 077.-	1 324.71	A B
YG-05053	0-12	98	460 x 410 x 1120	40	1332	1 171.-	1 440.33	A C

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do pubów, hoteli, barów, sklepów spożywczych i restauracji.

- podwójne hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 164 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)	
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	818	1 314.-	1 616.22	A B
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	818	1 429.-	1 757.67	A B
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	818	1 460.-	1 795.80	A B

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

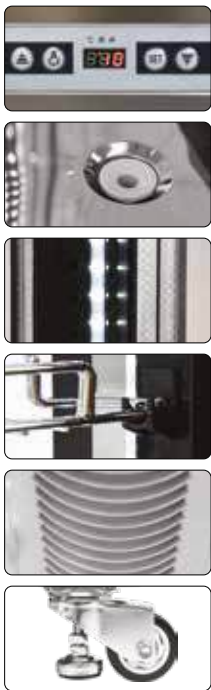
- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 180 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)	
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	891	2 316.-	2 848.68	A B * zużycie energii

Witryny chłodnicze

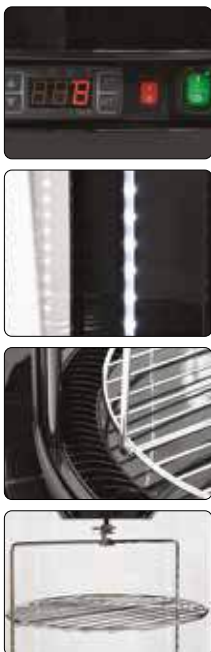
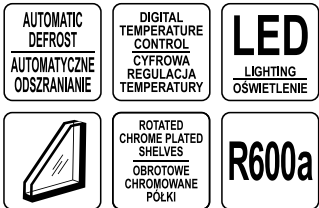
- Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.
- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
 - chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
 - oświetlenie LED
 - automatyczne odszranianie
 - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
 - zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
 - moc: 636 W
 - czynnik chłodniczy: R290
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	2002	7 250.-	8 917.50

Witryna chłodnicza

- Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.
- podwójne, hartowane szyby
 - dwustronne oświetlenie LED
 - automatyczne odszranianie
 - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
 - zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +12°C
 - wentylacja zewnętrzna zapobiegająca parowaniu szyb
 - 4 chromowane, obrotowe półki o średnicy 305 mm
 - moc: 170 W
 - czynnik chłodniczy: R600a
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	+2/+12	73	504 x 504 x 1060	170	45	1252	2 675.-	3 290.25

Witryny chłodnicze

- Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.
- podwójne, hartowane szyby
 - dwustronne oświetlenie LED
 - chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
 - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
 - zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
 - automatyczne odszranianie
 - automatyczne zamykanie drzwi
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- czynnik chłodniczy: R600a
- 3 szklane, regulowane półki o średnicy 390 mm

R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	1376	2 526.-	3 106.98

- czynnik chłodniczy: R290
- 4 szklane, regulowane półki o średnicy 540 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	2482	6 870.-	8 450.10



Umywarka kolanowa

Strumień wody płynący z wylewki uruchamiany jest zaworem poprzez naciśnięcie go kolanem. System ten umożliwia umycie zabrudzonych dłoni bez konieczności dotykania nimi baterii. Zwiększa to poziom higieny i zmniejsza konieczność częstego sprzątania.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- wylewka sztorcowa
- zawór kolanowy z otwarciem czasowym
- regulacja temperatury wody
- dozownik mydła
- przyłącze wody: 1/2"



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	625.-	768.75

Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową.

- wysokość: 122,5 ± 10 cm
- korpus baterii: mosiądz
- rura, sprężyna: stal nierdzewna 304
- wąż: mosiądz, stal nierdzewna 304
- słuchawka prysznicowa: mosiądz, stal nierdzewna 304, ABS



YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30700	592.-	728.16

Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową i obrotową wylewką.

- wysokość: 122,5 ± 10 cm
- korpus baterii: mosiądz
- rura, sprężyna, wylewka: stal nierdzewna 304
- czwórnik: mosiądz
- wąż: mosiądz, stal nierdzewna 304
- słuchawka prysznicowa: mosiądz, stal nierdzewna 304, ABS



YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30701	698.-	858.54



I. TOYA S.A. informuje, iż: 1) niniejszy katalog nie stanowi oferty w rozumieniu prawa cywilnego; 2) prezentowane w niniejszym katalogu artykuły mogą w rzeczywistości odbiegać od wskazanego na zdjęciach wzoru, w szczególności jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, tj. wielkość, kolor, sposób opakowania; 3) nie ponosi odpowiedzialności za drobne różnice we właściwościach artykułów pozostające bez wpływu na ich przeznaczony cel lub sposób użytkowania; 4) nie ponosi odpowiedzialności wynikającej z jakichkolwiek niedokładności lub nieścisłości, co do informacji zawartych w przedmiotowym katalogu; 5) nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną szkodę powstałą w wyniku otrzymania towaru o innych właściwościach, niż prezentowany na zdjęciach.
II. Pomimo najlepszych starań poczynionych przez TOYA S.A. nie może ona zagwarantować, iż informacje zawarte w niniejszym katalogu w pełni odpowiadają rzeczywistości.
III. Wszelkie decyzje podjęte na podstawie informacji zawartych w przedmiotowym katalogu podejmowane są na własne ryzyko osoby, która korzysta z tych informacji. Copyright © 2026 TOYA S.A.

TOYA S.A.

ul. Sołtysowicka 13-15
51-168 Wrocław
☎ (+48 71) 32 46 200
fax: (+48 71) 32 46 370
sales@yato.pl (domestic)
export@yato.pl (export)
import@yato.pl (import)

ODDZIAŁ WARSZAWSKI

Teren Mapletree Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05-831 Młochów k. Warszawy
☎ (+48 22) 73 82 800
☎ (+48 22) 73 82 828
sales@yato.pl (domestic)
export@yato.pl (eport)

TOYA ROMANIA S.A.

Soseaua Stefanesti 8-8a
077175 Stefanestii De Jos
☎ (+40 031) 710 8692
office@yato.ro

YATO TOOLS (SHANGHAI) Co., Ltd.

No. 1, Lane 1300
East Kangqiao Road
Shanghai, China 201315
☎ (+86 21) 681 829 50
fax: (+86 21) 681 829 51
yato@yato-sh.com

YATO TOOLS (JIAXING) CO., LTD.

No.1033 Huyan Road,
Baibu Town, Haiyan County,
Jiaxing City, Zhejiang Province,
China
☎ (+86 21) 681 829 50
yato@yato-sh.com

**V02.26**