

KATALOG

WYDANIE 51 | 2024

bajgiel z ziarnem

croissant z nadzieniem



Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów możesz dokonać



za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

e-mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com



w Salonach i Punktach Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

*opłata jak za zwykłe połączenie



Szanowni Państwo!

Po trudnych latach, pełnych wyzwań i zagrożeń, obserwujemy powiew optymizmu w branży gastronomicznej. Choć nadal wysokie koszty są zagrożeniem, to projekty wspierające branżę, między innymi „Posiłek w szkole i w domu” czy też „Maluch+”, są szansą na modernizację i poprawę efektywności działania obiektów gastronomicznych, tak aby były w stanie sprostać wymogom klientów i wyzwaniom ekonomicznym.

Jako firma z wieloletnim doświadczeniem zapewniamy, poprzez naszych Partnerów, pomoc w przygotowaniu odpowiedniego projektu i doboru wyposażenia. Nie tylko dla programów wymienionych powyżej, ale również przy wyposażaniu i modernizacji pozostałych obiektów z branży HoReCa. Dzięki własnej, nowoczesnej fabryce urządzeń i wyposażenia gastronomii, mamy też możliwość dostosowywania naszych produktów do potrzeb użytkowników i ich oczekowań.

Gorąco zachęcamy do zapoznania się z naszą aktualną ofertą, nie tylko w niniejszym katalogu, będącym już jego 51 wydaniem, ale również produktów z oferty pozakatalogowej (stalgastr.com/oferta) oraz oferty mebli ze stali nierdzewnej (stalgastr.com/meble).

Zapraszamy do kontaktu z naszymi Partnerami oraz odwiedzenia ekspozycji naszych produktów w Salonach Partnerskich Stalgast, jak również w nowym formacie ekspozycyjnym Multistrefa Stalgast. Adresy naszych Partnerów znajdują Państwo na stronie stalgastr.com/adresy.

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

Kotecki

Michał Kotecki

MKotecki

Maciej Kotecki

Wspieramy gastro od kuchni



Produkty Stalgast dedykowane gastronomii to kluczowe wsparcie każdej gałęzi biznesu gastronomicznego. Nasza filozofia „wspieramy gastro od kuchni” jest ukierunkowana na promowanie inwestycji, w które sami głęboko wierzymy. Dostarczamy produkty i usługi, które zostały starannie opracowane i przetestowane przez nasz doświadczony zespół specjalistów. Mamy pełne przekonanie, że oferowane przez nas rozwiązania znacząco ułatwiają prowadzenie biznesu gastronomicznego, umożliwiając śmiało rozwijanie pasji oraz dążenie do osiągnięcia najwyższych celów kulinarnych.



**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMAŁA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNARCZYK**



**BERNARD
MALINOWSKI**

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

Umów się na **BEZPŁATNY POKAZ!**

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



Skontaktuj się z nami:
szkolenia@stalgaSt.com,
ustalimy razem dogodny termin spotkania.

Oferujemy dedykowane szkolenia oraz pokazy, podczas których prezentujemy pełen potencjał naszego sprzętu. Podczas tych wydarzeń omawiamy praktyczne zastosowania naszych urządzeń i dzielimy się cennymi wskazówkami, które pozwolą na przygotowywanie zdrowych, wyśmienitych i wartościowych dań. Wierzymy, że nasza oferta wspiera gastronomię na każdym etapie, pomagając osiągnąć sukces i spełniać najwyższe standardy kulinarne.

Posiłek w SZKOLE i w DOMU

Program wsparcia dla samorządów

Wspieramy edukację od kuchni!

Od samego początku działalności oferta Stalgast przygotowywana jest z myślą o bieżących potrzebach obiektów oświatowych, dlatego też niemal w każdej placówce oświatowej można spotkać szeroki wachlarz produktów Stalgast – od zastawy stołowej, po piece i meble ze stali nierdzewnej. Postaw na polskie rozwiązania i kompleksową ofertę!

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com



Studio Projektowe Stalgast








Przykładowy projekt wyposażenia 3D



Nasi doświadczeni specjaliści są ekspertami w projektowaniu obiektów gastronomicznych. Dzięki temu, możesz mieć pewność, że jesteś w dobrych rękach.

Projekt zaplecza technologicznego to nie tylko wyposażenie – ważnym czynnikiem jest zagwarantowanie bezpiecznej i efektywnej pracy kuchni oraz obsługi klientów. Bierzemy to pod uwagę na każdym etapie realizacji prac. Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich Twoich wymagań i potrzeb. Studio Projektowe Stalgast działa na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

O co zadbamy projektując Twoją kuchnię?

-  Efektywność i wydajność pracy kuchni
-  Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
-  Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
-  Ochrona przed kosztownymi błędami projektowymi
-  Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



stalgast
Studio Projektowe

Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalghost.com





stalga**st** Zespół Serwisowy

Nagła awaria? Trudny do zidentyfikowania problem techniczny? Uszkodzenie mechaniczne?

W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji naszych specjalistów, gotowych do szybkiej pomocy.

Zapewniamy największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Nasze bazy serwisowe są zlokalizowane w różnych regionach Polski, co gwarantuje sprawne rozwiązywanie zgłoszonych problemów technicznych i potrzeb.



**Szybki dojazd
do klienta.**



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



**Naprawy gwarancyjne
i pogwarancyjne.**



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

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



stalga**st** Partner Serwisowy

**Sprawdź listę
dostępnych punktów
serwisowych**

stalga.com/adresy



Nowości znajdują się na stronach: **NOWOŚĆ**

Podstawy neutralne z szufladami - L700	41	Syfony do bitej śmietany - iSi, Premium	284
Garnki niskie z pokrywką - Basic Line	60	Syfony do bitej śmietany - iSi, Standard	284
Garnki średnie z pokrywką - Basic Line	60	Nóż cukierniczy do biszkoptów	294
Rondle z pokrywką - Basic Line	60	Nóż cukierniczy do ciast	294
Łopatka kątowna	80	Nóż, szpatuła cukiernicza	294
Tarki	84	Szpatuła cukiernicza	294
Noże dekoracyjne	88	Multifunkcyjne miarki planetarne	300
Nóż do jarzyn, HACCP	106	Pieczę do pizzy F-Digital Line	308
Nóż do mięsa, HACCP	106	Pieczę do pizzy FR Digital Line	312
Nóż do obierania, HACCP	106	Pieczę do pizzy E-Line, Rustica	313
Nóż do oddzielania kości, HACCP	106	Wałkowarka do ciasta	314
Nóż do warzyw i owoców, HACCP	106	Wałkowarka nastawna do ciasta	315
Nóż do chleba, HACCP	107	Wałkowarka wolnostojąca do ciasta	315
Nóż do filetowania, HACCP	107	Mikser ręczny, MP 350 Ultra TP	353
Nóż do krojenia, HACCP	107	Mikser ręczny, MP 800 Turbo TP	353
Nóż do sera z dwiema rączkami	107	Koszyki do pieczenia	405
Nóż do serów miękkich	107	Pieczę konwekcyjno-mikrofalowe FM ST-Fast	405
Nóż kucharski, HACCP	107	Taca grillowa	405
Tasak, HACCP	107	Taca na 5 jajek	405
Sztućce Bankietowe	118	Szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej	417
Sztućce Basic	118	Szafy mroźnicze ze stali nierdzewnej	417
Sztućce Vintage	118	Okapy przyścienne, skrzyniowe, skręcane Stalgast	445
Sztućce Kids II	133	Półki pod piec	449
Nóż do steków i pizzy	136	Półki pod salamander	449
Wentyl odpowietrzający do pokrywek szczelnych GN Basic	192	Półki pod mikrofalę	449

Syfony do bitej śmietany iSi

strona 284



Pieczę do pizzy Rustica

strona 313



Garnki Basic Line

strona 60



Produkty pozakatalogowe

Odkryj ofertę pozakatalogową Stalgast!

stalga.com/oferta



Zapraszamy do skorzystania z oferty stworzonej w odpowiedzi na potrzeby wymagającego rynku gastronomii. Gwarantujemy dostęp do produktów najwyższej jakości od sprawdzonych i uznanych marek europejskich producentów. W naszym asortymencie znajdują się produkty, które spełniają najwyższe standardy jakości, dzięki czemu możemy zagwarantować naszym klientom trwałość i wysoką jakość użytkowania.

Produkty z oferty pozakatalogowej dostępne są na indywidualne zamówienie, które można składać w sieci Salonów Partnerskich oraz u dystrybutorów Stalgast. Ich pełna oraz aktualna lista znajduje się na stronie stalga.com/adresy



OUTLET%

WIELKA WYPRZEDAŻ
KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalga.com/outlet



OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



powlekane miedzią



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



pokryte teflonem



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



powłoka ceramiczna



podgrzewanie paliwem



wykonane z polistyrenu



szkło hartowane



można stosować do indukcji



wykonane z aluminium



kryształ



nie można stosować do indukcji



wykonane ze stali chromowanej



szkło cechowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane ze spienionego polipropylenu



można piętrować



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z poliwęglanu



rekomentowane do Sous Vide



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane z polietylenu



do samodzielnego montażu



można myć w zmywarkach



wykonane z polipropylenu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h



nie można myć w zmywarkach



wykonane z nylonu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



polecany do pieców konwekcyjnych



wykonane z silikonu



oświetlenie LED



polecany do ekspresów do kawy



wykonane z drewna



moc urządzenia



pojemność komory



BPA free



maksymalne obciążenie

































zgodny z normami HACCP



przeznaczone do kontaktu z żywnością



posiada legalizację

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

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

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

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

14-57

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne,
infrard, elektryczne 18-27

Grille 28-31

Frytownice 32

Podgrzewacz do frytek 33

Patelnie 34-35

Wok 36

Bemary 37

Makaroniarki 38-39

Elementy neutralne 40

Podstawy i akcesoria 41

Kotły warzelne 42

Taborety gazowe, indukcyjne,
elektryczne 44-47

Kuchnie wolnostojące 48-53

Płyty grillowe wolnostojące 54

Frytownica wolnostojąca 55

Patelnia elektryczna 56

Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 57



58-69

NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 59

Garnki Gredil i Basic Line 60

Garnki Premium, Garnek z kranem 61-62

Podstawa pod garnki 62

Akcesoria uzupełniające 62

Patelnie 63-68

Patelnia WOK 63

Patelnie powlekane tytanem 64

Patelnie z powłoką nieprzywierającą 65-68

Patelnie Comfort 65-66

Naczynia żelwne 69



70-95

PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra 71-72

Wirówka do sałaty 72

Miski, wanny 73

Sitka, cedzaki, wanny 74-75

Przybory kuchenne Monoblok,
przybory do serwowania 76-79

Lopatki, różgi 80-81

Ubijak do ziemniaków 81

Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 82-83

Ekspozytory 85

Dozowniki, stojaki do sosów 85

Pęsety, szczypce, wyciskacze 86-87

Noże i przybory dekoracyjne 88

Otwieracz do konserw 89

Urządzenia do szatkowania ręcznego
warzyw i akcesoria 89

Wagi 90-94

Termometry 95



96-116

NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych 97-110

Listwy magnetyczne 108

Ostrzałki i stalki 110-111

Nożyce kuchenne 112

Kłoc masarski 112

Tłuczki do mięsa 113

Deski do krojenia, deski HACCP 114-116



117-184

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce 118-133

Porcelana dla dzieci 134

Porcelana i zastawa stołowa 134-158

Szkl 159-179

Młynki do przypraw 180

Moździerz z tłuczkiem 180

Zestawy do przypraw 181

Koszyki do pieczywa, 183

Stojak na kartę menu, kosz stołowy,
waza do zupy 184



185-220

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

Pojemniki GN 186-202

Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności 203-204

Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne 205-212

Torby do pizzy 209

Pakowarki i akcesoria
do pakowarek 213-214

Zgrzewarka do tacek 215

Wózki transportowe i kelnerskie 216-218

Regaly 217, 219-220



221-244

ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 222

Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 223-227

Wanniki, zaparzacze, kociołki 228-231

Dzbanki, termosy stołowe 233-235

Urządzenie do schładzania napojów 235

Tace, półmiski 236-239

Pokrywa Roll-Top 240

Płyty do finger food z lupką 242

Naczynia do finger food 241, 243-244



245-250

CATERING

Lampy grzewcze elektryczne 246-247

Wiszące lampy grzewcze 246-247

Stoliki grzewczy 247

Lampy grzewcze gazowe 248

Meble cateringowe 249

Pokrowce na meble cateringowe 250

Słupek hotelowy 250



251-271

WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 252-254

Prowadnice do kieliszków 255

Shakery, otwieracze do butelek,
moździerz, sitka barmańskie 256-257

Miarki, łyżeczki barmańskie 256-257

Coolery, wiaderka do szampaństwa,
mata barmańska 258-259

Syfony do wody 260-261

Witryna chłodnicza do butelek 261

Wyciskarka do cytrusów 255, 261, 263-265

Kruszarki, kostkarki,
łuskarzki do lodu 266-270



272-282 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy	273, 275-276
Podgrzewacz filiżanek	273
Lodówka na mleko do kawy	274
Młynek do mielenia kawy	277
Stół pod ekspres	278
Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw	279-280
Chemia do ekspresów	281
Szkoło do kawiarni	281-282

283-302 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony	284-288
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	289-291
Worki, końcówki do wyciskania	292
Noże cukiernicze, papier do pieczenia	294
Urządzenie do gorącej czekolady	295
Wycinarki, ubijak, wybierak	295
Patery do tortów i owoców	296-298
Palnik, foremki do crème brûlée	298
Miesiarki planetarne	299-301
Witryny chłodnicze	302

303-322 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piecze do pizzy	304-313
Miksery spiralne	315-317
Lopaty, łopatkki do pizzy	318-319
Pojemniki na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	319
Blachy, siatki do pizzy	320
Talercze do pizzy	320
Torby, pojemniki termoizolacyjne	320-321
Rękawice piekarskie	321
Stoły chłodnicze	322

323-353 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków	324
Krajalnice do wędlin i serów	325-327
Kotłociarka	328
Maszynki do mielenia mięsa	328-329
Nadziewarki i krajalnice do kielbas	330
Sokowirówki	331
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne	332-344
Cuttery i miksery ręczne	345-353

354-377 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille	355, 358-359, 371
Frytownice	356, 360
Gofrownice, naleśnikarki	357, 362-363
Płyty grillowe	356, 361
Gyrosy i akcesoria do gyrosów	368-371
Bemary nastawne	357
Rollkwo podgrzewacz do parówek	359
Rożen do kurczaków	367
Opiekacze, salamander	364-366
Witryny grzewcze	372
Kucharki mikrofalowe	373-375
Kuchenka indukcyjna	366, 375-376
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	377

378-414 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piecze GASTRONOMICZNE	
Stalgast ClassicCook	384
Stalgast SmartCook	385-386
FM STG 20 GN	387
Piecze Unox ChefLux™	391
Piecze PIEKARNICZE	
FM	396-397
FM STB 16 600x400	398
Piecze ODPIEKOWE	
Stalgast	403
Stalgast Speed Chef	404
FM ST-Fast	405
FM RX	410-411
Akcesoria	411-413

415-441 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze	
i mroźnicze	417-419, 430-432
Stoły chłodnicze sałatkowe, nastawy chłodnicze	423-425, 427-429
Stoły chłodnicze, mroźnicze	420-422
Stoły chłodnicze do pizzy	425-427
Chłodnictwo standard 600x400	427
Witryna barowa	432
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne	432-438
Schładzarka szokowa	438
Zamrażarki skrzyniowe	439-440
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	441

442-451 MEBLE



Okap przyścienny skrzyniowy	445
Stoły przyścienny	446, 449
Stoły z basenem i ze zlewem	446-448
Szafki i półki wiszące	447, 449
Regały magazynowe	447
Szafy porządkowe i magazynowe	450
Umywalka	451
Stoły ze zlewem	451

452-465 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung	453
Odzież robocza, szafki BHP	454-456
Pojemniki na odpady	457-458
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	459-460
Szczotki	460
Urządzenia do dezynfekcji	461-462
Chemia	463-465
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych	455, 461

466-90 ZMYWALNIA



Zmywarka wyparzarki	467-475
Koszki do zmywarek	476-478
Ociekacz na talerze	479
Zmiękczacze do wody	479-482
Rozdrabniacz odpadów organicznych	483
Umywalki bezdotykowe	484
Napelnicze i baterie	485-490



CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

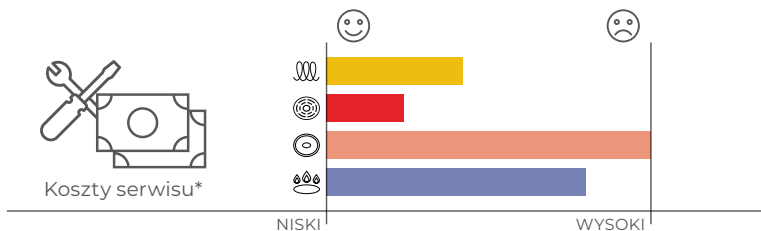
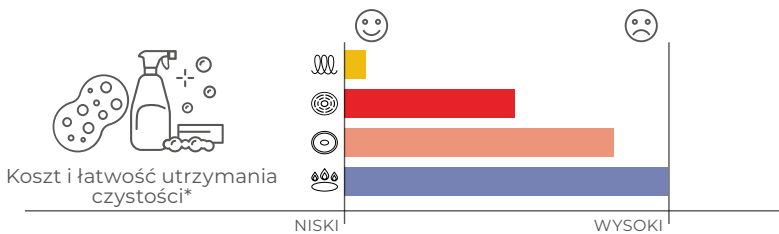
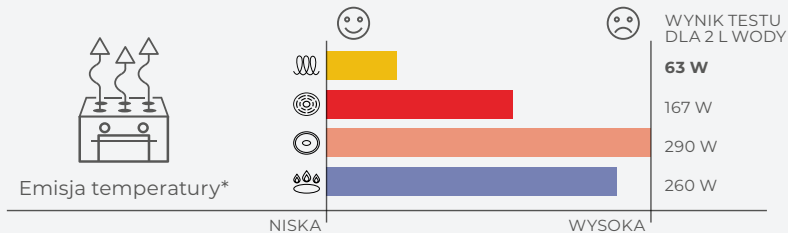
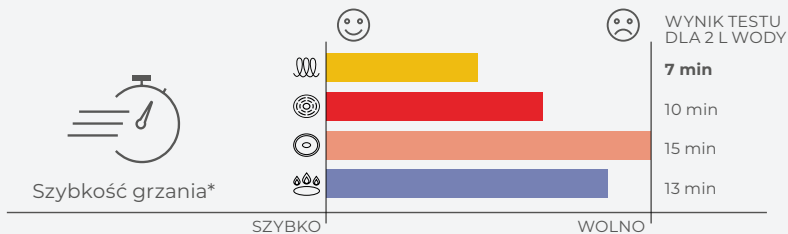
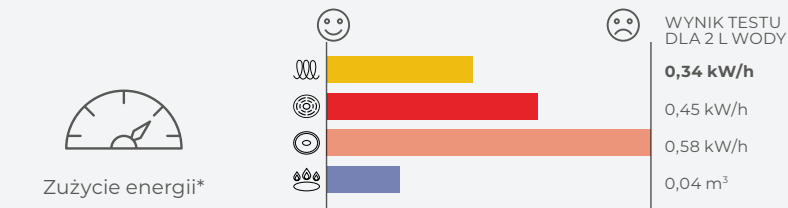
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	18-27
Grille	28-31
Frytownice	32
Podgrzewacz do frytek	33
Patelnie	34-35
Wok	36
Bemary	37
Makaroniarki	38-39
Elementy neutralne	40
Podstawy i akcesoria	41
Kotły warzelne	42

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne	44-47
Kuchnie wolnostojące	48-53
Płyty grillowe wolnostojące	54
Frytownica wolnostojąca	55
Patelnia elektryczna	56
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	57

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



CIĄG GRZEWCY LINIA 700 URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Przeszkłone
drzwi
piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny
uchwyty drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja
zapewniająca
komfort
użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny
system
sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

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



KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	stacyjny	12390,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	stacyjny	12390,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	stacyjny	12390,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	stacyjny	12390,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	stacyjny	12390,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	stacyjny	12390,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12850,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12850,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12850,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12850,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12850,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12850,00
9716110	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	stacyjny	12520,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	stacyjny	12520,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	stacyjny	12520,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	stacyjny	12520,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	stacyjny	12520,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	stacyjny	12520,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	-	-	59,10
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	198,00

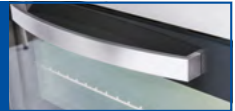
KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	14510,00	
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	14510,00	
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	14510,00	
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	14510,00	
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	14270,00	
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	14270,00	
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	14270,00	
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	14270,00	
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	14200,00	
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	14200,00	
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	14200,00	
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	14200,00	
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	59,10	
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	198,00	

KUCHNIE GAZOWE ECO



PL STALGAST
RADOM

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

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

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



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

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

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

 Intuicyjny
system
sterowania

 Ergonomiczny
uchwyt drzwi
piekarnika

 System
kontroli
wilgotności*


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

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

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

Żeliwne ruszty



Wymowana, pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	4050,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	4050,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	4050,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	4050,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	6610,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	6610,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	6610,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	6610,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	6610,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	6610,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	9250,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	9250,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	9250,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	9250,00
9700000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	59,10
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	489,00
9700005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

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



KUCHNIE INDUKCYJNE

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



KUCHNIA INDUKCYJNA

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

Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-poła grzewcze	400	700	850	7	400	15320,00
9706100	4-poła grzewcze	800	700	850	14	400	25500,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

KUCHNIE INFRARED

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



PL STALGAST RADOM

KUCHNIA CERAMICZNA

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

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-poła grzewcze	400	700	250	5	400	4415,00
9706500	4-poła grzewcze	800	700	250	10	400	8185,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	11010,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	10750,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	13500,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	13570,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

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

 Ergonomiczny
panel
sterowania

 Łagodne
krawędzie


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	3225,00
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	4455,00
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	7555,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	489,00

GRILLE

INOX

PL STALGAST
RADOM

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

PLYTA GRILLOWA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	7320,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	6895,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	7130,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	7130,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	11180,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	11180,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	11180,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	11180,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	11180,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	11180,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontroliki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6075,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6260,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	8375,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	9090,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	9265,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWA



- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	9540,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	10170,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	9845,00

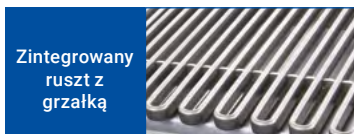
GRILL WODNY



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



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	9780,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	15800,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

GRILLE CHROMOWANE

INOX

PL STALGAST
RADOM

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

PLYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

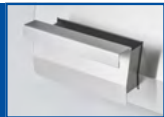


- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8320,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	8320,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	8290,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	8320,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	13620,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	13620,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	13620,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	13620,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	13620,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	13620,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6525,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6915,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	9695,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	10450,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	10450,00



GRILL LAWOWY

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



Ruszt typu V idealny do grillowania mięsi warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	6320,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	6320,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	6455,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	6455,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	10490,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	10490,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	10750,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	10750,00
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	707,00
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	1370,00
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	59,00

FRYTOWNICE

INOX

PL STALGAST
RADOM

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

FRYTOWNICA GAZOWA

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

Pojemnik z filtrem na fryturę

Wydajny system palników gazowych



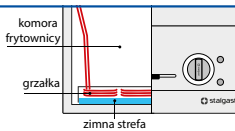
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	10010,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	10010,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	14910,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	14910,00

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	6890,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	7765,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	10590,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	894,00

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PL STALGAST
RADOM

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

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

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



Wydajna
lampa
grzewcza



Sitko
ociekowe



Ergonomiczny
panel
sterowania



Uchwyty
ułatwiające
wyjmowanie
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	4285,00

PATELNIĘ

INOX

PL STALGAST
RADOM

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

PATELNIĄ UCHYLNĄ GAZOWĄ



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m²**
- **pojemność: 48 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	48	16890,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	16890,00

PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **plynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki


Wylewka wody

Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń

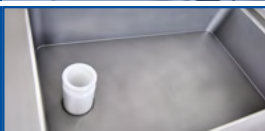
Ergonomiczny panel sterowania


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotłety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	14690,00

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA


- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki


Spust do pojemników GN

Miska robocza z korkiem


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patełnia	400	700	850	13	90	5	400	6280,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	343,00

WOK INDUKCYJNY

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



PL STALGAST
RADOM

WOK

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



Wyświetlacz



Misa
indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	11850,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	343,00

PATELNIJA WOK

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	55,70
037401	400	120	81,70



BEMARY

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



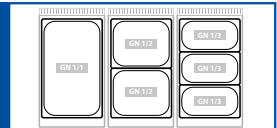
BEMAR

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

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	4110,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	5895,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						406,00

MAKARONIARKI

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



MAKARONIARKA GAZOWA



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

Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	11540,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	11540,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	477,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	647,00

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA


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

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	8720,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	477,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	647,00
9700020	Kominke dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	343,00

ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST
RADOM

INOX

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

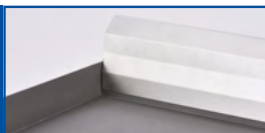
STANOWISKO NEUTRALNE

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

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	1240,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1590,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	2000,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1730,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	2240,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	3110,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	343,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	406,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	489,00

PODSTAWY I AKCESORIA



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

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	1035,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	1485,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	1945,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	1380,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	1825,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	2225,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	1740,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	2615,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	3120,00
4.	9703100	Podstawa z szufladami	400	640	600	2550,00
	9703300	Podstawa z szufladami	800	640	600	3790,00
	9703500	Podstawa z szufladami	1200	640	600	4550,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

DRZWI DO PODSTAW

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



KOMINEK

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



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	489,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	59,10

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	412,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	412,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	490,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	490,00

LISTA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19	116,00
	9700072	Niska średnia	8	619	19	135,00
	9700073	Niska długa	8	660	19	146,00
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40	135,00
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	146,00

NAKLADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	198,00

KOTŁY WARZELNE

INOX

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

KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	24400,00

KOCIÓŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	23000,00

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE

PL STALGAST
RADOM

INOX



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

TABORETY TOP LINE

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	1990,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1990,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	3470,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	3470,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	69,00

TABORET TOP LINE POWER

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



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	2555,00
773036	567	639	394	11	G30	2555,00

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	1135,00
773052	340	340	340	5	G20	1135,00

TABORETY INDUKCYJNE

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

INOX

PL STALGAST
RADOM

TABORET INDUKCYJNY

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



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

TABORET ELEKTRYCZNY

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



TABORET ELEKTRYCZNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	3225,00

KUCHNIE GAZOWE

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



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	5625,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	5625,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	5625,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	5625,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	5625,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	5625,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	7795,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	7795,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	7795,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	7795,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	59,10
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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

2



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	5825,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	5825,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	5825,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	5825,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	5825,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	5825,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	5825,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	5825,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	5825,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	5825,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	7965,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	7965,00
999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	7965,00	
999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	7965,00	
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	59,10
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA



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



Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



NAKLADKA WOK

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



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	978511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	5040,00
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	5040,00
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	5040,00
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	5040,00
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	5040,00
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	5040,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	59,10
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00



KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- dostępne także w wersji G27 i G31
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



NAKLADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKLADKA WOK

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

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	978611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	7025,00
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	7025,00
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	7025,00
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	7025,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	59,10
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

KUCHNIE INDUKCYJNE

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



KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	10300,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	19770,00

Ceramiczne
płyty
indukcyjne



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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



KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	4125,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	5110,00

GRILLE ELEKTRYCZNE

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

INOX

PL STALGAST
RADOM

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylne
- regulowane stopki



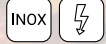
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	4465,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	4750,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	6250,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	6870,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	6870,00

Ergonomiczny
panel
sterowania



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

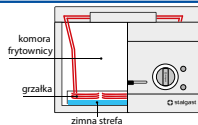
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome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



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



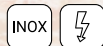
Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	6340,00
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	894,00

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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



PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m²) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	5390,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	320,00

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



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

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

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



Podwójna
szyba drzwi
piekarnika



Uchwyt
ze stali
nierdzewnej



3 tryby pracy
piekarnika



Zestaw do
łączenia
pieców



Regulowane
nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	5300,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	392,00



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Comfort Line	59	Patelnie	63-68
Garnki Credil	60	Patelnia WOK	63
Garnki Basic Line	60	Patelnie powlekane tytanem	64
Garnki Premium, Garnek z kranem	61-62	Patelnie z powłoką nieprzywierającą	65-68
Podstawa pod garnki	62	Patelnie Comfort	65-66
Akcesoria uzupełniające	62	Naczynia żeliwne	69

GARNKI COMFORT LINE

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



GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	129,00
011241	240	200	8,5	158,00
011281	280	240	14,5	244,00
011321	320	320	25,0	371,00
011361	360	360	36,0	492,00
011401	400	400	47,5	583,00



GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	72,10
012201	200	130	3,8	93,70
012241	240	150	6,0	128,00
012281	280	170	10,0	185,00
012361	360	220	20,5	349,00
012401	400	250	29,5	447,00



GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	87,50
013241	240	105	4,3	117,00
013321	320	150	11,0	240,00
013361	360	170	16,0	339,00
013401	400	190	22,0	418,00

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	73,80
015201	200	90	2,5	96,40
015241	240	105	4,3	133,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	80,00
017201	200	60	1,2	99,00
017241	240	70	2,2	126,00

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

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

Nr kat.	Cena netto
020361	133,00



POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	27,50
019241	240	36,70
019281	280	50,00
019321	320	69,40
019361	360	83,60
019401	400	97,90



GARNKI GREDIL

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

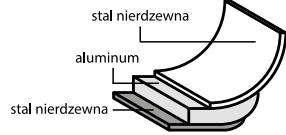


GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	145,00
011285	280	250	15,4	189,00
011325	320	260	20,9	244,00
011345	320	320	25,7	307,00
011365	360	360	36,6	340,00
011405	400	400	50,3	404,00
011455	450	450	71,6	614,00
011505	500	500	98,2	734,00

Dno typu sandwich



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	161,00
012325	320	200	16,1	214,00
012365	360	220	22,4	293,00
012405	400	260	32,6	360,00
012455	450	360	57,3	552,00

GARNKI BASIC LINE

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



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	59,00
012206	200	120	3,8	74,00
012246	240	135	6,1	96,00
012286	280	160	9,8	119,00
012326	320	220	18,0	154,00



GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	55,00
013206	200	70	2,2	69,00
013246	240	80	3,6	89,00
013286	280	90	5,5	109,00
013326	320	110	8,8	139,00



RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	36,00
015146	140	55	0,8	42,00
015166	160	60	1,2	48,00
015206	200	70	2,2	61,00
015246	240	80	3,6	79,00

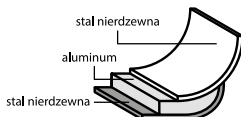
NOWOŚĆ

GARNKI PREMIUM LINE

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



Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	78,00
011202	200	200	6,3	118,00
011242	240	200	9,0	152,00
011282	280	250	15,4	206,00
011322	320	260	20,9	309,00
011342	320	320	25,7	345,00
011362	360	360	36,6	439,00
011402	400	400	50,3	534,00
011452	450	450	71,6	681,00
011502	500	500	98,2	861,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	74,50
012202	200	140	4,4	101,00
012242	240	160	7,2	135,00
012282	280	180	11,1	168,00
012322	320	200	16,1	262,00
012362	360	220	22,4	338,00
012402	400	300	37,7	438,00
012452	450	360	57,3	617,00
012502	500	320	62,8	669,00

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	84,20
013242	240	110	5,0	113,00
013282	280	130	8,0	147,00
013322	320	160	12,9	233,00
013362	360	180	18,3	321,00
013402	400	250	31,4	417,00



GARNEK Z KRANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	536,00

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	274,00

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	619,00
010505	500	500	450	658,00
010606	600	600	450	766,00

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 61)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	360,00

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	81,60
015202	200	105	3,3	91,80
015242	240	110	5,0	130,00
015282	280	130	8,0	157,00

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	61,90
015204	200	105	3,3	70,40
015244	240	110	5,0	94,00
015284	280	130	8,0	148,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	59,40
017242	240	75	2,2	88,30

PATELNIE

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



PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	014201	200	40	95,60
	014241	240	45	119,00
	014281	280	50	178,00
	014321	320	55	229,00
2.	014361	360	60	314,00
	014401	400	60	409,00

INOX



PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	65,90
014243	240	42	71,10
014283	280	48	86,50
014323	320	52	133,00
014363	360	65	201,00
014403	400	70	234,00

INOX



PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	55,70
2.	037401	400	120	185	81,70



PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	125,00
014284	280	48	163,00
014324	320	52	224,00



PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	71,20



PATELNIĄ POWLEKANE TYTANEM

PATELNIĄ POWLEKANA TYTANEM

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



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	165,00
034280	280	55	183,00
034320	320	55	209,00



PATELNIĄ POWLEKANA TYTANEM

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



Dno patelni

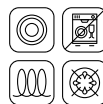


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	190,00
034281	280	55	214,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS

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



Dno patelni



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	122,00
018287	280	30	1,3	147,00

Al



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	132,00
018286	280	51	2,4	154,00
018326	320	55	3,5	180,00
018366	360	59	4,8	242,00
018406	400	63	6,3	293,00

Al



PATELNIĄ WOK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	174,00
018321	320	95	5,3	200,00
018361	360	120	8,5	290,00

Al



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT



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

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	105,00



PATELNIĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	81,20
018244	240	47	1,6	105,00
018284	280	51	2,4	121,00
018324	320	53	2,9	142,00
018364	360	59	4,8	201,00
018404	400	63	6,3	243,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	105,00
018303	300	31	1,5	127,00



PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	75,70
018243	240	47	1,6	99,50
018283	280	51	2,4	122,00
018323	320	55	3,5	145,00
018363	360	59	4,8	204,00
018403	400	63	6,4	249,00



Prosta rączka
w modelach
018363
i 018403

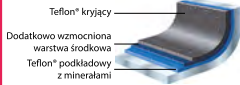


PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



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

3 - warstwowa powłoka teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	57,70
035240	240	45	2,0	68,00
035280	280	50	3,0	86,50



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	84,00



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIĄ

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	47,70
035241	240	40	1,2	56,70
035281	280	45	2,0	72,10
035321	320	50	3,0	92,70
035361	360	55	4,0	138,00
035401	400	60	5,0	162,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	72,90
032301	292 / 255	17	99,90



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	111,00
031240	240	40	1,3	133,00
031280	280	45	2,0	153,00
031320	320	50	3,0	170,00
031360	360	50	4,0	214,00
031400	400	55	5,0	294,00



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	173,00
036240	240	65	2,6	200,00
036280	280	75	3,8	221,00



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	108,00
032280	280	20	1,1	108,00



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	327,00



NACZYNIA ŻELIWNE



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

PATELNIJA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	71,90



PÓLMISEK

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	41,90



PÓLMISEK ŻELIWNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	72,50





PRZYBORY KUCZENNE

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

Wiadra.....	71-72	Dozowniki, stojaki do sosów.....	85
Wirówka do sałaty.....	72	Pęsety, szczypce, wyciskacze.....	86-87
Miski, wanny.....	73	Noże i przybory dekoracyjne.....	88
Sitka, cedzaki, wanny przedcedzakowe.....	74-75	Otwieracz do konserw.....	89
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania.....	76-79	Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria.....	89
Łopatki, różgi.....	80-81	Wagi.....	90-94
Ubijak do ziemniaków.....	81	Termometry.....	95
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki.....	82-83		
Ekspozytory.....	85		

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Lindén

INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	176,00
091101	280 / 200	245	10	207,00
091151	305 / 200	310	15	253,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	300,00
092151	305 / 202	330	15	325,00

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	77,50
093151	305	106,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	134,00
091103	293/205	245	10	162,00
091123	295/230	275	12	163,00
091153	300/200	340	15	231,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	164,00
092123	290/200	305	12	214,00
092153	300/200	354	15	235,00

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	51,70
093123	290	60,90
093153	300	70,20



Węzyk odprowadzający wodę



Wijmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



WIADRO

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	454,00

Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	43,70

MISKA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400090	120	53	0,31	6	5,84
400091	140	63	0,55	6	8,05
400095	172	76	1,20	6	12,05
400092	200	87	1,60	6	16,40
400093	230	101	2,50	6	18,00
400094	262	113	3,70	6	22,80



MISKA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	21,60
082200	200	80	1,6	25,20
082240	240	100	2,7	30,20
082280	280	100	4,0	39,20
082300	300	110	5,0	43,30
082320	320	110	6,0	51,00
082360	360	130	8,0	58,90



MISKA KUCHENNA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	21,60
081201	200	90	2	33,00
081241	240	110	3,5	45,50
081281	280	132	6,2	55,40
081301	300	140	7	64,50
081351	350	160	11,5	89,80
081401	400	180	16,5	117,00



WANNA

- stal satynowana
- z uchwyłami



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	296,00
083450	450	200	21,0	374,00
083500	500	220	28,0	497,00



MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	77,30
082500	500	130	14,0	103,00
082550	550	145	19,0	119,00
082600	600	160	27,0	164,00
082700	700	185	45,0	240,00
082800	800	205	65,0	359,00
082900	900	225	90,0	368,00



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	19,75
076150	150	150	20,10
076180	180	170	27,30
076200	200	180	32,30

FOREMKA DO TERIN

INOX

• kształt foremek:

098010 - 
098020 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	100,00
098020	400	50	40	0,4	99,70

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	209,00
075240	240	180	259,00

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	52,00
075241	240	210	70,90

SITO DO PRZESIEWANIA

• oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	52,20
073250	250	75	49,80
073300	310	75	68,70

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	87,10

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	299,00
077260	260	260	338,00

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	95,00
074350	350	430	121,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	181,00
072403	400	220	235,00

CEDZAK

- z uchwytnymi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	139,00
071410	375 / 175	185	93,20

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	508,00
072502	500 / 330	260	597,00

PRZYBORY KUCZENNE MONOBLOK



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



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	29,20
324121	120	360	37,40
324141	140	385	44,70
324161	160	415	58,00
324201	200	480	92,10

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

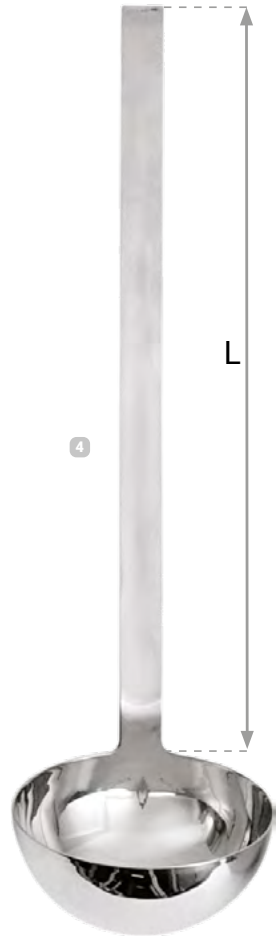
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	36,60
324120	120	360	42,00
324140	140	380	47,40
324160	160	415	66,60

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	19,80
323081	80	295	0,12	27,70
323101	100	340	0,25	36,10
323121	120	365	0,40	42,00
323141	145	395	0,75	62,00
323201	200	480	2,00	139,00

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	24,70
323082	80	345	0,13	30,10
323092	90	362	0,20	30,50
323102	100	380	0,25	32,20
323122	120	420	0,45	47,60
323142	140	440	0,67	51,50
323162	160	474	1,00	72,80
323182	180	500	1,50	110,00





PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	39,90
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	26,70
3.	320030	Łyżka perforowana	400	-	27,20
4.	320040	Łyżka do serwowania	400	-	27,30

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320060	Łyżka do spaghetti	400	-	27,20
6.	320070	Łyżka cedzakowa	400	-	27,50
7.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	26,70

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	97,90
2.	311500	Widelec do przewracania	500	125,00
3.	311100	Łyżka do serwowania	460	47,50

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

• okrągły uchwyt



7



8



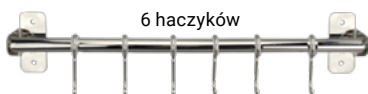
9



10



11



6 haczyków

12

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	Łyżka cedzakowa	-	345	19,85
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	18,35
3.	321030	Łyżka do serwowania	-	328	19,70
4.	321040	Chochla	70	280	16,10
	321050	Chochla	85	310	20,20
5.	321060	Łyżka do spaghetti	-	307	21,90
6.	321070	Łopatka do przewracania	-	320	20,70
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	21,10
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	16,95
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	17,60
10.	321120	Radełko proste	57	190	19,65
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	27,10
12.	321001	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	31,60

PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	Łyżka perforowana	310	-	25,50
2.	420032	Łyżka do serwowania	315	-	31,80
3.	420052	Chochla	310	0,08	34,50

PRZYBORY DO SERWOWANIA



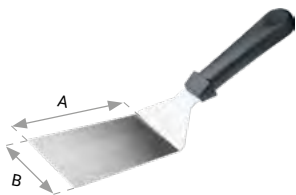
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypce	250	25,20
	325130	Szczypce	320	26,00
2.	325030	Łyżka perforowana	350	26,00
3.	325040	Łyżka do serwowania	350	28,10

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	28,10
5.	325070	Łyżka cedzakowa	-	350	-	26,00
6.	325080	Łopatka do przewracania	-	350	-	27,40

ŁOPATKI



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	25,80



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	147,00



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	185,00



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	124,00



ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	29,70



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	16,30



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	19,25



NOWOŚĆ

ŁOPATKA KĄTOWA

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
334321	50	170	33,00



Rękojeść
z tworzywa



stalgast

1 RÓŻGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	22,30
313350	350	29,30
313450	450	31,00
313550	550	33,00

2 RÓŻGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	18,80
313400	400	24,10
313500	500	29,40
313600	600	28,70

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	111,00
310200	200	450	170,00

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	36,40
310201	200	590	43,70
310241	240	570	72,00

5 ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	129,00

6 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	97,00
314100	1000	107,00
314125	1250	128,00

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	218,00

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	18,55
304073	0,68	35,80

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	42,60
304033	0,150	56,20
304060	0,450	60,60
304101	0,650	80,90

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	14,40
305100	1,0	25,80

SZUFELKA

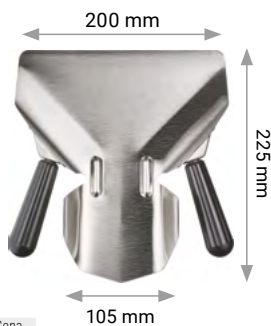
INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	79,70

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	62,80

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	39,70

ŁYŻKA MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	16,30

KUBEK MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	24,50

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	7,55
506103	1,00	16,30
506203	2,00	21,90
506303	3,00	29,00
506503	5,00	47,20

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	29,50
506102	1,0	49,80
506202	2,0	91,60

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	58,20

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	27,60

WĄSKA TARKA

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

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	302920	35	405	45,00
2.	302922	35	405	45,00

LISTWA DO BONOWANIA

Al



Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	33,30
099103	600	45,30
099104	900	79,50
099105	1200	99,80

DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	14,90

TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	18,60

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN
- 1/9 65mm

PL STALGAST RADOM INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	448,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	25,40

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815200	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	200,00
2.	815250	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	245,00
3.	815240	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	305,00

DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	94,30
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	89,10
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	80,80

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065722	●	70	240	0,70	5,15
065721	●	70	240	0,70	5,15
065723	○	70	240	0,70	5,15

EKSPOZYtory



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348050	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	50,00
2.	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	133,00
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	85,20

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	19,55

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	13,00
423284	280	12,25

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	8,84

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	14,60

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	13,60

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	17,10

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	9,27
422301	300	10,80
422401	400	21,20

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	14,30
422303	300	15,50

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	11,95

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	9,21

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	10,45

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	10,70



WYCISKACZ DO CYTRYN



- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	37,30

KRAJACZ DO JAJ



- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	34,30

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE



- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	163,00

PORCJONER DO RYŻU

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	56,90

WYCISKACZ DO CZOSNKU



- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	33,80



SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	12,90

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY,
KANALOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	9,76

2 NOŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	11,20

3 NOŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	11,20

4 NOŻ DEKORACYJNY,
KANALOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	9,04

5 WYDRAŻACZ
DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	14,25

6 NOŻ DEKORACYJNY
ZAKRZYWIONY
• wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334070	70	3,68

7 NOŻ DEKORACYJNY
• ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	19,00

8 NOŻ DEKORACYJNY
• ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	19,00



OTWIERACZ DO KONSERW

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



OTWIERACZ DO KONSERW

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz	-	640	324,00
2.	300000	Kółko	25	-	55,80
3.	300010	Nóż	-	40	27,40

Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	420	205,00



URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

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

AI

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	68,00

SZATKOWNICA MANDOLINA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	145,00



INOX



WAGI Z LEGALIZACJĄ

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



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

WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

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



SZALKĄ

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

Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	260	270	122	245x190	3,2	3	1	1190,00
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	1190,00
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	1190,00
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	1190,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	143,00



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

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	143,00

WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

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


Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	1220,00
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	1220,00
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	1220,00

WAGA POMOCNICZA WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ


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



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalagast.com


Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730035	256	280	121	190x242	3	3	1	2305,00
730065	256	280	121	190x242	3	6	2	2305,00
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	2305,00

SZALKKA

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	143,00



WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ



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

Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732063	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	2350,00
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	2350,00
732353	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	2850,00



WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ



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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	1285,00

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta



WAGI BEZ LEGALIZACJI

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

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	301,00
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	239,00
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	244,00



WAGA POMOCNICZA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	862,00
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	903,00
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	865,00
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	903,00



Zdejmowana szalka





WAGA POMOCNICZA WODOODPORNNA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	1755,00
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	1755,00
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	1755,00
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	1845,00

Zdejmowana szalka



SZALKKA (DODATKOWA)

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	143,00



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgastr.com



TERMOMETR LODÓWKOWY

- zakres temperatury: $-40 \div 40^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena netto
620110	14,25

TERMOMETR SONDA

- zakres temperatury: $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	17,10

TERMOMETR

- zakres temperatury: $-11 \div 50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	17,10

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury: $-50 \div 280^{\circ}\text{C}$
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	66,10

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury: $-50 \div 300^{\circ}\text{C} / -58 \div 572^{\circ}\text{F}$
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	86,70

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury: $0 \div 50^{\circ}\text{C}$
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	83,80

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOKTYKOWY

- zakres temperatury: $-50 \div 380^{\circ}\text{C}$
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	192,00



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

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

Noże i zestawy noży kuchennych	97-110
Listwy magnetyczne	108
Ostrzałki i stalki	110-111
Nożyce kuchenne	112

Kłoc masarski	112
Tłuczki do mięsa	113
Deski do krojenia, deski HACCP	114-116

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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

INOX



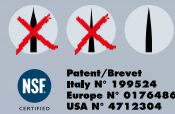
PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojeści



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

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



DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

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



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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218200	Nóż kuchenny	200	149,00
	218250	Nóż kuchenny	255	146,00
	218300	Nóż kuchenny	300	185,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	154,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	176,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	101,00
	219320	Nóż do chleba	315	129,00
	220320	Nóż do wędlin	315	133,00
4.	210240	Nóż do pieczeni	230	110,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	204220	Nóż do filetowania miętki	220	113,00
7.	201180	Nóż masarski	180	132,00
	201220	Nóż masarski	230	133,00
8.	207160	Nóż do oddzielania kości prostej	155	102,00
9.	203180	Nóż do nacinania	180	101,00
10.	208160	Nóż do oddzielania kości zagiętej	160	106,00
11.	209160	Nóż do oddzielania kości wąskiej	160	112,00
12.	205280	Nóż do łososia	275	104,00
13.	225330	Nóż do ryb	330	185,00



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

ZESTAW NOŻY

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	215120	Noż do pomidorów	115	62,20
2.	214100	Noż do obierania	100	50,40
3.	216060	Noż do jarzyn	60	46,20
4.	226180	Noż japoński	180	129,00
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	94,10
6.	270260	Łopatka do przewracania	260	185,00
7.	270150	Łopatka do przewracania	150	147,00
8.	264170	Łopatka do przewracania perforowana	170	124,00
9.	213160	Tasak	160	234,00
10.	212220	Stalka	220	163,00
	212300	Stalka	300	211,00
11.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	359,00
12.	200005	Zestaw noży	-	401,00



NOŻE SANELLI

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



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Pełna oferta zestawów
noży na str. 108-110

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Nóż kuchenny	210	96,10
	286252	Nóż kuchenny	255	112,00
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	75,50
	286222	Nóż uniwersalny	230	91,90
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	66,60
4.	286242	Nóż do chleba	235	65,70
4.	286102	Nóż do obierania	95	28,20
	287110	Nóż do obierania	110	18,35

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	287111	Nóż do obierania	110	18,35
7.	287112	Nóż do pomidorów	120	21,60
8.	287120	Nóż uniwersalny	120	20,20
9.	286062	Nóż do jarzyn	60	25,80
	287070	Nóż do jarzyn	70	18,95

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



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



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218209	Nóż kuchenny	200	42,70
	218259	Nóż kuchenny	255	86,00
	218309	Nóż kuchenny	300	81,90
2.	219209	Nóż do chleba	200	37,40
3.	203139	Nóż do mięsa	130	22,20
	203209	Nóż do mięsa	200	39,20
4.	209159	Nóż do filetowania	155	34,70
	204189	Nóż do filetowania	180	30,20

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	217139	Nóż do steków/pomidorów	115	19,40
6.	214109	Nóż do obierania	100	26,70
7.	216089	Nóż do jarzyn	80	24,50
8.	211189	Widelec	180	35,00
9.	212259	Stalka	250	27,50

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218208	Nóż kuchenny	210	25,90
	218258	Nóż kuchenny	240	37,90
2.	210208	Nóż do pieczenia	200	17,80
3.	219208	Nóż do chleba	195	22,20
4.	214108	Nóż do obierania	100	17,15
	214138	Nóż do obierania	115	12,95

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	216088	Nóż do jarzyn	75	17,35
6.	211158	Widelc	150	20,30
7.	227259	Nożyce do drobiu	250	30,20
8.	212259	Stalka	250	27,50
	212309	Stalka	300	26,60

NOŻ DO JARZYN STALGAST ELITE

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów



Nr kat.	L mm*	Cena netto
293065	65	52,20



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283262	●	260	58,40
283264	●	260	55,40
283266	○	260	55,40



2 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151	●	150	35,90



3 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	●	60	11,15



4 NOŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	●	300	30,60



5 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	42,40



NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

• kolorowy uchwyt



System
oznaczenia
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

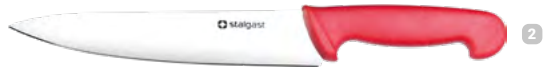
1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281153	●	160	13,40



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	●	220	18,35
281212	●	220	18,45
281213	●	220	18,50
281214	●	220	18,75
281216	●	220	18,40



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	●	250	24,40
281252	●	250	24,40
281253	●	250	24,40
281254	●	250	24,40
281255	○	250	24,40
281256	●	250	24,40



4 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	12,60
282154	●	160	11,80



5 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	●	90	7,96
285082	●	90	7,91
285083	●	90	7,97



6 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	11,55



7 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	15,00



8 NOŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	8,02



PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO



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

NOWOŚĆ

 System
oznaczania
HACCP:

 SUROWE
MIĘSO


WARZYWA


 DRÓB
SUROWY


RYBY



NABIAŁ


 MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	23,50



2 NÓŻ DO JARZYŃ

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	16,00



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	18,00



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	41,00



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	37,00



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	56,00



7 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	○	130	34,00



8 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	37,00
283188	●	180	37,00



9 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	89,00



10 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	54,00
283218	●	210	54,00
283219	●	210	54,00



11 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	63,00
283258	●	250	63,00



12 NÓŻ DO CHLEBA

• ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	○	250	49,00



13 NÓŻ DO FILETOWANIA

• elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	58,00



14 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	135,00



**LISTWA MAGNETYCZNA
Z Haczykami**

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248458	5	450	32,50
2.	248608	6	625	41,90



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	60,20



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	20,30
249558	550	34,90



PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249558	Listwa magnetyczna	550	34,90
2.	218200	Nóż kuchenny	200	149,00
3.	264170	Lopatka do przewracania perforowana	170	124,00
4.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	113,00
5.	201220	Nóż masarski	230	133,00
6.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	112,00
7.	214100	Nóż do obierania	100	50,40

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249338	Listwa magnetyczna	330	20,30
2.	212309	Stalka	300	26,60
3.	218208	Nóż kuchenny	210	25,90
4.	210208	Nóż do pieczenia	200	17,80
5.	211158	Widelec	150	20,30
6.	214108	Nóż do obierania	100	17,15

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

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



ETUI NA NOŻE STALGAST

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212259	Stalka	250	27,50
2.	211189	Widelec	180	35,00
3.	218209	Nóż kuchenny	200	42,70
4.	219209	Nóż do chleba	200	37,40
5.	203209	Nóż do mięsa	200	39,20
6.	209159	Nóż do filetowania	155	34,70
7.	200019	Etui na noże	-	47,20



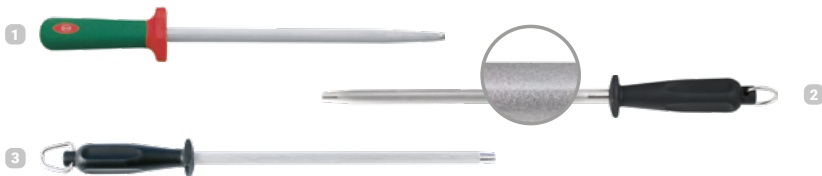
ZESTAW NOŻY

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



Nr kat.	Cena netto
200005	401,00

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	163,00
	212300	Stalka Sanelli	300	211,00
2.	212259	Stalka	250	27,50
	212309	Stalka	300	26,60
3.	212257	Stalka diamentowa	255	51,70

OSTRZĄDKA DO NOŻY

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

OSTRZĄDKA DO NOŻY

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

OSTRZĄDKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węgla wolframu, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	38,40



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	29,70



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	67,30

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	356,00

Szufladka na opiłki



MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	642,00

DESKA DO KROJENIA

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	342250	300	250	20	49,90
2.	342400	400	300	20	60,20
3.	342500	500	300	20	74,50

KŁOC MASARSKI

PE

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	823,00

NOŻYCE



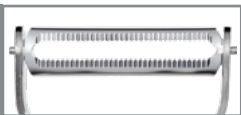
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	23,20
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	163,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	30,20

OBIERACZKI



Sanelli

Ostrze model 334119



Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	17,85
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	10,65
2.	334100	Obieraczka do warzyw	50	100	20,10

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	84,50

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	■	45	145	45	103	69,40

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	31,30

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

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

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	126,00

DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	55,20

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	●	450	300	13	30,40
341452	●	450	300	13	30,40
341453	●	450	300	13	30,40
341454	●	450	300	13	30,40
341455	○	450	300	13	30,40
341456	●	450	300	13	30,40

ZESTAW DESEK HACCP

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



Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	GN 1/2	87,50
341510	GN 1/1	174,00
341410	450x300	139,00

DESKI Z WYCIĘCIEM

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321	■	325	265	12	29,70
341322	■	325	265	12	29,70
341323	■	325	265	12	29,70
341324	■	325	265	12	29,70
341325	□	325	265	12	29,70
341326	■	325	265	12	29,70



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531	■	530	325	15	65,40
341532	■	530	325	15	65,40
341533	■	530	325	15	65,40
341534	■	530	325	15	65,40
341535	□	530	325	15	65,40
341536	■	530	325	15	65,40



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631	■	600	400	18	91,50
341632	■	600	400	18	91,50
341633	■	600	400	18	91,50
341634	■	600	400	18	91,50
341635	□	600	400	18	91,50
341636	■	600	400	18	91,50



DESKA DO KROJENIA

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

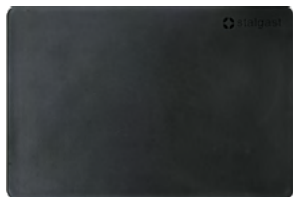


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	30,40
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	29,70
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	65,40
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	91,50

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



1



2

DESKA DO KROJENIA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	16,85
340351	350	250	10	34,70





AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztucce	118-133	Moździerz z tłuczkiem	180
Porcelana dla dzieci	134	Zestawy do przypraw	181
Sztucce do steków i pizzy	136	Koszyki do pieczywa	183
Porcelana i zastawa stołowa	134-158	Stojak na kartę menu, kosz stołowy, waga do zupy	184
Szkło	159-179		
Młynki do przypraw	180		

SZTUĆCE BASIC

- cena za sztukę

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354260	Łyżka stołowa	188	12	0,91
2.	354250	Widelec stołowy	188	12	0,91
3.	354280	Nóż stołowy	207	12	2,00
4.	354210	Łyzeczka do herbaty	140	12	0,64



INOX
18/0

SZTUĆCE BANKIETOWE

- cena za sztukę

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355860	Łyżka stołowa	200	12	3,00
2.	355850	Widelec stołowy	200	12	3,00
3.	355880	Nóż stołowy	226	12	4,70
4.	355810	Łyzeczka do herbaty	134	12	2,00
5.	355840	Łyzeczka do kawy	109	12	1,80
6.	355820	Widelczyk do ciasta	141	12	2,00



INOX
18/0

SZTUĆCE VINTAGE

- cena za sztukę

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353560	Łyżka stołowa	189	12	1,56
2.	353550	Widelec stołowy	188	12	1,56
3.	353580	Nóż stołowy	208	-	2,49
4.	353510	Łyzeczka do herbaty	135	12	1,82



INOX
18/0

SZTUĆCE CATERINGOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stołowa	178	12	1,32
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	1,32
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	2,21
4.	354110	Łyżeczka do herbaty	138	12	0,71



SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	Łyżka stołowa	175	12	1,36
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	1,45
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	2,67
4.	354010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,09



SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	Łyżka stołowa	176	12	1,30
2.	355051	Widelec stołowy	176	12	1,30
3.	355081	Nóż stołowy	205	12	3,31
4.	355011	Łyżeczka do herbaty	132	12	1,09



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stołowa	195	12	2,05
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,87
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	3,05
4.	353010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,16



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	Łyżka stołowa	187	12	3,41
2.	351051	Widelec stołowy	190	12	3,24
3.	351081	Nóż stołowy	205	12	3,41
4.	351011	Łyżeczka do herbaty	135	12	2,38



SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	Łyżka stołowa	190	12	3,75
2.	357050	Widelce stołowy	195	12	3,75
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	4,40
4.	357010	Łyżeczka do herbaty	140	12	2,73
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	2,89
6.	357140	Łyżeczka do kawy	100	12	2,35



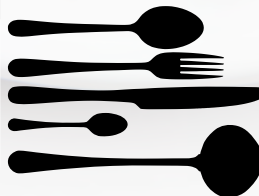
SZTUĆCE NAVIA

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	Łyżka stołowa	189	12	3,31
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	3,31
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	6,79
4.	350210	Łyżeczka do herbaty	139	12	2,39
5.	350270	Łyżka wazowa	305	1	3,84



SZTUĆCE SEGURA

• cena za sztukę

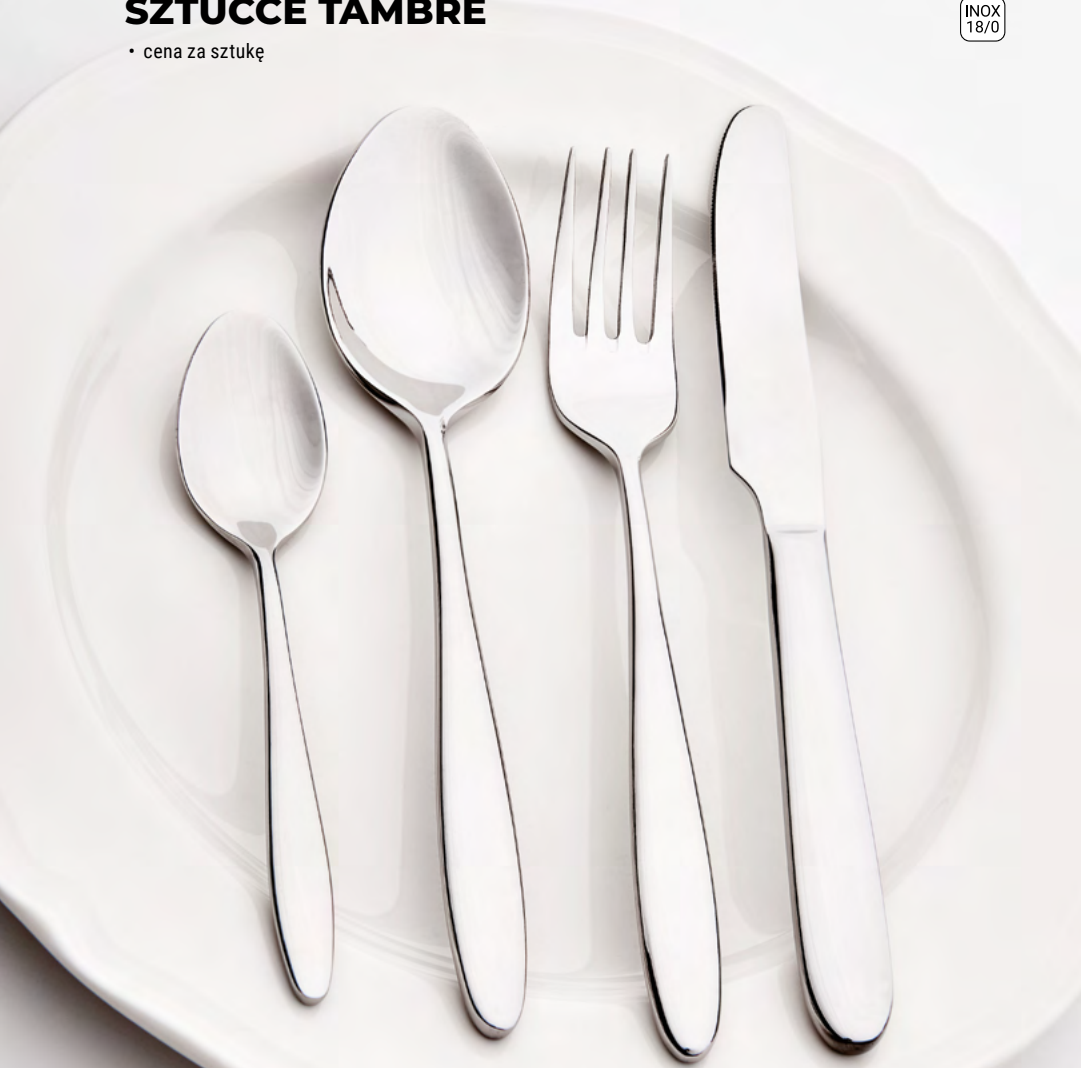
INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	Łyżka stołowa	185	12	2,81
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	2,50
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	6,93
4.	355710	Łyżeczka do herbaty	133	12	2,11
5.	355740	Łyżeczka do kawy	115	12	1,87
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	2,11

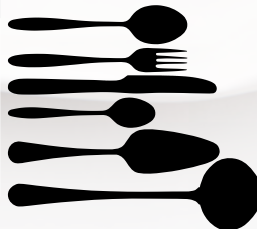


SZTUĆCE TAMBRE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355660	Łyżka stołowa	200	12	2,94
2.	355650	Widelec stołowy	200	12	2,84
3.	355680	Nóż stołowy	218	12	5,18
4.	355610	Łyżeczka do herbaty	147	12	2,24
5.	355640	Łopátka do tortu	220	1	2,48
6.	355670	Łyżka wazowa	305	1	5,44



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

INOX
18/10

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351060	Łyżka stołowa	195	12	9,18
2.	351050	Widelc stołowy	192	12	8,85
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	10,80
4.	351010	Łyżeczka do herbaty	137	12	5,10
5.	351140	Łyżeczka do kawy	114	12	4,40
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	4,78



SZTUĆCE TURIA

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	Łyżka stołowa	198	12	3,00
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	4,40
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	6,84



SZTUĆCE KANADI

INOX
18/10

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359860	Łyżka stołowa	200	12	7,12
2.	359850	Widelec stołowy	195	12	7,12
3.	359880	Nóż stołowy	210	12	8,99
4.	359810	Łyżeczka do herbaty	110	12	2,56
5.	359840	Łyżeczka deserowa	153	12	4,74
6.	359820	Widelczyk do ciasta	156	12	4,74



SZTUĆCE AKENDIZ

INOX
18/10

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359960	Łyżka stołowa	200	12	6,74
2.	359950	Widelec stołowy	198	12	6,74
3.	359980	Nóż stołowy	207	12	9,49
4.	359910	Łyżeczka do herbaty	109	12	2,56
5.	359940	Łyżeczka deserowa	154	12	4,49
6.	359920	Widelczyk do ciasta	157	12	4,74



SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

 INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353360	Łyżka stołowa	193	12	6,66
2.	353350	Widelec stołowy	190	12	6,66
3.	353380	Nóż stołowy	225	12	9,83
4.	353310	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,66
5.	353340	Łyżeczka do kawy	120	12	3,29
6.	353320	Widelczyk do ciasta	143	12	3,66



SZTUĆCE HIDRAULIC

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

 INOX
18/0


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353260	Łyżka stołowa	200	12	6,10
2.	353250	Widelec stołowy	200	12	6,10
3.	353280	Nóż stołowy	220	12	8,85
4.	353210	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,53
5.	353261	Łyżka stołowa	200	12	7,48
6.	353251	Widelec stołowy	200	12	8,41
7.	353281	Nóż stołowy	220	12	12,30
8.	353211	Łyżeczka do herbaty	140	12	4,90



SZTUĆCE BCN KOLOR

INOX
18/0

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353160	Łyżka stołowa	200	12	9,79
2.	353150	Widelec stołowy	200	12	9,79
3.	353180	Nóż stołowy	221	12	12,25
4.	353110	Łyzeczka do herbaty	140	12	7,27
5.	353190	Łyzeczka do latte	202	12	9,72



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353161	Łyżka stołowa	200	12	13,20
2.	353151	Widelec stołowy	200	12	13,20
3.	353181	Nóż stołowy	221	12	15,65
4.	353111	Łyzeczka do herbaty	140	12	9,79
5.	353191	Łyzeczka do latte	202	12	11,45
6.	353121	Widelczyk do ciasta	140	12	9,79



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353162	Łyżka stołowa	200	12	13,20
2.	353152	Widelec stołowy	200	12	13,20
3.	353182	Nóż stołowy	221	12	15,65
4.	353112	Łyzeczka do herbaty	140	12	9,79
5.	353192	Łyzeczka do latte	202	12	11,45
6.	353122	Widelczyk do ciasta	140	12	9,79

SZTUĆCE DLA DZIECI

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

 INOX
18/0

NOWOŚĆ


SZTUĆCE KIDS II

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358260	Łyżka stołowa	161	12	2,75
2.	358250	Widelczyk stołowy	166	12	2,75
3.	358280	Nóż stołowy	180	12	3,00
4.	358210	Łyżeczka do deserów	138	12	2,20



SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358160	Łyżka stołowa	153	12	3,71
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	3,63
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	5,18
4.	358110	Łyżeczka do deserów	135	12	3,19



SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358061	Łyżka stołowa	168	12	2,66
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,95
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	4,59
4.	358011	Łyżeczka do deserów	133	12	2,14

PORCELANA DLA DZIECI



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395921	Talerz płytki	160	-	-	12	7,51
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	9,77
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	15,45
2.	395924	Miska	170	0,20	12		12,35
3.	395926	Talerz głęboki	200	0,35	12		14,40
4.	395927	Kubek	87	100	0,30	12	10,80



PORCELANA DLA DZIECI

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395944	Kubek	80	82	0,27	6	38,40
2.	395945	Talerz głęboki	180	0,72	6		37,90
	395946	Talerz głęboki	220	1,00	6		41,40
3.	395947	Talerz płytki	165	-	-	6	27,60
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	35,40
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	47,30



GRANGUSTO



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



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	388627	330	240	25	12	17,75
2.	388628	217	163	19	12	9,30
3.	388629	280	210	22	12	12,20

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	13,15



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	15,75

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	17,65

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	15,65



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	20,10

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	18,20

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	16,10

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	5,53
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	6,73
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	6,48

AROMATECA



- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	5,85



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	7,46



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388781	Filiżanka	83	54	0,08	12	6,03
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	5,99

SZTUŁCE DO STEKÓW I PIZZY

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298115	115	1	21,90
2.	298120	120	1	32,00
3.	298101	95	1	6,80

NOWOŚĆ



TALERZE DO PIZZY

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



LUBIANA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	330	20	6	33,00
	390302	350	20	6	40,70
2.	388615	330	12	6	11,55



ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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





Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena netto
388651	200	18	6	5,35
388652	255	22	6	7,03

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	6,58

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	9,45

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	9,07

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K mm	Cena netto
388659	355	27	6	20,20

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	78,90

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena netto
388601	200	19	6	5,41
388602	250	23	6	6,44

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	6,93

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	8,77

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	9,42
388605	Spodek	145	18	-	6	2,56

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	10,60	
388613	300	27	220	6	19,35	

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
6.	388608	81	107	0,32	6	9,55
7.	388610	74	90	0,25	24	9,45

8 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena netto
388615	330	12	6	11,55

PORCELANA LUBIANA



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

AFRODYTA

str. 140-141



WERSAL

str. 142-143



KASZUB / HEL

str. 144-146



MARRAKESZ

str. 147-149



RONDO

str. 150



STONE AGE

str. 151-152



BOSS

str. 153



**Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Lubiana**
stalgastr.com



AFRODYTA

 LUBIANA

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



Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	112,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	9,93
390011	185	55	0,70	6	12,00
390012	230	65	1,40	6	31,20

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	6	18,20
390018	170	20	6	6	12,00
390019	190	20	6	6	12,40
390020	210	20	6	6	13,05
390021	260	20	6	6	26,20
390022	270	20	6	6	26,30

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	16,80
390014	Spodek	170	-	-	6	7,71

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	14,70

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	24,70

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	13,05

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	20,00

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	9,50
	390013	Spodek	135	-	-	6	6,50
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	12,20
	390015	Spodek	160	-	-	6	6,70
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	12,75
	390015	Spodek	160	-	-	6	6,70

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	39,70
390008	330	230	25	6	50,00



WERSAL

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

 LUBIANA



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	11,25
390420	170	15	6	12,00
390421	190	20	6	12,30
390422	210	20	6	12,85
390423	240	25	6	14,90
390424	265	25	6	17,55
390425	270	25	6	25,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	14,45

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	14,25

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	10,65
390427	185	55	0,60	12	11,90

BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	19,60
390417	Spodek	160	-	-	6	7,09

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	37,70

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	23,90

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	32,50

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	50,20

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	55,90

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	11,80

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
12	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	12,20
14	390416	Spodek	120	-	-	12	6,15
13	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	14,15
	390415	Spodek	145	-	-	6	6,68
14	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	17,05
	390417	Spodek	160	-	-	6	7,09

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
15	390102	65	35	0,06	12	6,41
16	390101	80	40	0,10	12	7,23



17 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	39,00
390412	320	235	30	6	49,90

KASZUB / HEL

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

 LUBIANA





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	8,71
390216	230	60	1,0	6	22,80

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	22,90

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	23,00
390232	290	50	1,3	6	28,30

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	160,00

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	7,53
390234	170	20	6	7,53
390235	190	20	6	8,80
390236	210	25	6	10,00
390237	245	25	6	12,10
390238	265	35	6	18,95

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	11,25
390229	240	40	0,8	6	11,90

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	14,05
	390221	Spodek	160	-	-	6	6,70
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	10,80
	390227	Spodek	160	-	-	6	6,55

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	28,50
390218	145	60	0,22	6	31,00

10 PÓLMISEKOWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	20,70
11.	390224	280	195	35	6	30,80

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	24,10
390226	240	140	35	6	25,70



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K litry*	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	22,80

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	43,00

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	43,20

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	7,98

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	17,45

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	8,09
7.	390212	85	95	0,25	6	10,95
8.	390213	90	125	0,40	6	14,15

9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	9,22
10.	390210	95	130	0,60	6	12,00

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	10,00
13.	390219	Spodek	120	-	-	12	5,68
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	10,45
	390220	Spodek	155	-	-	6	6,45
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	10,55
	390222	Spodek	145	-	-	6	6,20

MARRAKESZ

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	19,80
390073	200	17	6	20,40
390077	260	15	6	28,90

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	21,40



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	41,20
390085	205	205	12	6	51,90
390078	255	255	15	6	73,30
390084	305	305	18	6	87,90

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	47,80
390080	290	130	15	6	55,60
390081	310	240	17	6	68,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	23,40



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	27,10



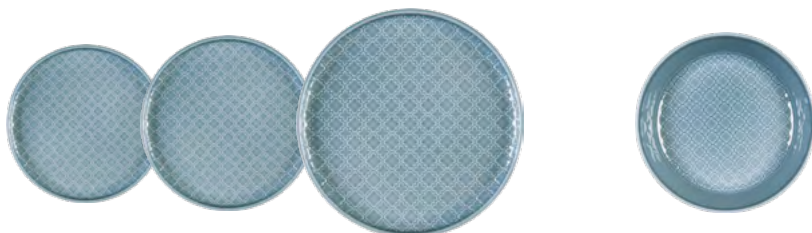
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	32,80
390072	Spodek	150	17	-	6	13,30

MARRAKESZ



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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	19,80
390113	200	17	6	20,40
390116	260	15	6	28,90

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	21,40



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	41,20
390124	205	205	14	6	51,90
390117	255	255	15	6	73,30
390122	305	305	18	6	87,90

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	47,80
390119	290	130	15	6	55,60
390120	310	240	17	6	68,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	23,40



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	27,10

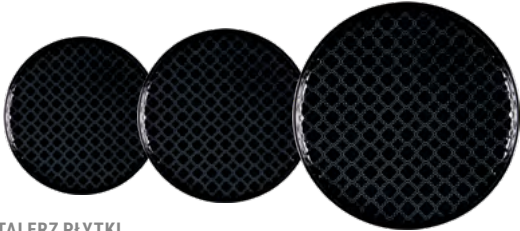


FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	32,80
390112	Spodek	150	17	-	6	13,30

MARRAKESZ

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



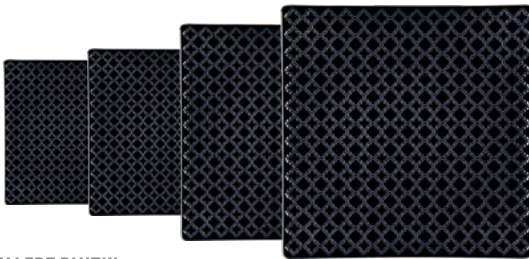
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	19,80
390128	200	17	6	20,40
390131	260	15	6	28,90



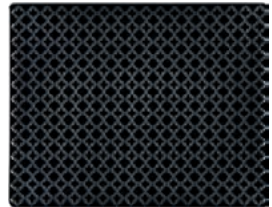
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	21,40



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	41,20
390139	205	205	14	6	51,90
390132	255	255	15	6	73,30
390137	305	305	18	6	87,90



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	47,80
390134	290	130	15	6	55,60
390135	310	240	17	6	68,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	23,40



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	27,10



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	32,80
390127	Spodki	150	17	-	6	13,30

RONDO



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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	30,80
390092	270	39	6	44,50



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	30,60



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	30,40



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	30,20



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	30,80
390097	270	39	6	44,50



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	30,60



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	30,40



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	30,20

STONE AGE

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	4	43,10
390049	280	31	4	58,10
390043	330	30	6	98,60



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	40,90



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	107,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	38,60



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	126,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	40,30
390041	220	76	6	85,10



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	41,80



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	39,70
390052	Spodek	170	20	-	4	23,50



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	27,40
390053	Spodek	125	20	-	4	18,45

STONE AGE

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

 LUBIANA



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	43,10
390063	280	31	4	58,10
390059	330	30	6	98,60



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	40,90



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	107,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	38,60



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	126,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	40,30
390057	220	76	6	85,10



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	41,80



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	39,70
390066	Spodek	170	20	-	4	23,60



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	27,30
390067	Spodek	125	20	-	4	18,35

BOSS

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	22,80
390034	270	27	6	33,90



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	23,80



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	30,10



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	51,10



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	89,50
390037	235	28	330	6	118,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	29,60



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	47,10



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	41,50

PORCELANA ISABELL



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



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	5,36
388102	180	22	6	7,36
388103	200	23	6	8,68
388104	230	23	6	11,85
388105	240	23	4	13,00
388106	250	25	4	13,20
388107	260	25	4	13,90
388108	280	33	3	21,20
388109	310	30	3	24,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	10,10
388124	230	40	0,300	4	14,85
388125	250	45	0,350	4	14,40
388126	305	45	0,550	3	7,99

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	3,17

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	8,01
388240	Spodek	145	20	-	12	4,75

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	8,33
388238	Spodek	140	20	-	12	4,04

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	9,62
388166	Spodek	140	20	-	12	5,27
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	13,10
388168	Spodek	140	25	-	12	6,49




1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	82,50

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	12,00
388218	410	42	3	20,00

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	6,68

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	8,62

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	18,55
388184	170	120	0,640	2	28,00

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	7,27
388194	Spodek	155	24	-	12	3,97
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	10,05
388196	Spodek	160	24	-	12	5,93

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	10,60

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	8,10

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	46,50

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	8,72

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	8,90

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	31,20

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	10,50
388157	145	65	0,550	12	13,10

7 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	3,77
388186	80	35	0,100	24	3,62
388187	90	40	0,130	12	4,84

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	28,00



PORCELANA CZARNA I KOLOROWA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	4	29,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	38,20
396104	305	65	0,45	3	72,40

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396112	305	40	2	57,60

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	62,20
396114	305	70	0,50	2	93,00

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	7,65

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	9,03

SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



SZKLANKA ROCK BAR



SZKLANKA ROCK BAR



1



2



1



2



3



4



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	4,39
2.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	4,59
3.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	5,47
4.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	5,89

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400434	Szklanka niska	●	82	89	0,270	6	7,01
2.	400431	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	6,72
3.	400433	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	7,98
4.	400435	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	6,72

SZKLANKI AMERICA' 20 S



- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400424	Szklanka niska	■	83	83	0,300	6	8,83
2.	400422	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	9,54
3.	400428	Szklanka niska	■	83	83	0,300	6	10,50
4.	400426	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	9,54

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400423	Szklanka wysoka	■	68	158	0,400	6	8,90
6.	400421	Szklanka wysoka	■	73	162	0,490	6	9,66
7.	400427	Szklanka wysoka	■	68	158	0,400	6	10,00
8.	400425	Szklanka wysoka	■	73	162	0,490	6	9,66

SZKLANKA WIND

SZKLANKA PULSAR

- gwarancja trwałości koloru



SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



1

2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400635	75	95	0,300	6	5,83

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400442	■	85	144	0,465	6	7,42

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400413	■	82	88	0,300	6	7,36
2.	400415	■	82	88	0,300	6	7,36

SZKLANKI IRIDE



- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400411	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	4,29
2.	400412	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	4,29



1

2

SZKLANKA DO PIWA IRISH


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	8,94

SZKLANKA DO PIWA NONIX


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	7,67

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	12,90
2.	400507	87	194	0,500	6	13,50

SZKLANKI I KIELISZEK SORGENTE


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400526	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	4,49
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	10,05
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	10,60

SZKLANKA STONE


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	12,35
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	15,75

SZKLANKA LONGUE


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	9,56
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	13,20

SZKLANKI CARAVELLE



- klasyczna gładka formuła, lekko rozszerzana w górnej części
- idealna na każdą okazję i w każde miejsce
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400071	Szklanka niska	70	86	0,200	24	7,06
2.	400072	Szklanka niska	75	92	0,250	6	7,16

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cieńsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę



CRYSTAL GLASS



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	12,35
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	12,05
3.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	7,59
4.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	47,20

SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	8,38
2.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	5,80



1



2

SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	3,39
400582	73	155	0,400	12	6,04



ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	1,56



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	6,08



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	12,65



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	13,40



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	8,82
400572	253	0,500	12	10,30



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	8,89	4.	400621	104	94	0,260	6	7,73
2.	400596	116	125	0,300	6	13,60	5.	400623	125	180	0,300	6	21,80
3.	400597	130	90	0,375	12	9,62							

Luce Bormioli
ITALY



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,300	2	49,60

Próżnia ścianek



KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,320	2	48,40
2.	400905	Szklanka	82	113	0,270	2	31,50



1



2

SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Pasabahce
PROFESSIONAL



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	5,55
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	7,47
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	8,39
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	7,69
5.	400112	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	5,53
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	6,45
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	7,07
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	6,36



KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	6,45
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	7,37
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	8,28
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	7,08

SZKLANKA TIN CAN



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400233	79	123	0,490	12	5,12

KUBEK ICONIC



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	8,73

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	8,03

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	5,68
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	5,91
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	6,36

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400150	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	4,67
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	4,67
3.	400153	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	4,93


SZKLANKA I KIELISZKI AMBER


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400373	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	7,79
2.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	7,47
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	7,03
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	7,79
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	5,99

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	6,88
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	12,15
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	11,55
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	10,80

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	9,94
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	10,30
3.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	11,65
4.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	11,00

KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



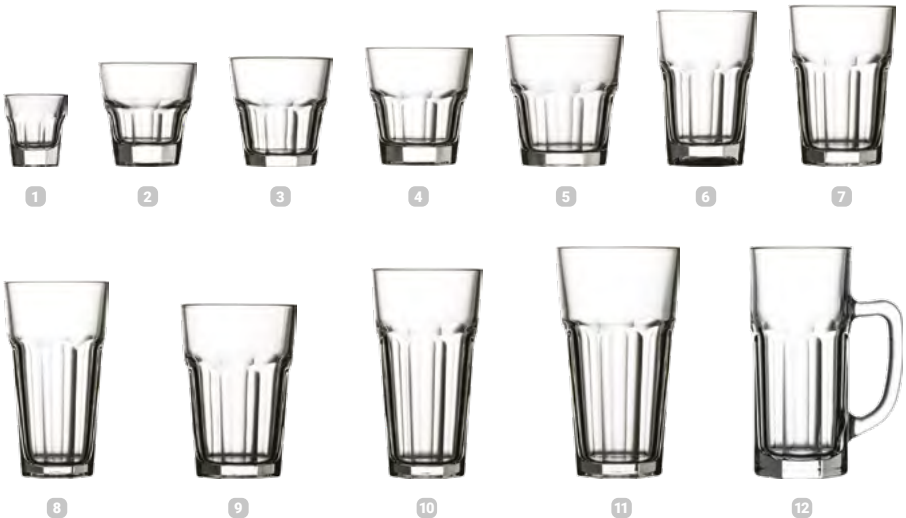
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	15,25
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	15,55
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	14,40
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	15,15
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	12,65
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	18,75
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	17,80

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Pasabahçe
PROFESSIONAL



- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	3,16
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	4,24
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	4,79
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	4,89
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	5,64
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	5,57
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	6,11
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	5,76
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	6,75
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	8,48
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	9,73
12.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	8,46
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	12,80
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	34,30

SZKŁO LINIA TIMELESS



- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	7,15
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	9,13
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	16,70
4.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	11,95
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	12,55
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	16,60
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	17,30
8.	400337	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	10,90
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	12	6,39
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	10,80
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	11,10
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	12,90
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	11,75
14.	400344	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	14,50
15.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	13,50
16.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	15,35
17.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	18,55



SZKŁO TIMELESS



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	22,10
2.	400343	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	12,35

SZKŁANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,55

SZKŁANKI TIMELESS

• gwarancja trwałości koloru



1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401340	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	9,73
2.	401341	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	11,80
3.	401320	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	10,70
4.	401321	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	13,10

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	9,74
400196	84-75	162	0,360	6	9,99
400197	91-75	175	0,455	6	13,00

SZKŁANKI LINKA

• dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
• sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401240	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	4,17
2.	401241	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	4,17
3.	401350	Szklanka wysoka	■	78-50	150	0,500	6	6,18

SZKŁANKA IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	5,52

SZKLANKI GRANDE-S



1

2

3



4

5



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	5,77
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	4,49
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	4,26
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	7,37
5.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	4,13

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	4,84
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	5,41



1



2

SZKLANKI SIDE



1

2

3

4

5

6

7

8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	4,01
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	4,24
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	5,61
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	5,03

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	7,14
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	5,02
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	5,92
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	5,96

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	4,23
2.	400180	50-35	59	0,030	12	3,89
3.	400181	50-35	60	0,040	12	4,40
4.	400183	52-34	88	0,060	12	4,14
5.	400235	46	66	0,060	12	6,79



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	12,25
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	10,10
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	8,63
4.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	9,79



KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400229	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	11,70
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	13,10
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	13,50

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	12,35	5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	6,79
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	13,40	6.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	14,50
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	14,75	7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	22,50
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	12,90	8.	400240	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	13,50

SZKLANKI ELYSIA

• gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401220	Szklanka niska	●	84	98	0,355	4	9,73
2.	401221	Szklanka niska	●	84	98	0,355	4	9,73
3.	401230	Szklanka wysoka	●	76	150	0,445	4	10,25
4.	401231	Szklanka wysoka	●	76	150	0,445	4	10,25

**SZKLANKI
GRANDE SUNRAY**



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400266	Szkłanka niska	98	105	0,390	12	4,37
2.	400268	Szkłanka wysoka	86	160	0,460	12	4,66

SZKLANKI LEAFY



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400288	Szkłanka do napojów	76	140	0,345	6	6,88
2.	400289	Szkłanka do napojów	83	150	0,450	6	7,36

SZKLANKI NOVA



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400380	Szkłanka niska	66	81	0,135	6	2,80
2.	400381	Szkłanka niska	81	86	0,315	6	5,35
3.	400382	Szkłanka wysoka	60	137	0,360	6	5,97

SZKLANKI AMORF



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400386	Szklanka niska	84	86	0,340	4	9,05
2.	400387	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	9,17



SZKLANKI ISTANBUL



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	4,45
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	4,38
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,94

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



- kubek z uchem do gorących napojów
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400101	105	90	0,250	24	9,79

KIELISZEK DO ESPRESSO

- idealny produkt do serwowania pysznego espresso lub wody
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400050	59	70	0,085	48	6,68



SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 - szkło hartowane



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	6,08
2.	400098	76-49	110	0,240	12	6,74
3.	400099	82-55	149	0,380	12	9,81

PUCHARKI



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	7,06
2.	400096	114-72	105	0,29	6	10,00
3.	400097	102-68	142	0,27	6	10,05

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,35
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,50

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	9,77
400085	94	0,170	12	16,80

POPIELNICZKA



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	5,93
2.	400113	72	37	24	5,21

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	5,02



KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	12,15
2.	400105	85-97	136	0,500	12	13,80
3.	400106	92-103	154	0,655	12	15,15

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400119	72	120,5	0,285	48	5,14
2.	400109	88	154	0,570	48	7,97

POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400187	67	188	0,380	6	8,55
2.	400373	72	180	0,395	6	7,79

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400039	80-58	180	0,320	12	4,21
2.	400136	77	197	0,480	12	5,16
3.	400190	70-62	210	0,410	6	9,49
	400191	75-70	220	0,510	6	9,61
	400192	80-73	235	0,660	6	10,30

DZBANEK

• do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400177	78-60	153	0,50	6	11,20
	400008	97-72	201	1,00	6	13,35
	400175	112-86	240	1,85	6	23,10
2.	400176	114-90	234	1,45	6	23,60



1



2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400169	104	227	1,50	6	23,20
4.	400378	120	248	2,50	1	25,50



3



4

MISKA

• szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400090	120	53	0,31	6	5,84
2.	400091	140	63	0,55	6	8,05
3.	400095	172	76	1,20	6	12,05
4.	400092	200	87	1,60	6	16,40
5.	400093	230	101	2,50	6	18,00
6.	400094	262	113	3,70	6	22,80



2



5

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	9,73
400207	64-80	203	0,50	6	11,55
400208	79-94	249	1,00	6	19,15

KARAFKA DO WINA

• typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	7,05
400173	76-87	213	0,50	6	8,77
400172	93-107	262	1,00	6	11,10

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	7,73
400238	81	230	0,50	1	11,00
400239	100	203	1,18	1	15,15

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	9,45
2.	400279	157	0,260	12	9,21

BUTELKA DO OLIWI Y OCTU

- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	400290	31	60	60	208	0,365	2	16,25
4.	400291	17	60	60	290	0,500	12	15,25



MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	36,00

SOSJERKA



- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	9,77
400085	94	0,170	12	16,80

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	16,20
369250	0,25	20,20
369450	0,45	26,70

MŁYNEK DO PRZYPPAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362402	300	52,00

MŁYNEK DO PRZYPPAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362413	300	65,70



1



2



3



4

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	15,50

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	24,40

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	38,50

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	29,90

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	6,35



5

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400087	94	24	6,47
2.	400082	120	24	4,27

KIELISZEK DO JAJ

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	364241	50	3,45



1



2



3

SERWETNIK



1



2



3



4

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	16,20
2.	364100	-	-	80	27,90
3.	364111	-	-	75	22,90
4.	364204	195	195	190	25,60

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364205	100	115	145	28,60
2.	364206	100	115	185	30,00

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

• taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	22,10



1

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	11,40

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	4,66



1



2



KOSZYK UNIWERSALNY



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361616	GN 1/6	175	160	65	19,80
2.	361623	GN 2/3	325	355	65	39,20

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	97,30
361205	GN 2/3	325	355	80	43,20

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	419001	GN 1/1	-	530	325	205,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	141,00



1



2



1



2



3



KOSZYK DO PIECZYWA



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361230	owalny	230	150	65	10,50
2.	361380	owalny	380	270	90	40,50
3.	361235	owalny	235	150	70	25,70

KOSZYK NA SZTUFCĘ



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	28,10

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	102,00
2.	365011	Chochla	80	330	-	0,09	32,10
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	50,50

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	11,05



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	35,00

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	Rezerwacja	120	43	37	6,30
2.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	2,70





PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN186-202
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności ... 203-204
Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne..... 205-212

Torby do pizzy 209
Pakowarki i akcesoria do pakowarek ..213-214
Zgrzewarka do tacek 215
Wózki transportowe i kelnerskie 216-218
Regały217, 219-220

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	55,70
111047	530	325	40	5,0	68,30
111067	530	325	65	8,0	72,50
111107	530	325	100	14,0	89,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	30,40
112067	325	265	65	3,5	45,40
112107	325	265	100	6,0	55,20
112157	325	265	150	8,5	72,00
112207	325	265	200	11,5	89,80

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	26,10
113067	325	176	65	2,5	36,50
113107	325	176	100	3,7	48,40
113157	325	176	150	5,7	76,00
113207	325	176	200	7,3	88,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114107	265	162	100	2,8	39,50
114157	265	162	150	3,6	63,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	28,70
116157	176	162	150	2,0	50,80

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	21,00
119107	176	108	100	0,8	34,60

POKRYWA GN



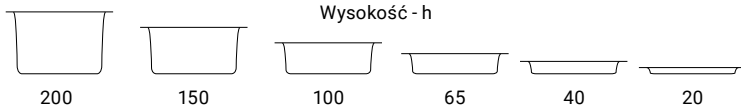
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	62,00
112007	GN 1/2	35,50
113007	GN 1/3	28,70
114007	GN 1/4	22,70
116007	GN 1/6	17,85
119007	GN 1/9	15,75

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	125,00
121107	530	325	100	14,0	149,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	92,40
117040	650	530	40	9,0	93,50
117060	650	530	65	18,0	125,00
117100	650	530	100	30,0	146,00
117150	650	530	150	42,0	166,00
117200	650	530	200	58,0	261,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	46,70
111040	530	325	40	5,0	51,00
111060	530	325	65	8,0	56,70
111100	530	325	100	14,0	69,80
111150	530	325	150	19,0	109,00
111200	530	325	200	26,0	119,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	38,90
115040	325	354	40	3,5	41,00
115060	325	354	65	5,5	43,30
115100	325	354	100	8,0	55,60
115150	325	354	150	12,0	75,20
115200	325	354	200	18,0	104,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	26,50
112040	325	265	40	2,0	30,50
112060	325	265	65	3,5	34,30
112100	325	265	100	6,0	41,30
112150	325	265	150	8,5	68,70
112200	325	265	200	11,5	84,30

POJEMNIK GN 2/4



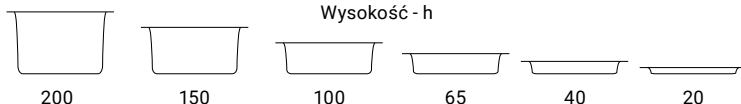
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	41,70
118060	162	530	65	3,50	42,70
118100	162	530	100	5,50	49,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	22,90
113040	325	176	40	1,5	26,40
113060	325	176	65	2,5	29,90
113100	325	176	100	3,7	36,40
113150	325	176	150	5,7	52,50
113200	325	176	200	7,3	60,10

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	17,00
114040	265	162	40	1,0	23,10
114060	265	162	65	1,7	27,00
114100	265	162	100	2,8	30,80
114150	265	162	150	3,6	45,90
114200	265	162	200	5,0	60,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	19,95
116100	176	162	100	1,6	24,60
116150	176	162	150	2,0	35,00
116200	176	162	200	2,8	48,70

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	15,00
119100	176	108	100	0,8	22,80
119150	176	108	150	1,4	30,60

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	25,00

POKRYWA GN



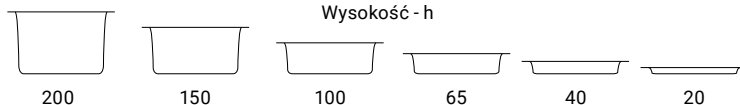
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	108,00
111000	GN 1/1	45,30
115000	GN 2/3	39,30
112000	GN 1/2	28,80
118000	GN 2/4	26,90
113000	GN 1/3	22,10
114000	GN 1/4	19,20
116000	GN 1/6	14,80
119000	GN 1/9	11,35

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	137,00
115014	GN 2/3	117,00
112014	GN 1/2	102,00
113014	GN 1/3	73,60
114014	GN 1/4	69,60
116014	GN 1/6	60,90

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beczek i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	69,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	36,20

POJEMNIK GN 1/3

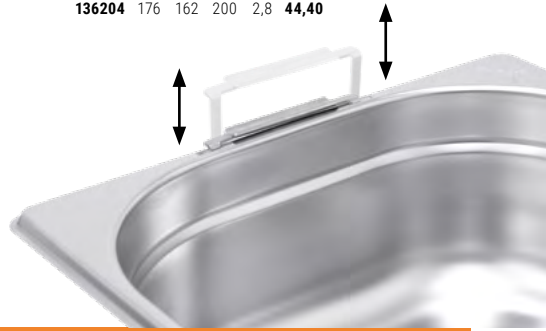


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	26,00

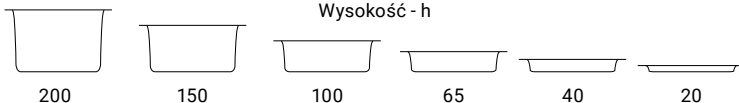
POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	21,70
136204	176	162	200	2,8	44,40



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



• polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	56,80
121044	530	325	40	5,0	61,80
121064	530	325	65	8,0	67,90
121104	530	325	100	14,0	77,10
121154	530	325	150	19,0	126,00
121204	530	325	200	26,0	147,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	58,60
125104	325	354	100	8,0	61,20

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	40,60
122104	325	265	100	6,0	51,80
122154	325	265	150	8,5	92,30

LISTWA WSPORNIKOWA

• pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	11,85
100531	530	14,00

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



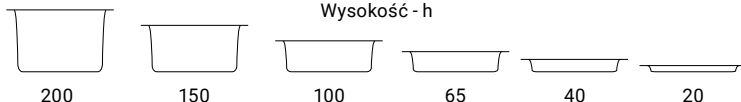
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	78,80
111042	530	325	40	5,0	91,30
111062	530	325	65	8,8	91,30

POKRYWA GN



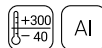
Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	81,90

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych



BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	93,50

BLACHA GRILLOWA,
RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	99,50

BLACHA NA
OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	109,00

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	110,00

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY,
COMFORT



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	105,00
191041	530	325	40	5,0	118,00

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło



POJEMNIK GN 2/1

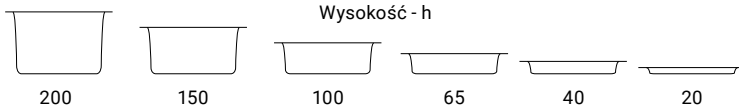


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	124,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	69,60
101041	530	325	40	5,0	81,20
101061	530	325	65	8,0	90,30



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC



• listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	23,70
111046	530	325	40	5,0	27,60
111066	530	325	65	8,0	29,90
111106	530	325	100	14,0	39,40
111156	530	325	150	19,0	58,90
111206	530	325	200	26,0	76,70

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	13,40
112046	325	265	40	2,0	17,10
112066	325	265	65	3,5	19,10
112106	325	265	100	6,0	27,90
112156	325	265	150	8,5	41,50
112206	325	265	200	11,5	50,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	16,70
113106	325	176	100	3,7	24,50
113156	325	176	150	5,7	33,20
113206	325	176	200	7,3	48,30

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	15,00
114106	265	162	100	2,8	19,80
114156	265	162	150	3,6	27,70
114206	265	162	200	5,0	39,60

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	12,20
116106	176	162	100	1,6	17,10
116156	176	162	150	2,0	23,50
116206	176	162	200	2,8	36,60

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	11,80
119106	176	108	100	0,8	15,00

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	26,10
112006	GN 1/2	16,10
113006	GN 1/3	12,90
114006	GN 1/4	10,70
116006	GN 1/6	9,63
119006	GN 1/9	8,44



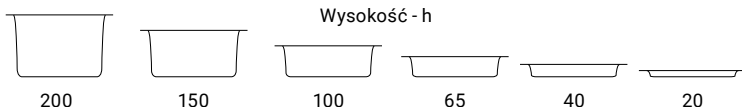
POKRYWA SZCZELNA

• pasuje do linii pojemników GN Basic z uchwytami i bez

Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	69,40
112016	GN 1/2	44,90
113016	GN 1/3	37,70
114016	GN 1/4	33,70
116016	GN 1/6	31,60
110006	Odpowietrznik do pokrywek	9,00



NOWOŚĆ



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131206	530	325	200	26,0	74,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132206	325	265	200	11,5	60,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133206	325	176	200	7,3	41,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134206	265	162	200	5,0	41,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136206	176	162	200	2,8	38,80



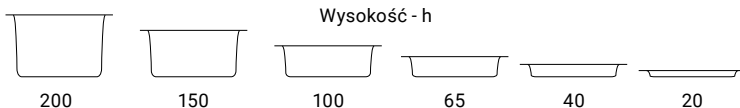
POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC



- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	39,80
121106	530	325	100	14,0	49,00



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	63,60
141101	530	325	100	13,3	77,90
141201	530	325	200	26,4	112,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142101	325	265	100	6,1	42,60
142151	325	265	150	9,0	58,40
142201	325	265	200	11,9	61,40

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	30,90
143151	325	175	150	5,5	42,80
143201	325	175	200	7,1	54,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	27,60
144151	265	164	150	3,8	31,30

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	22,10
146151	176	162	150	2,3	26,10
146201	176	162	200	2,8	31,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	16,30

POKRYWA GN

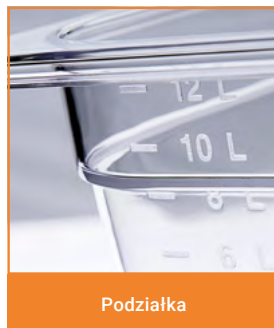


Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	48,70
142001	GN 1/2	29,10
143001	GN 1/3	19,45
144001	GN 1/4	16,10
146001	GN 1/6	15,25
149001	GN 1/9	10,70

OCIEKACZ NA DNO POJEMNIKA GN

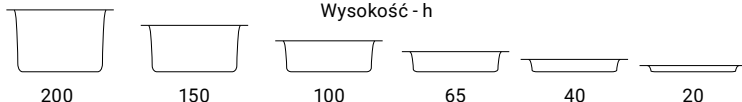


Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	30,10
142018	GN 1/2	17,60



Podziałka

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	70,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	34,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	27,30

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154101	265	164	100	2,6	24,40

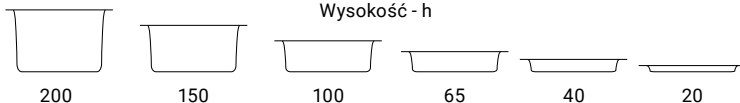
POJEMNIK GN 1/6



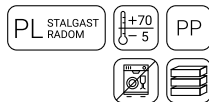
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	16,15
156101	176	162	100	1,6	21,00



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD



• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	30,10
161102	530	325	100	14,0	31,30
161152	530	325	150	19,0	36,00
161202	530	325	200	26,0	56,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	15,80
162102	325	265	100	6,0	19,15
162152	325	265	150	8,5	23,00
162202	325	265	200	11,5	27,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	13,15
163102	325	176	100	3,7	18,00
163152	325	176	150	5,7	20,40
163202	325	176	200	7,3	22,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	9,38
164102	265	162	100	2,8	12,35
164152	265	162	150	3,6	19,35

POJEMNIK GN 1/6



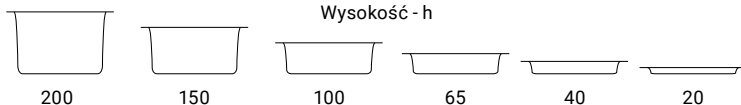
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	9,47
166102	176	162	100	1,6	11,35
166152	176	162	150	2,0	14,65

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	16,65
162002	GN 1/2	9,14
163002	GN 1/3	8,09
164002	GN 1/4	7,05
166002	GN 1/6	5,91

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	43,10
141102	530	325	100	14,0	52,50
141152	530	325	150	19,0	65,90
141202	530	325	200	26,0	81,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	23,50
142102	325	265	100	6,0	27,20
142152	325	265	150	8,5	37,60
142202	325	265	200	11,5	41,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	18,35
143102	325	176	100	3,7	22,20
143152	325	176	150	5,7	29,40
143202	325	176	200	7,3	33,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	18,55
144152	265	162	150	3,6	21,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	9,74
146102	176	162	100	1,6	13,90
146152	176	162	150	2,0	15,95

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	8,34
149102	176	108	100	0,8	9,89

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	30,40
142002	GN 1/2	18,55
143002	GN 1/3	12,35
144002	GN 1/4	10,50
146002	GN 1/6	8,86
149002	GN 1/9	6,70

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	31,90
142011	GN 1/2	22,20



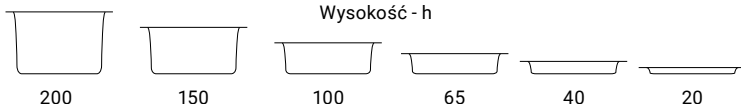
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	44,30
142019	GN 1/2	20,60
143019	GN 1/3	11,65

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	33,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	15,45
182102	325	265	100	6,0	21,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183102	325	176	100	3,7	13,90

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	8,10
184102	265	164	100	2,8	10,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186102	176	162	100	1,6	8,24
186152	176	162	150	2,0	12,65

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	20,10
182002	GN 1/2	8,80
183002	GN 1/3	6,48
184002	GN 1/4	5,60
186002	GN 1/6	5,67

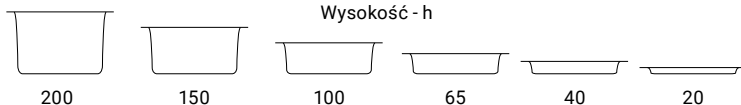
POKRYWA GN SZCZELNA

• pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	31,90
142011	GN 1/2	22,20

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	50,20
151102	530	325	100	14,0	67,80

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	24,40
152102	325	265	100	6,0	27,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	19,15
153102	325	176	100	3,7	22,20
153152	325	176	150	5,7	32,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	14,10
154102	265	164	100	2,8	18,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	12,05
156102	176	162	100	1,6	13,90
156152	176	162	150	2,0	19,45

POKRYWA GN



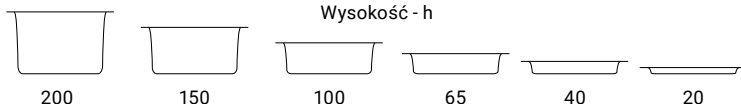
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	16,20
153002	GN 1/3	5,20
156002	GN 1/6	9,06

POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	31,90
142011	GN 1/2	22,20

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bazarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	46,00
161101	530	325	100	13,3	45,90
161201	530	325	200	26,4	64,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162101	325	265	100	6,1	26,50
162201	325	265	200	11,9	35,60

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	23,30
163151	325	175	150	5,5	26,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	19,00
164151	265	164	150	3,8	23,60

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166101	176	162	100	1,6	15,45
166151	176	162	150	2,3	19,05

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	10,30
169101	176	108	100	0,9	14,15

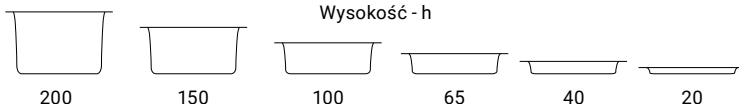
POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	23,50
162014	GN 1/2	13,40
163014	GN 1/3	8,81
164014	GN 1/4	7,82
166014	GN 1/6	7,47
169014	GN 1/9	6,74



Etykieta

Wysokość - h





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bemarkach i piecach


POJEMNIK GN 1/1


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	127,00
161205	530	325	200	28,0	132,00

POJEMNIK GN 2/3


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	107,00
165205	325	354	200	19,0	114,00

POJEMNIK GN 1/2


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	74,10
162155	325	265	150	10,0	87,20
162205	325	265	200	12,5	101,00

POJEMNIK GN 1/3


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	51,40
163155	325	176	150	6,0	61,90

POJEMNIK GN 1/4


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	37,60
164155	265	162	150	4,3	37,60

POJEMNIK GN 1/6


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	32,70
166155	176	162	150	2,6	33,20

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	21,00
169105	176	108	100	1,0	22,80
169155	176	108	150	1,5	31,20

Etykieta



System ColorClip



Wysokość - h



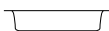
200



150



100



65



40



20

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiają przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	60,30
067120	310	375	20,0	79,00

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	33,70

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531	○	710	440	270	53	220,00
	062761	○	710	440	380	79	277,00
2.	062532	●	710	440	270	53	220,00
	062762	●	710	440	380	79	274,00

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyladowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	107,00
064101	415	340	200	16,0	81,80
064102	395	200	200	7,0	55,60

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

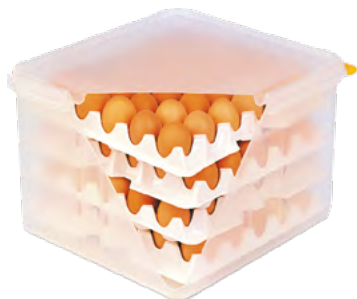
- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	164,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	064990	Pojemnik	400	750	715	102	999,00
2.	305100	Szufelka	-	-	-	1	25,80

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

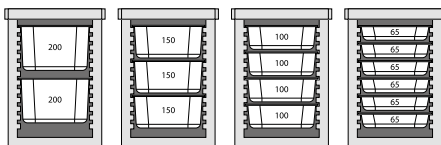


Zawór odpowietrzający



TERMOS

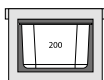
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 216
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	1005,00

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	716,00

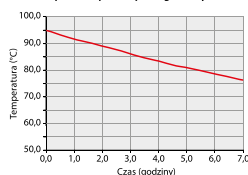
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

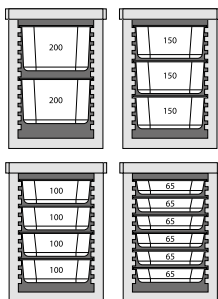
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	1035,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	104,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	188,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	197,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	160,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	289,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201	●	675	400	290	37	281,00
058251	●	675	400	335	45	327,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	168,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	223,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	227,00
056303	685	485	360	80	269,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	151,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	196,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	68,90

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	52,30

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczony do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	053100	●	295	420	500	10	628,00
2.	053200	●	295	420	675	20	707,00

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrząsków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna
pokrywa
z silikonową
uszczelką
odporną
na ścieranie



Sześć
zatrząsków
trzymających
pokrywę



Ergonomiczne
uchwyty
transportowe



Podwójne ścianki
i pokrywa
izolowane
specjalną pianką
utrzymują ciepło
do 8 godzin



Termosy
do napojów
z kranem





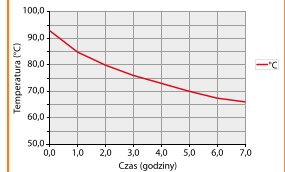
TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	427,00
051154	330	295	15	499,00
051204	330	365	20	529,00
051254	330	440	25	603,00
051304	330	475	30	678,00
051354	330	585	35	685,00
051504	480	400	50	791,00



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
 - temp. początkowa potrawy +95°C
 - temp. otoczenia +20°C
 - całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	510,00
052204	330	365	20	561,00
052254	330	585	25	663,00



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	366,00
051151	330	270	15	453,00
051201	330	365	20	478,00
051301	330	450	30	608,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinyne jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 214
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	1800,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	3775,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- max grubość stosowanych worków 130µm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	9945,00



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	79,20



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	40,85
691922	200	300	do 120	100	57,30
691923	250	350	do 120	100	76,90



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

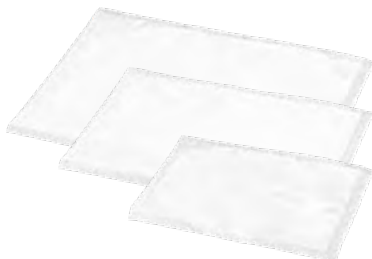
Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	22,00
691915	200	300	-18 do 99	100	36,80
691916	250	350	-18 do 99	100	48,30



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	32,80
691908	200	300	-18 do 99	100	56,10
691909	250	350	-18 do 99	100	81,90



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

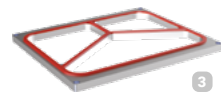
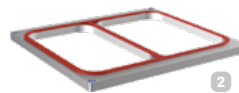
ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwiżaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691935	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	2960,00
2.	691936	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	354,00
3.	691937	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	354,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	391,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	912,00

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętnie kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
 - 662111 14 x pojemnik GN 1/1
 - 662211 14 x pojemnik GN 2/1
 - 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



INOX



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	796,00
	662211	590	670	1735	1205,00
2.	662461	470	620	1735	902,00

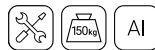
WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	2755,00

REGAŁ MAGAZYNYWY GN1/1



- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	639,00



WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	359,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	427,00

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	402,00
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	472,00

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	436,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	505,00

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrzętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	404,00


REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	376,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

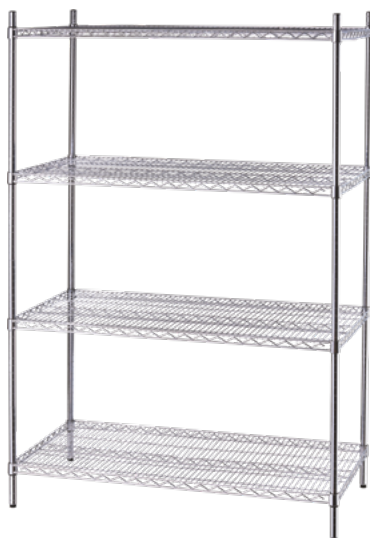
- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	537,00
680092	910	455	1800	591,00
680123	1200	450	1800	474,00
680122	1220	455	1800	753,00
680152	1525	455	1800	939,00
681062	610	610	1800	609,00
681092	910	610	1800	737,00
681102	1060	610	1800	878,00
681122	1220	610	1800	909,00
681152	1525	610	1800	1080,00
681182	1825	610	1800	1235,00



MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM



- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek



REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	1100,00
686092	900	560	1680	1210,00
686151	1510	460	1680	1465,00
686152	1510	560	1680	1555,00

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	712,00
686096	859	560	1680	780,00
686125	1164	460	1680	954,00
686126	1164	560	1680	1030,00
686155	1469	460	1680	983,00
686156	1469	560	1680	1050,00



KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001	100	67,50



KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002	100	56,80



ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	17,60



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw.....	222	Tace.....	236-239
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy	223-227	Półmiski	236
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup	228-231	Pokrywa Roll-Top.....	240
Dzbanki, termosy stołowe.....	233-235	Płyty do finger food z łupka.....	242
Urządzenie do schładzania napojów.....	235	Naczynia do finger food	241, 243-244

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	481,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	559,00

ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	29,90

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	●	173	0,25	230	298,00
692601	●	173	0,25	230	251,00
692602	●	173	0,25	230	257,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	●	290	0,25	230	309,00
692611	●	290	0,25	230	310,00
692612	●	290	0,25	230	321,00

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	177,00

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	164,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	488,00

LINIA BUFFET

INOX

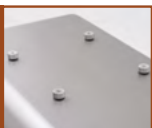
- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	751,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	536,00

LINIA HOTEL

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchyną pokrywą z okienkiem oraz typy Roll-Top

INOX



PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	694,00

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	438,00





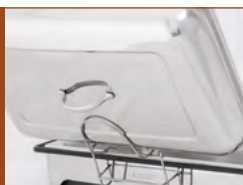
PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	855,00

Uchwyt na pokrywę



Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIÓLKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	899,00

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Zakrętka



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,72

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	4,29
2.	430003	Żel w butelce	1,0	13,60
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	62,00



1

2

3

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	11,00



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437011
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób
montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	228,00



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	261,00



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	204,00
430700	250	200	0,70	230	347,00

Pokrętko
sterowania



Łatwy
montaż do
podgrzewaczy



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	326,00



KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	484,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	99,00

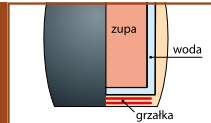


KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	287,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	745,00



SUNNEX®

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	438,00



WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy

GREDIL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751087	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	407,00
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	497,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	69,60

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	339,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	359,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	69,60

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	407,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	530,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	69,60

**WARNIK DWUŚCIANKOWY**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	368,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	459,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	69,60

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	681,00
751220	288	602	18	2,4	230	890,00



CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	104,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



1

2

3

Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	310	-	25,50
2.	420032	315	-	31,80
3.	420052	310	0,08	34,50

STO JAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	11,05

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	120	43	37	6,30
2.	486026	120	43	37	2,70

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wewnątrz wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana
pokrywa
z uchwytem
do przeno-
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	248,00
	385140	Termos	230	560	14,0	352,00
2.	383140	Tacka ociekkowa	140	20	-	28,40



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383250	Termos	-	360	2,5	93,80
2.	383140	Tacka ociekkowa	140	20	-	28,40

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	142,00
	383500	Termos	-	430	5,0	183,00
2.	383140	Tacka ociekkowa	140	20	-	28,40



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	46,60
382200	2,0	50,10



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382151	245	1,5	69,40
382201	285	2,0	77,20



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	153,00
386150	250	1,50	162,00
386200	295	2,00	170,00

INOX



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	24,60
373101	1,0	40,80
373151	1,5	52,70
373201	1,9	58,10



DZBANEK

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	28,90
372060	0,60	36,90
372100	1,00	42,20
372150	1,50	72,10
372200	2,00	83,70

INOX



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	72,00

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	31,90



DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	23,20
2.	400177	78-60	153	0,50	6	11,20
	400008	97-72	201	1,00	6	13,35
	400175	112-86	240	1,85	6	23,10
3.	400176	114-90	234	1,45	6	23,60
4.	400378	120	248	2,50	1	25,50



URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3585,00

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8060,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	372,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	384,00

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	336,00

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	63,10

PÓLMISEK

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	18,95
401302	302	202	23,30
401352	348	233	26,50
401402	392	262	37,90
401502	498	346	58,60

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	39,30
406280	300	235	25	43,50
406310	325	250	25	41,60
406340	355	275	25	58,20
406400	420	295	25	72,80
406460	480	340	25	97,40
406550	580	365	25	157,00

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

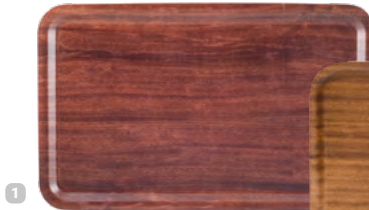
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	412350	355	-	-	25	15,95
	412400	405	-	-	25	24,80
2.	411450	-	405	305	-	25,40
	411500	-	460	360	-	26,80
	411560	-	510	380	-	45,20
	411650	-	650	450	-	60,80



TACA LAMINOWANA

- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozywy
- powlekanie powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414020

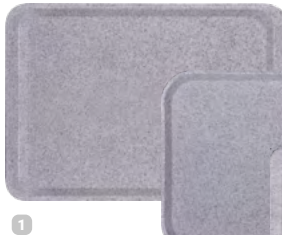
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	414020	530	325	44,10
2.	410550	550	400	39,90



TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413370	530	370	17	42,80
2.	413460	460	360	20	38,80
3.	413530	530	325	17	45,90



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414371	530	370	15	57,10

TACA

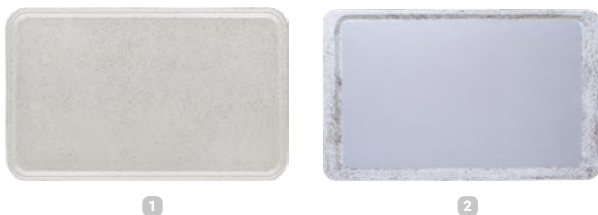
- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	414531	530	325	15	58,30
2.	414532	530	325	15	52,00
3.	414533	530	325	15	52,00

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	413001	530	325	43,90
2.	413010	530	325	118,00

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	39,30
2.	413033	456	356	-	26,20
3.	413032	415	305	-	20,80

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytnymi

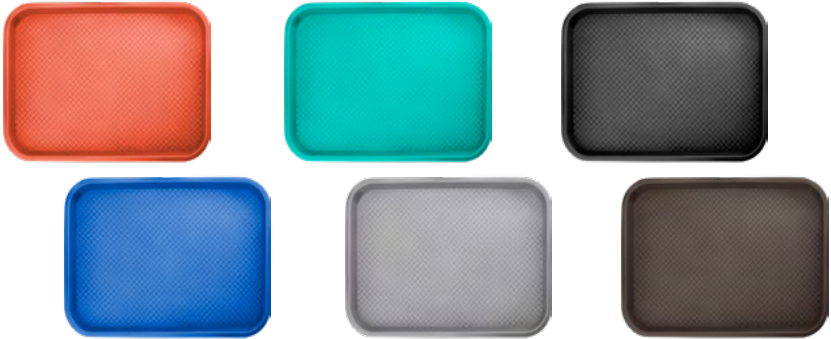


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	20,40

TACE FAST FOOD



- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251	■	250	350	9,40
413252	■	250	350	9,40
413253	■	250	350	9,40
413254	■	250	350	8,94
413255	■	250	350	9,50
413256	■	250	350	9,66

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	■	300	400	10,70
413302	■	300	400	10,70
413303	■	300	400	10,70
413304	■	300	400	10,80
413305	■	300	400	10,80

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	■	350	450	16,00
413353	■	350	450	16,00
413354	■	350	450	16,00
413355	■	350	450	16,00
413356	■	350	450	16,15

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	200,00

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1/2 linii BASIC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	69,30

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20,
- czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	141,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	373,00
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	29,00

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	141,00
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	44,10
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	43,90

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	141,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	536,00

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	141,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	56,70

KOLUMNY BUFETOWE

• Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PLYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	13,85
399102	200	100	5	7,39
399103	300	300	5	22,60
399104	300	200	5	15,65



1

2

KOLUMNA BUFETOWA

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	●	Wysoka	150	150	570	302,00
2.	815621	●	Niska	150	150	355	213,00

INOX

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	400283	Miseczka finger food	110	6	4,01
2.	400284	Miseczka finger food	96	6	4,03

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	3,07
4.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	5,68
5.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	6,39

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	53,00
399112	GN 1/2	325	265	5	1	28,40
399113	GN 1/3	325	175	5	1	20,40
399114	GN 1/4	265	160	5	1	17,10

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	13,85
399103	300	300	5	1	22,60
399117	100	100	5	4	13,90

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	42,30
399119	300	5	1	21,50
399120	330	5	1	25,50

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytemi



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	26,60

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,39
399104	300	200	5	1	15,65
399115	400	250	5	1	26,00
399116	400	120	5	1	13,25

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

- stal gładka

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	6,88

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	6,36
2.	546045	72	48	0,120	5,20

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	22,20

MINI WIADERKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	29,60

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546034	95	95	0,400	17,45
546035	120	120	0,900	24,20

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	15,40
2.	546025	88	85	0,41	15,45

MINI RONDELEK



INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	29,50
2.	546010	110	60	0,38	31,50

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	8,00

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	12,75



KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

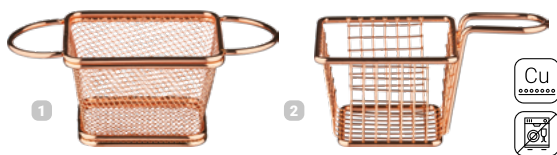
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	80	65	13,05
2.	546051	-	100	80	70	17,10



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546061	100	80	70	16,80
2.	546064	100	100	70	18,05



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546004	-	103	92	72	31,50
2.	546005	-	105	90	60	28,00





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelki, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne 246-247
Wiszące lampy grzewcze..... 246-247
Stolik grzewczy..... 247
Lampy grzewcze gazowe..... 248

Mebel cateringowy..... 249
Pokrowce na meble cateringowe 250
Słupek hotelowy..... 250

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



Pilot
w standardzie
w modelu
692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	386,00

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	311,00



3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	350,00

Parasol
z zamontowa-
nym systemem
grzania



LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	281,00

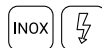
2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

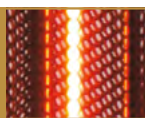
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	649,00

STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	683,00



LAMPKA GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia/przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693210	520	-	2270	13	G30	1485,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	82,20

LAMPKA GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętką umieszczoną poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprzodza ciepło oraz zabezpiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
3.	693225	460	-	2210	13	G30	503,00
4.	693226	-	2210	-	-	-	36,00

MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	235,00

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	368,00

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	341,00

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	143,00

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	241,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	289,00

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej



Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	950160	Pokrowiec na stół 950141	○	56,30
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	56,30
2.	950167	Pokrowiec na stół 950131	●	44,10
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	○	46,40
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	46,40
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	○	58,70
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	58,70
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	○	32,40
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	32,40



1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	104,00

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	209,00

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	32,00
689003	●	1500	46,40



1



3



2



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe252-254
Prowadnice do kieliszków 255
Shakery, otwieracze do butelek,
moździerz, sitka barmańskie 256-257
Miarki, łyżeczki barmańskie 256-257
Coolery, wiaderka do szampana,
mata barmańska 258-259

Syfony do wody260-261
Witryna chodnicza do butelek 261
Wyciskarka do cytrusów ... 255, 261, 263-265
Kruszarki, kostkarki, łuskarzki do lodu . 266-270

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



2

3

1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484416	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	509,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	152,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



2

3

1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484419	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	631,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	152,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



2

3

1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484421	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	862,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	152,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka


DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	2105,00
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	790,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych, mrożonych i innych napojów
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce


DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	6090,00
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	1175,00

BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce



DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	9025,00
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	1175,00

BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)



DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	6250,00
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	1195,00
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	2380,00
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	1245,00
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	2615,00

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	1,47

NALEWAK

- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
475980	103	1	8,53

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	17,95

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	37,30

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	57,80

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Cr



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	21,60
478030	295	255	355	70	31,50
478050	480	450	355	70	69,50

SITKO BARMAŃSKIE



Nr kat.	L mm	Cena netto
472090	130	10,45

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472999	120	17,45

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472140	110	9,26

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	22,50

OTWIERACZ



Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	8,83

NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	11,55

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474301	0,020-0,040	15,70
474302	0,025-0,050	15,80

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	31,00

NACZYNIĘ DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Paşabahçe
PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	22,10

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	●	90	180	0,9	11,20
2.	476000	●	90	180	0,9	18,65



SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476070	0,7	57,80
2.	476051	0,5	29,00
	476071	0,7	30,60



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	472014	130	0,53	14,80

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90 °C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	16,85
340351	350	250	10	34,70

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	16,00
2.	472011	285	1	11,30
3.	472012	202	12	0,80
4.	472020	210	1	14,80
5.	472013	280	1	5,40



MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	34,20
2.	473910	450	300	10	47,50

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	40,20

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	105,00

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	130,00

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	48,60



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU



- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	132,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	55,60



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	50,40



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	172,00



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	172,00



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	50,80



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	43,40

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	248,00

SYFON DO WODY SODAMAKER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	300,00

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	19,00

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	172,00

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepięnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	151,00



NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO₂
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	9,44



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	241,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- klasa energetyczna: B
- zużycie energii kWh/rok: 627



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	600	530	870	129	+2/+8	0,105	230	1890,00

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzwywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalga.com



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	2130,00


WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	2325,00


WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	3320,00



WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Sitko -
element
roboczy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	3465,00



WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Filtr ze stali
nierdzewnej
z otworami
o $\varnothing=0,3$ mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	22760,00



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr./min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	1625,00

Pojemnik, dociskacz i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	810,00



DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	19000,00



KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	90	9	0,25	230	969,00

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SANTOS®



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	6255,00

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	148,00

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

 Wzór
kostki


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	1125,00


**KOSTKARKA
DO KRUSZONEGO
LODU**

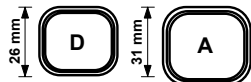
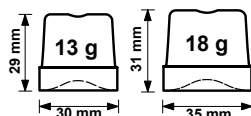

- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	13400,00

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgastr.com



1

do 21 kg/24h



2

do 21 kg/24h



5

do 48 kg/24h



6

do 72 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4320,00
2.	872213	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4720,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	5800,00
4.	872331	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	6650,00
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	6845,00
5.	872461	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	7495,00
6.	872651	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	9820,00
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	10290,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	10640,00

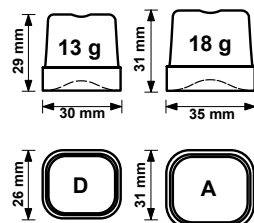
KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



Wzór kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



4

do 48 kg/24h



6

do 95 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872212	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4345,00
2.	872214	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4720,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	5800,00
4.	872332	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	6650,00
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	7105,00
5.	872462	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	7495,00
6.	872652	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	9820,00
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	10290,00
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	10640,00



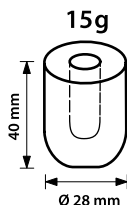
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	3080,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	3285,00

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

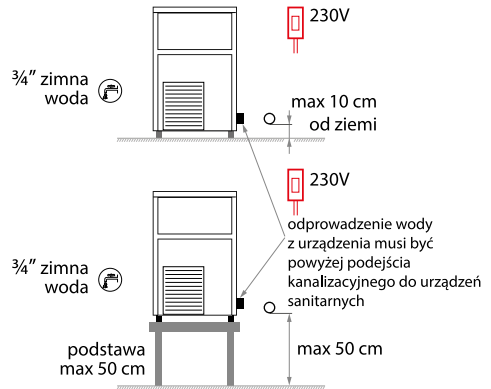


2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	14400,00
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	14400,00
2.	873151	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	15920,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKČZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	482
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	482



Nr kat.	Nr strony
822998	482

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	482

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	479
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	479



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy273, 275-276
Podgrzewacz filiżanek 273
Lodówka na mleko do kawy 274
Młynek do mielenia kawy 277
Stół pod ekspres..... 278

Dzbanki, tampery, odbijak do fusów,
dyspenser do przypraw 279-280
Chemia do ekspresów.....281
Szkło do kawiarni281-282

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	10500,00

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	25,20
820078	Tabletki czyszczące	14,25
822310	Filtr do ekspresu	150,00


AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielaacza do kawy, nie mleka w proszku



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486860	405	540	660	6	30	2,9	230	21500,00

POGRZEWCZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 3 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	2000,00

ŁODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844486	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	4690,00



ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844108	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	2000,00

ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844110	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	2690,00



ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	1280,00

EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nożki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup” h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
486010	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	6480,00

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumentryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486020	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	12540,00
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	16280,00

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- pompa wolumetryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupę, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samoczynny program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion”
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486320	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	16450,00
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	20450,00

AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
486325	Pasuje do modeli 486320, 486330	941,00



EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwyty
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard” h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486420	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	16100,00
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	20330,00

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka



1

1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



2

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1760,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	2070,00

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	3360,00

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

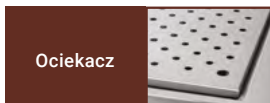
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	4230,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	301,00
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	239,00
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	244,00

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	65,90

DISPENSER DO PRZYPRAW



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	25,20
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	26,20
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	25,40

SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łączy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486017	245	345	90	253,00
2.	486018	245	345	90	305,00

DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniania mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
376035	●	0,35	75,50
376036	●	0,35	75,50
376045	●	0,45	80,60
376046	●	0,45	80,60

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	28,90
372060	0,60	36,90
372100	1,00	42,20
372150	1,50	72,10
372200	2,00	83,70

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	75,00

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	69,00

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	58	94	0,4	99,00

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486005	●	125	140	30	31,00

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	●/●	80	140	55	59,00

PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	25,30

ODKAMENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piecze konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	26,50
648050	5	86,50
648100	10	169,00

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	14,25

ODKAMENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	25,20

SZKŁO DO KAWIARNI

- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 139-157



SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400195 cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	6,08
2.	400098	76-49	110	0,240	12	6,74
3.	400099	82-55	149	0,380	12	9,81

Luigi Bormioli
ITALY



FILIŻANKA DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	49,60

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	48,40
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	31,50



1



2

KUBEK ICONIC

Pasabahçe
TURKEY



KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	8,73

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	76-69	146	0,225	8,00



SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,55



SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	4,24



SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	9,74
400196	84-75	162	0,360	6	9,99
400197	91-75	175	0,455	6	13,00



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 284-288
Porcjonery, kuwety,
pucharki do lodów 289-291
Worki, końcówki do wyciskania 292
Noże cukiernicze, papier do pieczenia, ... 294
Urządzenie do gorącej czekolady 295

Wycinarki, ubijak, wybierak 295
Patery do tortów i owoców 296-298
Palnik, foremki do crème brûlée 298
Miesiarki planetarne 299-301
Witryny chłodnicze 302

SYFONY

iSi

INOX



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy iSi, używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	500052	○	0,5	225,00
2.	500053	●	0,5	225,00

SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054	●	0,5	255,00

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat. 500026



Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	489,00
500026	Naboje Nitro	16	-	47,30

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**



Kończówka
tulipan
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	285,00
500101	1,0	340,00

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bazarze w temperaturze do 75°C
- gwionca syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	355,00
500210	1,0	483,00

SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bazarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional

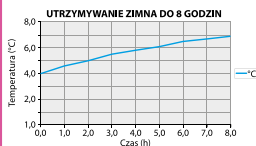


3 końcówki
w standardzie

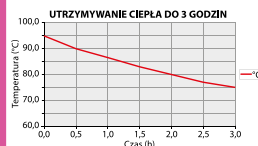


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	451,00

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	805,00

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

• akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1



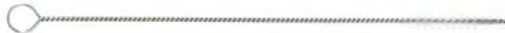
2



3



4



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	28,20

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	29,40

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	74,10

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	90,70

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	138,00



NABOJE DO SYFONÓW



- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	17,10
500016	Naboje Professional	24	40,40
500017	Naboje Professional	50	83,00

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	47,30

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne



Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	177,00
500350	1,0	221,00

KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
535012	200	250	7,3	207,00

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	69,80
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	73,30
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	26,00
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	22,00



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
5.	535014	360	165	120	5	60,70
6.	535017	360	250	80	5	62,90



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	24,50

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	84,30

PLUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	1290,00

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	146,00
530400	1/40, porcja ~17 g	143,00

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	169,00
531360	1/36, porcja ~19 g	169,00
531400	1/40, porcja ~17 g	169,00



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	178,00
532360	1/36, porcja ~19 g	178,00
532400	1/40, porcja ~17 g	178,00



PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	8,89
2.	400596	116	125	0,300	6	13,60
3.	400597	130	90	0,375	12	9,62

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	7,73
5.	400623	125	180	0,300	6	21,80



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	7,06
2.	400096	114-72	105	0,29	6	10,00
3.	400097	102-68	142	0,27	6	10,05
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,35
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,50



4



5

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	1,60
515030	3	1,60
515040	4	1,60
515050	5	1,60
515060	6	1,60
515070	7	1,60
515080	8	2,18
515110	11	1,84
515120	12	2,07
515130	13	1,84
515140	14	1,84
515150	15	1,84
515180	18	8,40

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	1,60
514040	4	1,60
514080	8	1,60
514100	10	1,60

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,40
516060	6	8,56

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	1,20

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	1,20
517021	10	2	1,60

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	1,60
517031	16	2,0	1,20



ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	7,20

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	7,20
511302	300	12,60

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	67,20
510011	460	100	91,90

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
501125	125	97	2,80

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	102,00

PIERŚCIEN
CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	15,95
528035	100	45	19,25
528036	120	45	21,70

RANT CUKIERNICZY
REGULOWANY



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	28,10

INOX

SZPATUŁA DO MASY
CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	19,25

KUBEK STAŁOWY
DO PRZESIEWANIA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	19,20

INOX

UBIJAK PIANY

- 24 druty



SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	19,45

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	10,15
523080	80	28,30

Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	16,85
313301	300	19,80
313401	400	22,20

WĄLEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



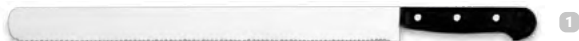
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	265,00

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

NOWOŚĆ

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



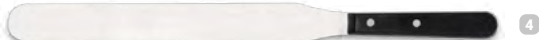
Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	252351	Nóż do krojenia ciast	350	64,00
2.	253351	Nóż do biszkoptów	350	49,00
3.	261250	Szpatuła cukiernicza	250	45,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	261300	Szpatuła cukiernicza	300	49,00
5.	261301	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	39,00
6.	263250	Szpatuła cukiernicza, kątowna	250	55,00

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521325	○	325	530	-	-25 + 230	500	150,00
2.	521380	●	380	-	100	-25 + 230	1	67,30



**PISTOLET
DO SOSÓW I KREMÓW**

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	160,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	21,80



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527170	7 noży	188,00



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	152,00

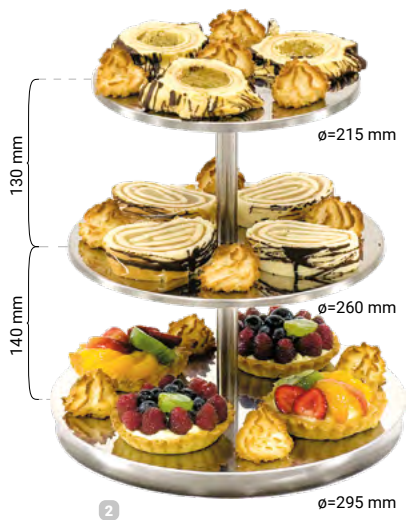
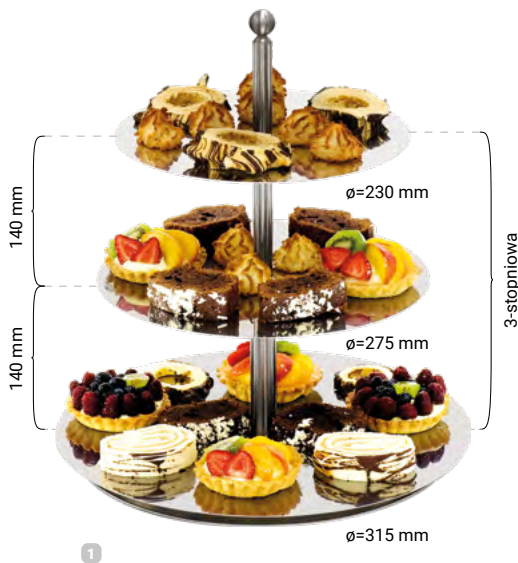


URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	2205,00

PATERY DO TORTÓW



1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabela)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	471,00

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	261,00

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	102,00



4 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	33,90





2



1

MINI PATERA

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	25,00
2.	545018	187	1	21,70

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	49,40
545044	260-130	121	1	42,20

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	46,50

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	55,40

PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	82,10

SŁÓIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	545020	82-69	160	2 x 0,230	1	18,55
2.	545030	82-69	219	3 x 0,230	1	16,80

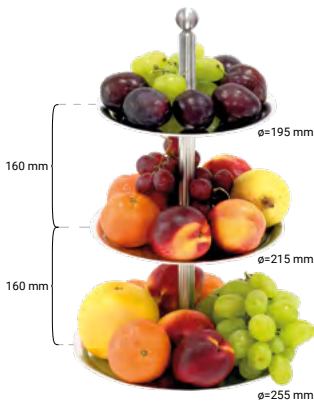


PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	70,30



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	250,00

INOX



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	298,00

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Passabotte



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	5,02

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	88,90
2.	500700	153	74	179	0,045	102,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobó ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



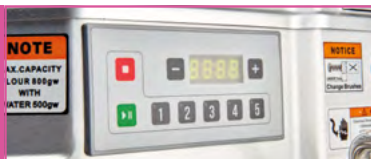
Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2480,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	3040,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy



Panel sterowania



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	4150,00

MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
783101 - 2,5 kg
783201 - 5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



NOWOŚĆ



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak: 783101 od 52 do 242 RPM
783201 od 60 do 240 RPM

łopata: 783101 od 52 do 323 RPM
783201 od 60 do 320 RPM

różga: 783101 od 52 do 500 RPM
783201 od 60 do 503 RPM



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	783101	420	510	720	10	42	0,75	230	4500,00
2.	783201	490	600	820	20	63	1,10	230	5500,00

3 końcówki w komplecie



MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Zestaw
3 końcówek
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	4415,00



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	785211	Końcówka do ucierania ciast lekkich	118,00
2.	785213	Końcówka do ubijania piany	213,00
3.	785214	Dzieża	331,00



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	4150,00



MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Zestaw
3 końcówek
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	6165,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	14790,00

WITRYNA CHŁODNICZA

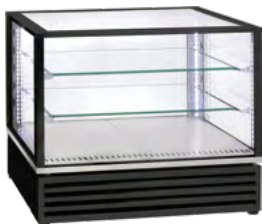
- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesłone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	10790,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesłone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	9935,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	14870,00



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy	304-313	Blachy, siatki do pizzy	320
Miksery spiralne	315-317	Talerze do pizzy	320
Łopaty, łopatkki do pizzy	318-319	Torby, pojemniki termoizolacyjne	320-321
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	319	Rękawice piekarskie	321
		Stoły chłodnicze	322

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

PIEC DO PIZZY

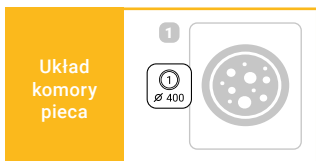
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4230,00	1

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



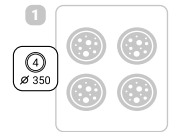
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2730,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4985,00	1

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekank, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalcast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

GREDIL



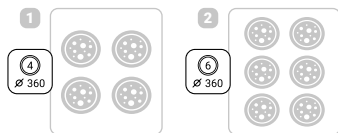
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3840,00	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5685,00	1



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



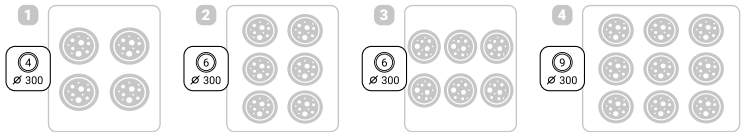
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4830,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	8050,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9590,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

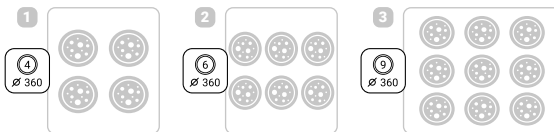


- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	5185,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9875,00	1
781512	Piec jednokomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	10800,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	7265,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	12900,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9705,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	15700,00	4

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY F-LINE



- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6415,00	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	10100,00	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	14830,00	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	19000,00	3

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

NOWOŚĆ



- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



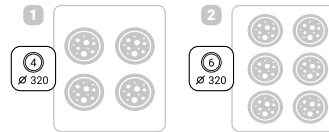
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	12900,00	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	17540,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalga.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C



- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



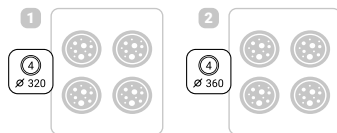
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4360,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6365,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7580,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgalst.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIECE DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgalst.com



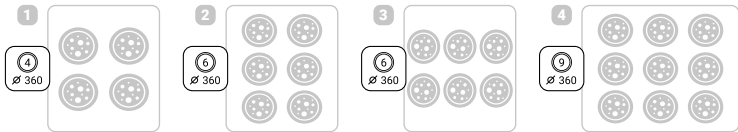
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11310,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	14200,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

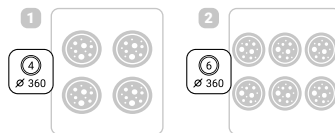
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	7865,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13400,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16420,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	10710,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	19120,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	23580,00	4



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

NOWOŚĆ



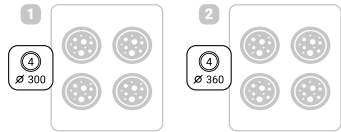
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	15900,00	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	21500,00	2

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy: 781542 - 30 cm, 781642, 781842 - 36 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze "rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

NOWOŚĆ



2 3



1

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki GGF stalgast.com



Płyta szamotowa na dnie komory i po bokach w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	781542	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9205,00	1
2.	781642	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9930,00	2
3.	781842	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	12830,00	2

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	1135,00
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	1105,00
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	1105,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	1105,00
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	1105,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	1105,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	1105,00
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	1105,00
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	1105,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	1105,00
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	1105,00
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	1105,00



WALKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
 - 786931 - 140/310 mm
 - 786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
 - 786931 - 80-210 gr
 - 786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie



Włącznik nożny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786931	445	340	640	29	0,50	230	4770,00
2.	786942	540	390	720	34	0,37	230	5400,00

NOWOŚĆ

WALKÓWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych plátów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0.1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
786958 ~ 8 kg
786961 ~ 10 kg

NOWOŚĆ



Sterowanie
nożne
786901



Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786958	Wałkownarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	20240,00
2.	786961	Wałkownarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	23000,00
3.	786901	Sterowanie nożne do wałkownarki	-	-	-	-	-	-	650,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność
dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność
dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni
kontakt z żywnością wykonane
są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Panel
sterowania



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3685,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4205,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	3690,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel sterowania



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	6590,00
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	7990,00
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	9990,00



MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	4355,00
786202	400	700	680	82	0,90	230	5480,00
786302	450	740	730	90	1,10	230	6285,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	8950,00
786502	450	740	750	127	1,10	400	10540,00

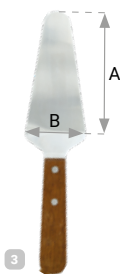
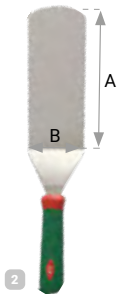
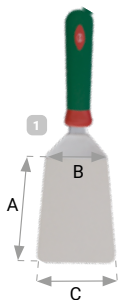


MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	7510,00
786500	450	740	750	128	1,3	230	9135,00



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	147,00

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	185,00

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	51,10
564052	260	300	450	74,80
564102	260	300	1000	98,80

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	22,50

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	15,90

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	123,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	176,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	202,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	235,00



1



4



3



6

POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	563407	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	51,50
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	56,40
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	31,60
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	34,60
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	24,90

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400



Nr kat.	Cena netto
563409	260,00

TALERZE DO PIZZY



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	33,00
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	40,70
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	11,55



LUBIANA



BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	19,20
560261	260	25	20,00
560281	280	25	21,40
560301	300	25	20,60
560321	320	25	22,80
560361	360	25	26,10
560401	400	25	32,00
560451	450	40	46,50
560501	500	40	51,40

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnetrzna)	Cena netto
562281	250	280	12,65
562311	280	300	15,65
562330	310	330	16,25
562361	350	380	18,05
562400	380	400	21,30
562460	430	460	23,50
562500	480	500	29,80
562600	570	600	51,10

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	52,30

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	68,90

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	196,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczególnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	151,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	147,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	139,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	50,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	140,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2/+8	0,17	230	240	198	4	2880,00

STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2/+8	0,24	230	1294	402	308	4	4960,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	834630	1400	395	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	2340,00
	834641	1400	335	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	1775,00
2.	833031	1400	700	1120	+2/+8	0,24	230	E	1825	368	219	4	4875,00



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków.....	324	Nadziewarki i krajalnice do kielbas.....	330
Krajalnice do wędlin i serów.....	325-327	Sokowirówki.....	331
Kotleciarka.....	328	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne	332-344
Maszynki do mielenia mięsa.....	328-329	Cuttery i miksery ręczne.....	345-353

OBIERACZKA

PL STALGAST
RADOM

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

Nowy design

Ulepszona
konstrukcja
urządzenia

1



2



3

Nowa odpowiednio
pochylona konstrukcja
panelu sterowania
zapewnia komfort
i bezpieczeństwo
użytkowania



Tarcza ścienna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789061	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	4625,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	5665,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	419,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzwyierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	2330,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	2130,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

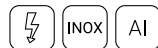


Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	2050,00



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

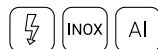
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagast.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	4265,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagast.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	5690,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	6640,00

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	4375,00

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721571	796,00



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	1340,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwpociągnięciowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:
721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	2990,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	4040,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadawczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka:
721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	721124	517	328	410	220	0,80	230	2345,00
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	2945,00



AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	58,30
	721020	-	721221, 721224	83,10
2.	721011	2,5	721121, 721124, 721129	94,50
	721012	3	721121, 721124, 721129	79,60
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	97,70
	721014	6	721121, 721124, 721129	94,50
	721015	8	721121, 721124, 721129	97,10
	721016	10	721121, 721124, 721129	86,80
	721022	3	721221, 721224	72,00
	721023	4,5	721221, 721224	119,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	808,00
2.	721307	320	330	830	7	12	893,00

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewni optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



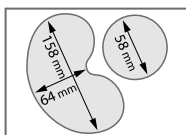
Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgastr.com



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 341-342
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw
4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



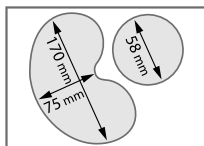
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3620,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm

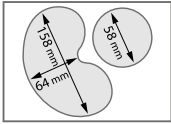


Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę

Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	6300,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	6495,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1425,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00



**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupek 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 341-342

**Możliwość
krojenia
od 8 mm
do 12 mm**



**Obróbka aż do 200 kg
warzyw na godzinę**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	5525,00
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4530,00
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

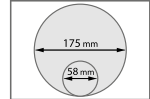
SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindrczyny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupek 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm

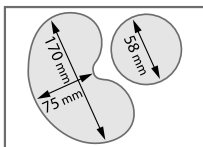


**Obróbka aż do 750 kg
warzyw na godzinę**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	10880,00
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	10880,00
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	11965,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

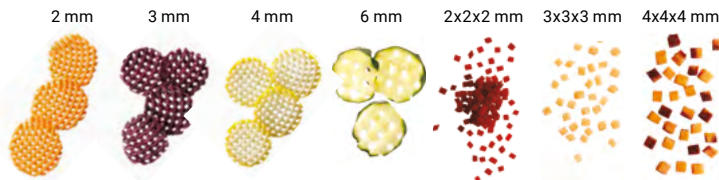
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	10035,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

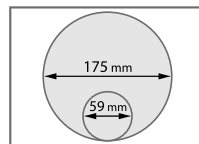
- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



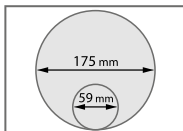
Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	18945,00
713551	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	18945,00
713553	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	25500,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnicy owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane noże
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	38795,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 341-342

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji



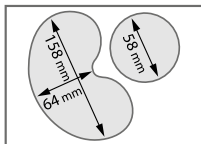
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4840,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



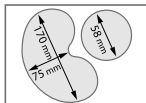
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	10655,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	10655,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

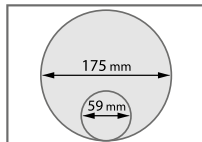


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	13780,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 341-342

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się
do 15 pomidorów
lub główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



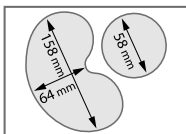
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	16300,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttera ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5690,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	6995,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	990,00

TARCZA PLASTRY

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	425,00
714112	2 mm	425,00
714113	3 mm	425,00
714114	4 mm	425,00
714115	5 mm	425,00
714118	6 mm	425,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1685,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	225,00
714012	2 mm	225,00
714013	3 mm	225,00
714014	4 mm	225,00
714015	5 mm	225,00
714016	6 mm	225,00



TARCZA WIÓRKI

- 1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	225,00
714022	2 mm	225,00
714023	3 mm	225,00
714026	6 mm	225,00
714029	9 mm	225,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	275,00

- 2 • tarcze do modelu: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	425,00
714122	2 mm	425,00
714123	3 mm	425,00
714124	4 mm	425,00
714125	5 mm	425,00
714127	7 mm	425,00
714131	Parmezan	425,00
714170	Marchew	760,00
714171	Chrzan	680,00
714132	Ziemniaki	680,00



TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	635,00
714193	3 mm	635,00
714195	5 mm	635,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	225,00



PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewni całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
714196	800,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	865,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1160,00
714169	10 x 10 mm	1160,00
714160	10 x 16 mm	1160,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	1490,00

NOWOŚĆ



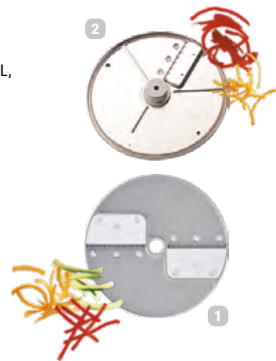
TARCZA SŁUPKI

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1210,00
714142	2 x 2 mm	645,00
714145	2 x 4 mm	645,00
714147	2 x 6 mm	645,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714143	3 x 3 mm	645,00
714144	4 x 4 mm	645,00
714146	6 x 6 mm	645,00
714148	8 x 8 mm	645,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	280,00
714043	2 x 4 mm	280,00
714045	2 x 6 mm	280,00
714044	4 x 4 mm	280,00
714046	6 x 6 mm	280,00



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- 1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	995,00
714059	10 x 10 x 10 mm	995,00
714050	12 x 12 x 12 mm	995,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	1100,00
714157	8 x 8 x 8 mm	995,00
714159	10 x 10 x 10 mm	995,00
714151	14 x 14 x 14 mm	995,00
714153	14 x 14 x 10 mm	995,00
714154	20 x 20 x 20 mm	995,00
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	1625,00
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	425,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	785,00



TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	670,00
714103	3 mm	670,00
714104	4 mm	685,00



AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	425,00
2.	714097	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	165,00

PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plasterków pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet

NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
714197	600,00



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

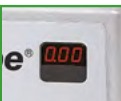
Ramię zbierające
pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją
zakończonego czasu
pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu

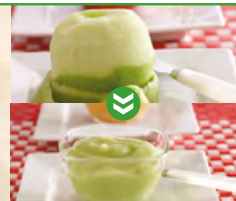


Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Przygotowanie
żywności
o modyfikowanej
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	6575,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	7135,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	8745,00
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	12390,00



ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramię zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	13985,00

BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	7135,00
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	8890,00



CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	5020,00

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Szeroki wachlarz
zastosowań








W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	8485,00

CUTTER-WILK*

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

-  Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer
z sygnalizacją
zakończonego
czasu pracy
w modelach:
712050, 712051,
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	11035,00
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	11035,00
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	12610,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	18265,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	23485,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	28090,00

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzanej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



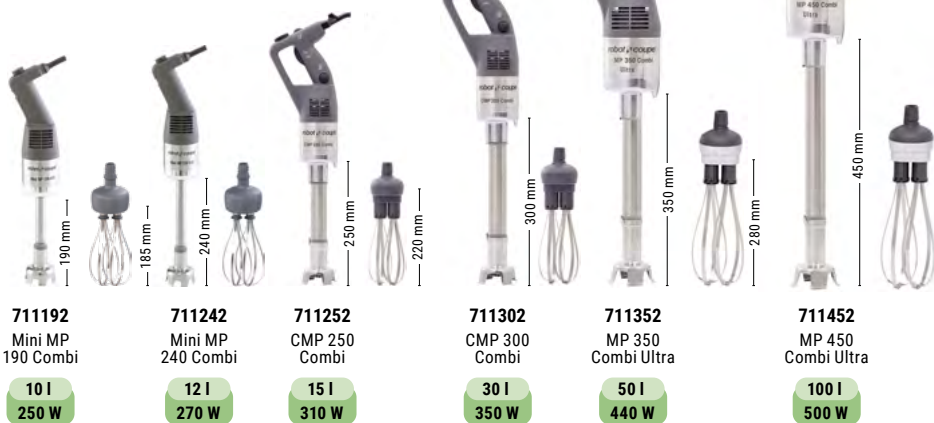
Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	1160,00

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechyłnych
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP

Najlepsze do przygotowywania niewielkich porcji



CMP

Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra

Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe – Intensywne użytkowanie



GAMA MINI

• Mini MP



711161 Mini MP 160 V.V. | **711191** Mini MP 190 V.V. | **711241** Mini MP 240 V.V.

7 l
220 W

10 l
250 W

12 l
270 W

GAMA ŚREDNIA

• CMP



711251 CMP 250 V.V. | **711300** CMP 300 V.V. | **711351** CMP 350 V.V.

15 l
310 W

30 l
350 W

45 l
400 W

Do przyrządzenia małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350 MP 350 Ultra | **711354** MP 350 Ultra TP | **711355** MP 350 V.V. Ultra | **711450** MP 450 Ultra | **711455** MP 450 V.V. Ultra | **711550** MP 550 Ultra | **711600** MP 600 Ultra | **711800** MP 800 Turbo | **711805** MP 800 Turbo TP

50 l
440 W

<100 l
440 W

50 l
440 W

100 l
500 W

100 l
500 W

200 l
750 W

300 l
850 W

400 l
1000 W

>100 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwiają dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	1335,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1655,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1960,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2475,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2795,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	865,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonale warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	2045,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	2210,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	2390,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	2875,00
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	3060,00
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	4060,00
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	4355,00
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	2265,00

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP

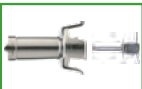


Nr kat. Cena netto
711995 405,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2850,00
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	3170,00
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2585,00
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2890,00
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	4290,00
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	5295,00
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	6340,00



MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonale do miksowania zup i sosów
- uchwyty ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug” wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe
w demontażu,
Zgodne z HACCP



Specjalnie
opracowany
kształt uchwytu
umożliwia dobre
trzymanie sprzętu
i użytkowanie
bez wysiłku



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (całkowite)	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	711354	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	2765,00
2.	711805	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	5530,00

1

2

**Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com**





OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille	355, 358-359, 371	Rożen do kurczaków	367
Frytownice	356, 360	Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander	364-366
Gofrownice, naleśnikarki	357, 362-363	Witryny grzewcze	372
Płyty grillowe	356, 361	Kuchenki mikrofalowe	373-375
Cyrosy i akcesoria do gyrosów	368-371	Kuchenka indukcyjna	366, 375-376
Bemary nastawne	357	Cyrkulator Sous Vide	377
Rolkowy podgrzewacz do parówek	359		

KONTAKT GRILLE**caterina**

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętkiem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej

**KONTAKT GRILL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	861,00

**KONTAKT GRILL PANINI**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	1090,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1410,00

Ryflowana
powierzchnia



FRYTOWNICA



- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	539,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	569,00
2.	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	1050,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	1050,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	844,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1550,00

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



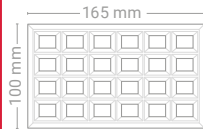
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1880,00

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	1125,00



NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt

2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	1200,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	60,50

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0-85	1,2	230	545,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0-85	1,2	230	619,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0-85	1,2	230	728,00

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	3100,00

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	2375,00

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill stalgastr.com



KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777224	400	475	310	24	3,4	230	3850,00

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3970,00
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	3690,00

GRILL CERAMICZNY

- szkło ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777215	390	600	260	14	3	230	4400,00


ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzypierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm

Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	3130,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	4010,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	4810,00

URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	2075,00


PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	2585,00

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	1095,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	2005,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2350,00

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	2235,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	3275,00

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
 - 4 kW podrzymanie temperatury
 - 8 kW praca ze świeżymi produktami
 - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777160	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	6065,00
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	6770,00

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2805,00


2
PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm, 777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	2155,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2950,00

PLYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	3900,00


PLYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termostaty dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna



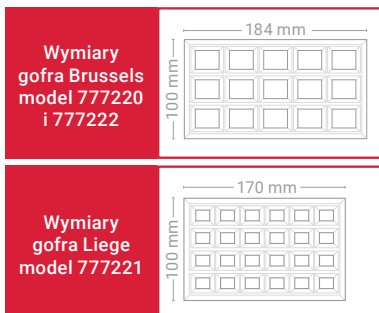
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	4325,00

GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	3340,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3340,00
3.	777222	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	6815,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	1850,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1945,00

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777244	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	4745,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
777101 – 150 tostów /h
777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777101	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	1220,00
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1850,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	3205,00

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	4715,00

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
- model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
777263; 270x330x320 mm
777264; 320x325x265 mm
777265; 410x360x250 mm
777266; 410x360x250 mm


1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2625,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2810,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3790,00
4.	777263	370	535	495	max 250	20	1,5	230	2890,00

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4230,00

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależne sterowane strefy grzewcze
- wymiowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	8600,00

SALAMANDER

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	10790,00
777381	800	640	590	60	4,5	380	12970,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x $\varnothing=280$ mm
- timer



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6350,00

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
 - 1 strona - do klasycznego gotowania,
 - 2 strona - do gotowania woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	3045,00

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnetów niezależnie sterowanych
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	9935,00

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYZU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzenia od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	839,00



GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy: 777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	5050,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	5400,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy: 777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	5500,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	5900,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	3490,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3490,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3680,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3690,00
777540	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3830,00
777541	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	3830,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5210,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	6170,00

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis
stalgastr.com



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	4790,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	5190,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	5320,00
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	5315,00



AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	167,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	6,10

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	139,00

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E,G,GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	721,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	408,00

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z dolnym napędem



1



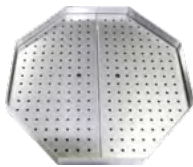
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	110,00
2.	777589	górný	110,00

WANNA NA TŁUSZCZ

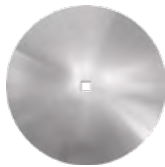
- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	532,00


TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	129,00


SZUFLKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgrzania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	203,00


NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	3100,00
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	3850,00
777618	H 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	4230,00

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	255,00


KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1690,00



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	1190,00



WITRYNA GRZEWCZA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- regulowane półki
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	10000,00

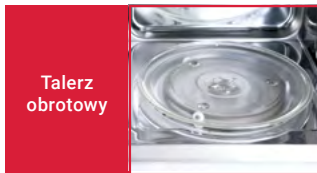
KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900w [25l]



Panel sterowania



Talerz obrotowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	732,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65x150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000w [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1035,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1820,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofal
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	1805,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3810,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



[26l]

1500w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3755,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



[26l]

1850w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4140,00

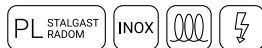
KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6350,00

KUCHENKA INDUKCYJNA



- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica pola grzewczego \varnothing 260 mm (min średnica dna garnka \varnothing 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	1090,00



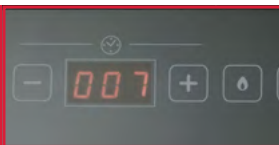
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 213

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1280,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	81,40
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	41,70



1500w

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	1955,00



caterina



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	79,20



Classic
Cook

Smart
Cook

FM STG

FM STB

FM RX

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE		Akcesoria do pieców piekarniczych	400-401
Stalgast ClassicCook	384	Piece ODPIEKOWE	
Piece GASTRONOMICZNE		Piec Stalgast	403
Stalgast SmartCook	385-386	Piec Speed Chef	404
Piece GASTRONOMICZNE		Piecze FM ST-Fast	405
FM STG 20 GN	387	Piecze FM RX	408-410
Akcesoria do pieców		Akcesoria do pieców odpiekowych	410-411
gastronomicznych	388-389	Akcesoria uniwersalne	
Piecze PIEKARNICZE FM	396-397	do pieców Stalgast i FM	411-413
Piecze PIEKARNICZE			
FM STB 16 1600x400	398		

Wspieramy gastro od kuchni



Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi i przekonaj się, jak sprzęt Stalgast pomaga w codziennych wyzwaniach branży gastronomicznej.



Podczas spotkania poznasz piec konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenie przygotujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Szkolenia przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni placówek oświatowych, medycznych i innych.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas:**

szkolenia@stalghost.com

Ustalmy razem dogodny termin spotkania!

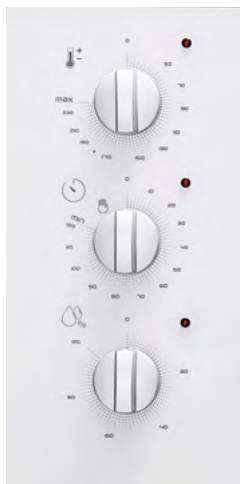




Piece konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



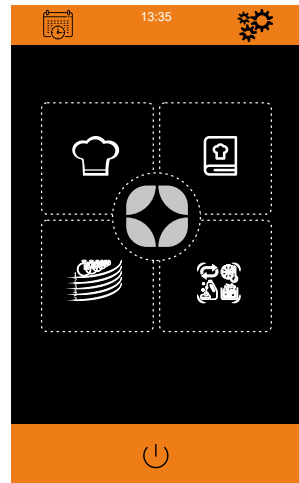
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIAŻKA KUCHARSKA



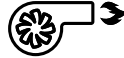
Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP

HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożenia i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX



Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY



Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE



Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING



Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

STEAM CONTROL



Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL



10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzowanie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL



Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kolumny przed końcem pracy urządzenia, aby zmniejszyć poziom wypieczenia potraw.

DELTA T



Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE



Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE



Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



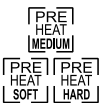
ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**



GN 1/1



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	10390,00	13840,00	19670,00



GN 1/1



Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	25740,00	31640,00

Piece Stalgast **SmartCook**



Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	21100,00	27990,00	33800,00



Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	40310,00	44590,00

Piece Stalgast **SmartCook**



GN 2/1



Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	36860,00	42980,00



GN 2/1



Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	45600,00	49200,00

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	9100565
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	55530,00

Nr kat.	9100566
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	69300,00

Nr kat.	9100567
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	82820,00

Nr kat.	9100572
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	76450,00


GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie


GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie


GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie


GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

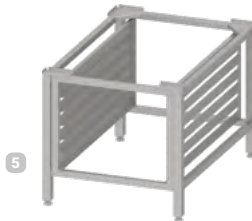
SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	9100608
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH) mm	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	10590,00



GN 1/1

PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9057931	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	897,00
2.	9057961	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	1145,00
3.	9057981	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	1245,00
4.	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	885,00
5.	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	1180,00
6.	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	1310,00
7.	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	1080,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piecy gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8090,00
9100582	Piecy 9100565 i 9100566	880	1025	345	9150,00
9100583	Piecy 9100053 i 9100055	790	1270	345	9920,00
9100627	Piecy 9100572	880	1285	345	10470,00
9100704	2 piecy gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8620,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	9100832	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 piecy konwekcyjno-parowego/1 piecy konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1015,00
2.	9100835	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1690,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Piecy gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	2055,00



SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	1035,00
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	760,00
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	770,00



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	161,00







WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Piecy 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	8425,00
9100348	Piecy 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	10720,00





Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

-  **Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapachu do pracy i chęci do osiągnięcia sukcesu w branży gastro.** Pomimo swoich kompaktowych rozmiarów, piec spełni wszystkie Twoje wymagania i pozwoli przygotować pyszne dania.
-  Piece Compact są **niezwykle intuicyjne i funkcjonalne, a także pozwalają na ekonomiczne gotowanie.** Sprzęt został wyposażony w takie funkcje, jak **wolne gotowanie produktu w atmosferze próżniowej, automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury oraz trzy automatyczne programy myjące.** Niezwykle pomocne są także trzy tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C).
-  Piece Compact zawdzięczają swoją wyjątkowość funkcji MultiTray. **Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic MultiTray, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości, co sprawia, że mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.**
-  Na wyposażeniu także alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.



Informacje i produkty dostępne u niektórych Dystrybutorów

stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact



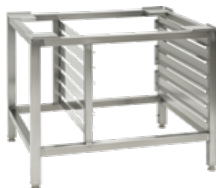
PIEC CHEFLUX™



Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	11510,00	15510,00	22400,00

PODSTAWY DO
PIECÓW UNOX

INOX

PL STALGAST
RADOMPŁYN DO MYCIA
PIECÓW UNOX

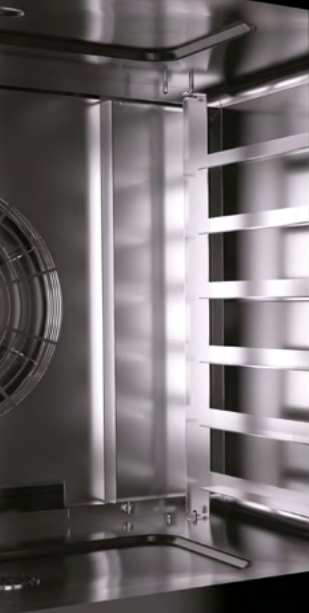
Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	1495,00
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	1525,00
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	2010,00

Lp.	Nr kat.	v litry	Cena netto
1.	908010	2x5	431,00
2.	908012	10x1	538,00

Więcej produktów UNOX
znajdziesz na:

stalgast.com/piece-unox





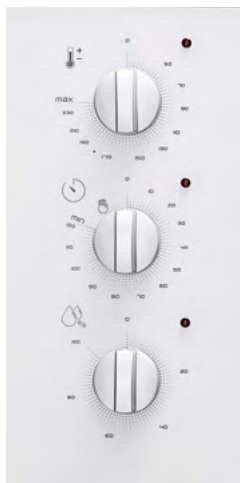
14 MODELI



Piece konwekcyjno-parowe
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominia
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

HACCP

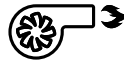
REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominia przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTI WASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznik.



ALL ON TIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



MULTI COOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTI PREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwa jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piec FM



600x400



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	16850,00	18230,00	23870,00



600x400



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	31480,00	35460,00

Piec FM



600x400

Automatyczny
system myjący
w modelach 9120590,
9120592, 9120596



Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	9120496	9120596
Liczba półek	4 (600x400)		6 (600x400)		10 (600x400)	
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm		~ 80 mm		~ 80 mm	
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm		885 x 1020 x 835 mm		885 x 1020 x 1150 mm	
Minimalna temperatura	50°C		50°C		50°C	
Maksymalna temperatura	270°C		270°C		270°C	
Waga	92 kg		110 kg		155 kg	
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd		Prąd		Prąd	
Moc elektryczna	7,5 kW		10,65 kW		15,6 kW	
Napięcie	400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz	
Cena netto	25330,00	27650,00	26810,00	29750,00	39250,00	40500,00



600x400



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	39030,00	48650,00

Piecze FM **STB 16 600x400**

Nr kat.	9120499
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	50770,00



Wózek w komplecie



Wózek w komplecie

Nr kat.	9120500	9120502
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	63510,00	66930,00

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	81860,00



**Automatyczny
system myjący
w modelu 9120502**



Wózek w komplecie

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub 9120581

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jęz. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (górn, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	16440,00	18360,00

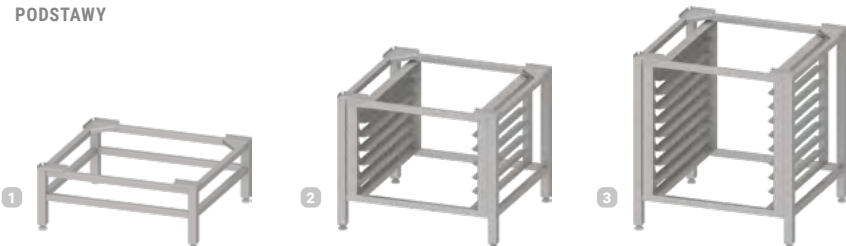
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	7770,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9051203	Piece piekarnicze	802	745	300	851,00
2.	9051206	Piece piekarnicze	802	745	650	1115,00
3.	9051208	Piece piekarnicze	802	745	850	1235,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Pieca piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	8545,00
9120515	Pieca piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	8545,00
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	9150,00
9120705	Pieca statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	8705,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	9100832	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1015,00
2.	9100835	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1690,00
3.	9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	3095,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Pieca piekarnicze, elektryczne	880	935	80	1960,00
9120632	Pieca piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	3330,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	161,00

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	8520,00





14 MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



PIEC KONWEKCYJNY STALGAST

- sterowanie manualne
- zakres czasu do 60 min/praca ciągła
- wentylator z rewersem
- oświetlenie komory LED
- regulowany komin
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik drzwiowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy



Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED



Ręczna regulacja pozycji kominna dla lepszych efektów obróbki termicznej



Proste, precyzyjne sterowanie z trwałym oznakowaniem



Wyoblenie komory i łatwo wyjmowane prowadnice dla komfortu i zachowania higieny



Nr kat.	916600
Liczba półek	4 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	800 x 885 x 590 mm
Minimalna temperatura	60°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	59 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6990,00

PODSTAWA POD PIEC STALGAST
INOX
PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905640	Piec Stalgast 916600	697	567	850	16	1650,00



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF



- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatką, koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	22990,00

ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	129,00



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofal
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofała
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI

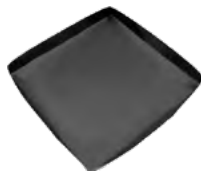
NOWOŚĆ


Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	909721	☐	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	28030,00
	909731	●	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	28030,00
2.	909722	☐	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	30310,00
	909732	●	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	30310,00


NOWOŚĆ
KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909754	270	270	215,00


NOWOŚĆ
KOSZYK DO PIECZENIA

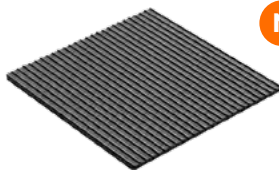
- powierzchnia gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909755	265	265	225,00


NOWOŚĆ
TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek

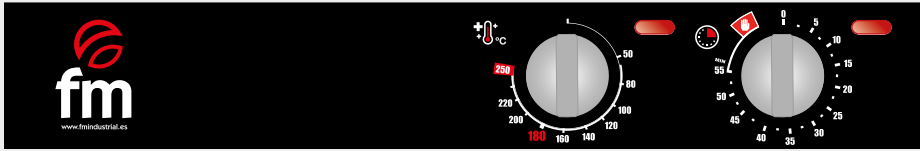
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909882	280	290	1190,00


NOWOŚĆ
TACA GRILLOWA




- powierzchnia nieprzewierająca, ryflowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909884	300	300	1350,00

Piece FM **RX**





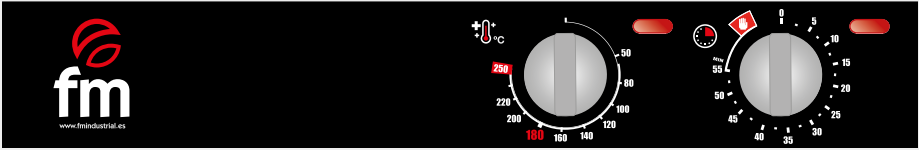
Sterowanie manualne

	 912057	 912058	 912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	








Sterowanie elektroniczne

	 912060	 912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne

					
	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓		✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓			
4 ruszty w komplecie				✓	
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne

		
	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne



Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	2775,00	3685,00	7975,00

Sterowanie manualne



Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	3115,00	6250,00	6485,00

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne



Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	5700,00	8270,00

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6970,00	7740,00

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne

Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki FM
stalga.com



Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6735,00	9840,00

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

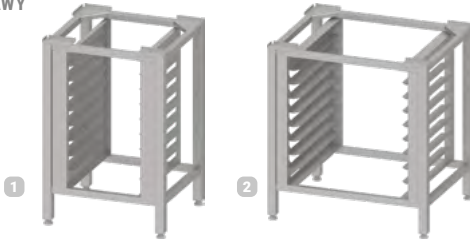
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	4825,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	905123	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	1115,00
2.	905126	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	1235,00

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	460,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	5395,00
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	5905,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	1505,00
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	1505,00



KONDENSER PARY

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	1515,00
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	2705,00

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	75,20



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	48,00



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	71,60



**BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	93,50



**BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	99,50



**BLACHA NA OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	109,00



**BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	110,00



**BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	726,00



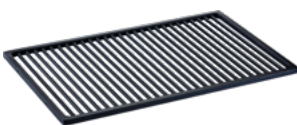
**BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	505,00



**BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	431,00



**RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	738,00



**RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZY I RYB GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	560,00



**BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	69,60



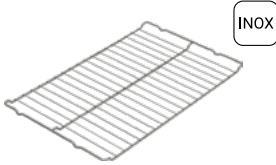
**BLACHA EMALIOWANA PEŁNA
DO PIECZENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	81,20



GN 1/1

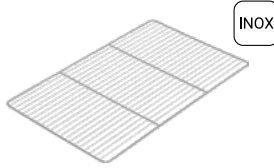
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	91,30
111062	530	325	65	8,8	91,30



INOX

**RUSZT ZE STALI
NIERDZEWNEJ**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	81,50

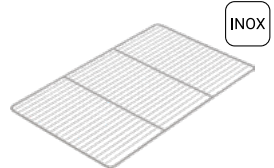


INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

• oferta GN str. 186-193

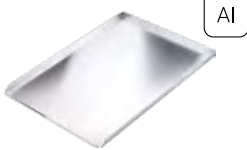
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	96,60



INOX

RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	107,00



Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	88,10
911102	600	400	102,00

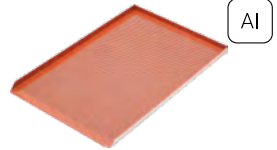


Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	83,00



Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	153,00



**ZESTAW
PRYSZNICA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	320,00

**RĘKAWICE TERMICZNE
OLEJODPORNE**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	147,00



**PLYN
MYJĄCY**

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	183,00
647205	20	356,00



**PLYN
NABLYSZCZAJĄCY**

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	76,70
647106	10	151,00



**PLYN
MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY**

- do ręcznego mycia pieców
lub do automatycznego mycia
pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	123,00

GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie
musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni
od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgastr.com/rejestracja





CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze
i mroźnicze 417-419, 430-432
Stoły chłodnicze sałatkowe,
nadstawy chłodnicze 423-425, 427-429
Stoły chłodnicze, mroźnicze 420-422
Stoły chłodnicze do pizzy 425-427
Chłodnictwo standard 600x400 427
Witryna barowa 432

Witryny chłodnicze i mroźnicze,
witryny ekspozycyjne 432-438
Schładzarka szokowa 438
Zamrażarki skrzyniowe 439-440
Aksesoria do szaf i stołów chłodniczych . 441

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukierniczych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne



Drzwi suwane

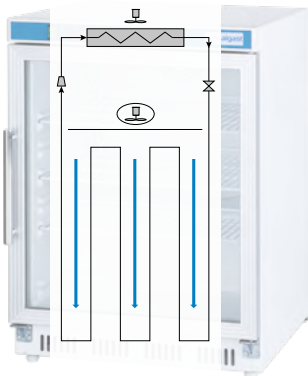


Oświetlenie LED

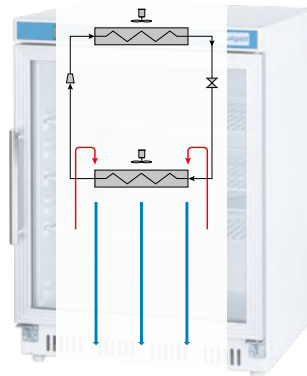
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Stacyjny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED



NOWOŚĆ

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kropli
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830592	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	4645,00
2.	830622	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	5005,00
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	5815,00



NOWOŚĆ

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kropli
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830132	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	7760,00
2.	830147	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	8740,00

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgini
- oświetlenie LED w szafach INOX



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 830620 i 830621
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830590	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	4645,00
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	5005,00
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	5815,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	7760,00
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	8740,00

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	8270,00



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
830700	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	383	4	4410,00



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831400	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	891	4	6210,00



STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie kroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	2770,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	4310,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	4995,00

STÓŁ MROŻNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	5630,00

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	831260	chłodniczy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	4880,00
2.	831360	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	5905,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831026	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	4790,00
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	5490,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831036	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	5815,00
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	6335,00

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpylkowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	4560,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	2790,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	4040,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	3205,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	3725,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	4995,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	4445,00

NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie kropli
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu



STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	4960,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	2880,00

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witrzyną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	2340,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1775,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	4875,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834631	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	2110,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2100,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	2600,00
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	2500,00

STÓL CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	7110,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ


GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	1630,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

 GN 1/3
GN 1/4


Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	2340,00
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	2110,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1775,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ


GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	1960,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	2300,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2100,00
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	1685,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	2600,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	2500,00

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	4890,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	5880,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 505x410 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4090,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	4450,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2230,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	2670,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	5430,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	5760,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4380,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	4980,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mroźące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Wnętrze szafy
mroźniczej 880176

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2690,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	3210,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627	1890,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	4880,00



Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	3990,00



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	1950,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	852170	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1700,00
2.	852171	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1700,00
3.	852174	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2/8	50	0,21	230	C	1376	6	2565,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0/+12	0,16	230	B	1141	2965,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	852103	○	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	2450,00
2.	852104	●	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	2450,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	■	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	11000,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	4400,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie



GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	6590,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	14790,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesłone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	10790,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesłone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	9935,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill stalgastr.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	14870,00

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piec GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

SCHŁADZANIE szokowe:

od +70°C do +3°C w 90 minut

ZAMRAŻANIE szokowe:

od +70°C do -18°C w 240 minut



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	10300,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	12980,00
849073	750	750	1260	7	1,49	230	14400,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	19570,00

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	883101	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	1045,00
2.	883301	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	2370,00
3.	883401	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	3170,00
4.	883501	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	4295,00

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	883402	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3300,00
2.	883502	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3600,00
3.	883602	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	4250,00



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	883295	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	2850,00
2.	883395	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3500,00
3.	883459	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3900,00



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	47,30



KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	34,10

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



MODUŁ 2 SZUFLAD

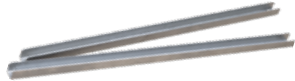
- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	831000	304x525x140 mm	891,00
2.	831001	304x525x90 mm	801,00

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet

Nr kat.	Produkt	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	99,00
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	119,00



PÓLKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe pokrywane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka pokrywana do szafy GN 2/1	-	-	69,00
831445	Półka pokrywana do stołów GN 1/1	-	-	66,00
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410	70,00
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	70,70
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	107,00



PŁYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	58,00

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	33,30



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

MEBLE SKRĘCANE

Okap przyścienny skrzyniowy.....	445
Stoły przyścienne.....	446
Stoły z basenem.....	446
Szafki i półki wiszące.....	447
Regały magazynowe.....	447
Stoły ze zlewem.....	447-448

MEBLE SPAWANE

Półka wisząca pod urządzeniem.....	449
Stoły przyścienne.....	449
Umywalka.....	451
Szafy porządkowe.....	450
Szafy magazynowe.....	450
Stoły ze zlewem.....	451

MEBLE WEDŁUG INDYWIDUALNYCH PROJEKTÓW

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami:

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com



doradztwo konstrukcyjne



rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb



**Proekologiczne
technologie**

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny puszkowy 100x15 mm



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszkii usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu
- szafki możliwe bez użycia narzędzi panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie: do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon
- otwór w komorze Ø=52 mm



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór w komorze Ø=52 mm

MEBLE SKRĘCENE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

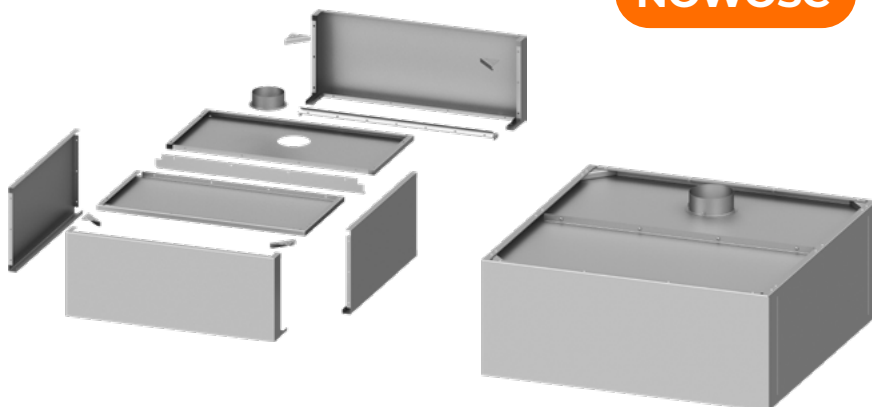


INOX



OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- bez oświetlenia



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Średnica króćca mm	Cena netto
9510801010	1005	1000	400	250	2100,00
9510801012	1205	1000	400	250	2350,00
9510801015	1505	1000	400	2x250	2650,00
9510801020	2005	1000	400	2x250	3300,00

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950026060	600	600	850	604,00
950026080	800	600	850	681,00
950026100	1000	600	850	745,00
950027120	1200	700	850	899,00


STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950046060	600	600	850	687,00
950046080	800	600	850	796,00
950046100	1000	600	850	899,00
950046120	1200	600	850	1000,00
950046140	1400	600	850	1100,00
950046180	1800	600	850	1305,00
950047100	1000	700	850	964,00
950047120	1200	700	850	1080,00
950047140	1400	700	850	1190,00
950047150	1500	700	850	1245,00
950047180	1800	700	850	1425,00


STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=300 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951336060	600	600	850	486	470	300	1265,00
951336080	800	600	850	686	470	300	1370,00
951336100	1000	600	850	886	470	300	1495,00
951336120	1200	600	850	1086	470	300	1615,00
951337060	600	700	850	486	570	300	1305,00
951337080	800	700	850	686	570	300	1445,00
951337120	1200	700	850	1086	570	300	1700,00


STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=400 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951346080	800	600	850	686	470	400	1510,00
951346100	1000	600	850	886	470	400	1660,00
951347080	800	700	850	686	570	400	1580,00
951347100	1000	700	850	886	570	400	1730,00



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWAŃE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	1390,00
951723120	1200	300	600	1540,00
951724100	1000	400	600	1490,00
951724120	1200	400	600	1650,00

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

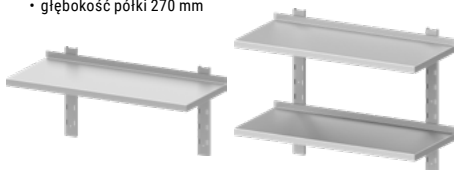
- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	1375,00

PÓLKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm

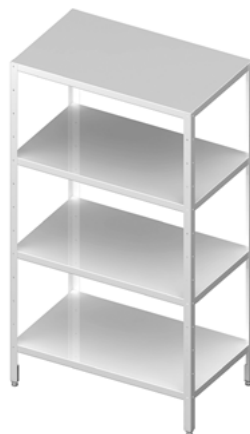


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	pojedyncza	1200	300	400	321,00
951773120	podwójna	1200	300	660	668,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z kątownika
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951884060	600	400	1800	925,00
951884080	800	400	1800	1015,00
951884100	1000	400	1800	1100,00
951885100	1000	500	1800	1190,00
951885120	1200	500	1800	1145,00
951886100	1000	600	1800	1125,00
951886120	1200	600	1800	1425,00



Sposób
mocowania
półek



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓLKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954406060	600	600	850	1170,00



**STÓŁ ZE ZLEWEM
JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory \varnothing 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954456060	600	600	850	1245,00

**STÓŁ ZE ZLEWEM
JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory \varnothing 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz ryflowany
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954466100	P	1000	600	850	1495,00
954476100	L	1000	600	850	1495,00
954476120	L	1200	600	850	1615,00

**STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM
BEZ PÓLKI**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954536100	1000	600	850	1650,00

**STÓŁ ZE ZLEWEM
DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nr kat. 954596140 posiada ryflowany ociekacz
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954586100	C	1000	600	850	1910,00
954586120	C	1200	600	850	2025,00
954587100	C	1000	700	850	1985,00
954596140	P	1400	600	850	2165,00

MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

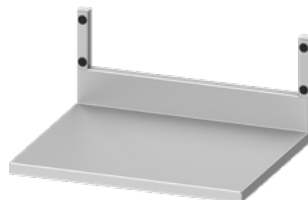


PÓLKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg

NOWOŚĆ

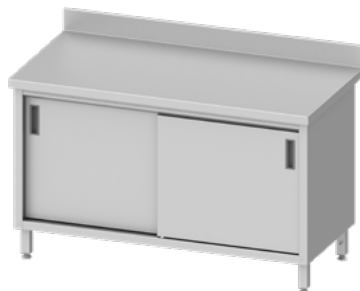
Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9810366055	Półka pod piec	550x569	550	600	300	350,00
9810367060	Półka pod piec	600x669	600	700	300	400,00
9810365060	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	320,00
9810366065	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	360,00
9810366050	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	320,00
9810365055	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	310,00



STÓL PRZYŚCIENNY Z DZIRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950186100S	1000	600	850	1965,00
950186120S	1200	600	850	2165,00
950187100S	1000	700	850	2120,00
950187120S	1200	700	850	2320,00



SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafki jednoskrzydłowej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951465050S	500	500	2000	2230,00
951475100S	1000	500	2000	3335,00

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	3210,00

SZAFKA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	4045,00

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954616100S	1000	600	850	3020,00

**STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SUWANE)**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954646100S	1000	600	850	2635,00

**UMYWALKA ZABUDOWANA**

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x250x100 mm
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9510254040S	400	350	150	662,00

**KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM**

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	\varnothing mm	H mm	Cena netto
1.	651225	Korek	48	250	64,50
2.	651220	Korek	48	200	60,10
3.	651210	Gniazdo korka	70	44	40,50



1



2



3

INOX



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 453
 Odzież robocza 454-455
 Szafki BHP. 456
 Pojemniki na odpady..... 457-458
 Naświetlacz UV,
 lampy owadobójcze 459-460

Szczotki..... 460
 Urządzenia do dezynfekcji 461-462
 Chemia 463-465
 Dozownik do mydła, dozownik
 do ręczników papierowych 455, 461

PRALKA ECOBUBBLE™

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807000	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	6090,00

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiego suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- urządzenie energooszczędne klasy A+++

SAMSUNG



ZESTAW DO PIĘTROWANIA SUSZARKI NA PRALCE

- łącznik umożliwia ustawienie suszarki 807520 na pralce 807000

Nr kat.	Kolor	M kg	Cena netto
807100	●	1,43	429,00

Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	6900,00

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
634052	S	102-106	72-73	49-50	75,20
634053	M	107-120	74-75	50-51	75,00
634054	L	121-128	76-78	51-52	75,80

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	25,00

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizełina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	6,86
507251	250	20	7,82

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki



ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	●	373	34,70

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	●	700	37,30
634023	●	700	34,40

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	●	1000	16,65
634033	●	1000	14,80

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	634041	●	920	69,00
2.	634042	●	920	69,40
3.	634043	●	960	58,30



RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonale w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	6,40
505052	M	7,60
505053	L	6,40

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



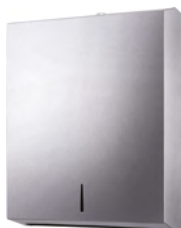
Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	■	800	76,30

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	191,00



DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

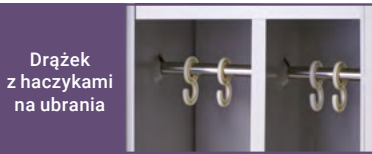
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	79,60



INOX

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



Drążek z haczykami na ubrania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	524,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	1030,00

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń



Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	430	530	960	411,00

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowyy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



INOX

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	143,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	35,00

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo

INOX



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	176,00

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	226,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	205,00



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	61,20
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	60,80

2 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	209,00
068120	510	550	690	120	287,00

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

• nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	130	143,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	161,00



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	48,90
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	50,50
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	74,90

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	158,00
068754	●	455	558	590	75	242,00
068128	●	520	630	700	120	292,00

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	282,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydzielą zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
 - 692211 - 20 m
 - 692216 - 30 m
 - 692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	195,00
692216	500	95	320	2x15	230	249,00
692221	650	95	320	2x20	230	286,00

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Światłówka do 692211	10	28,50
692015	Światłówka do 692216	15	32,60
692020	Światłówka do 692221	18	35,90

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
 - 692116 do 80 m²
 - 692216 do 100 m²
 - 692213 do 150 m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2x4	230	194,00
692212	542	100	265	2x6	230	220,00
692213	696	100	265	2x8	230	254,00

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	409,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	21,50

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

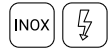
- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	343,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	28,00

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	1040,00

SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053	●	285	45	75	14,40

WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667143	●	240	75	75	18,00

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

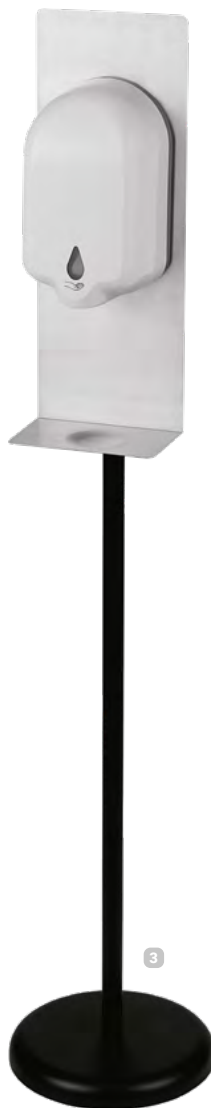
- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	643520	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	57,60
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	72,00
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	80,10



ZAMGLAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

- służy do nawilżania, zamglawiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	335,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	677,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	814,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	1225,00



CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	154,00
641100	10	228,00
641200	20	469,00



PŁYN DO NABLYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	119,00
642100	10	240,00



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piec konwekcyjno-parowy, zmywarki, garnki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	26,50
648050	5	86,50
648100	10	169,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	34,30
820999	25	73,80



PLYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	18,65

PLYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	33,30

ODKAMINIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	25,20

PLYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszczca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	58,00

PLYN NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	76,70
647106	10	151,00



PLYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PRAWOYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	183,00
647205	20	356,00



PLYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	34,40
647050	5	118,00



PLYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	123,00



PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	431,00
2.	908012	10x1	538,00



PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	25,30



TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	14,25





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki.....	467-475	Umywarki bezdotykowe.....	484
Kosze do zmywarek.....	476-478	Napełniacze i baterie.....	485-490
Ociekacz na talerze.....	479	Kolumna wodna do linii 700.....	487
Zmiękczacze do wody.....	479-482		
Rozdrabniacz odpadów organicznych.....	483		

ZMYWARKI ELFRAMO NEXA

elframo®

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- innowacyjna konstrukcja bojlera
- unikatowa technologia podgrzewania wody w bojlerze
- zużycie wody i energii zmniejszone o 25%
- prosty i intuicyjny interfejs użytkownika z ekranem dotykowym 4,3 cala
- pompa spustowa w zestawie
- pompa wspomagająca w zestawie
- nowoczesny design

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojleri komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia sztućców, szkła i małych talerzy
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 1,5l/cykl
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802445	Zmywarka do szkła NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	475	572	700	3,1	400	18190,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczyń 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyłszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802454	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	600	620	830	4,6	400	22970,00
802455	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękcaczem	600	620	830	4,6	400	23820,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler, kaptur i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyłszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- nowe dysze płuczące
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803455	Zmywarka kapturowa NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	717	928	1442	5,7	400	36850,00

ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802440	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	10280,00
802441	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową	460	530	700	3,3	230	11150,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802450	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	13700,00
802451	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową	600	620	830	6,4	400	14560,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuosciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabylszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie koszt uniwersalny, koszt do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803040	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	21850,00
803045	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	21560,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuosciankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabylszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie koszt uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805040	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	30800,00


 ZMYWARKI STALGAST

AQUA



Polska produkcja: nowoczesna
**Fabryka urządzeń
 gastronomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy
 w Radomiu fabrykę produkującą
 meble gastronomiczne ze stali
 nierdzewnej, zmywarki, ciągi
 grzewcze, ciągi wydadce oraz
 akcesoria gastronomiczne
 z tworzyw sztucznych.

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



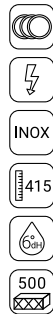
Uchwyt do podnoszenia drzwi



ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	10330,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

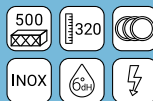
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	11190,00
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	12990,00
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	13640,00

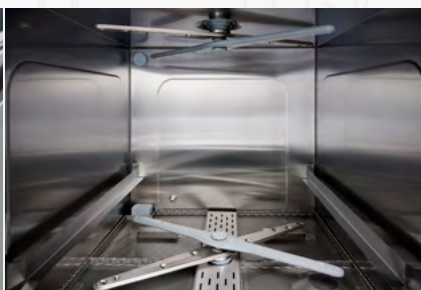
ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



AQUA

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny kosz do szklą oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	6595,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	6975,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7735,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	8055,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	503,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5410,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5750,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6095,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6525,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6975,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	375,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	503,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyliczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	4090,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	4425,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	4680,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	5000,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	503,00

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jetlkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)



AQUA



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5815,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	6110,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	31,50

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	12,25

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	48,60

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	154,00
2.	815400	265	305	200	166,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	33,00

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	31,20

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	53,30

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	53,30

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	55,00

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	53,30

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	59,30
810400	400	400	60,40

KOSZ DO TALERZY

PP

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	76,40

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	475,00



KOSZ DO SZKŁA



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

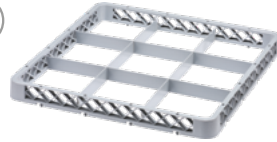


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	46,50
811600	16 elementów	500	500	104	67,00
812500	25 elementów	500	500	104	65,50
813600	36 elementów	500	500	104	67,00
814900	49 elementów	500	500	104	71,60

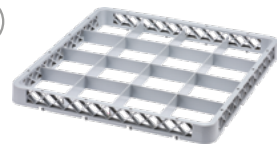
NADSTAWA DO KOSZA



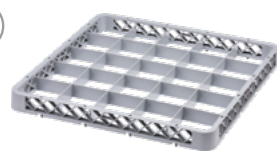
9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	23,80
811610	16 elementów	500	500	45	27,30
812510	25 elementów	500	500	45	27,30
813610	36 elementów	500	500	45	23,80
814910	49 elementów	500	500	45	23,80

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobrać właściwy rozmiar kosza i ilość nadstaw!



OCIEKACZ NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	411,00

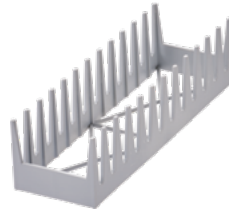


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	17,40



FILTRY DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	152,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	152,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	735,00
822827	124	123	476	3464	484,00
822829	117	108	421	2086	333,00
822831	117	108	265	831	229,00

3 LICZNIK PRZEPIŁY WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	363,00

FILTRY DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2460,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	427,00



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita
stalgastr.com



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1895,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	491,00



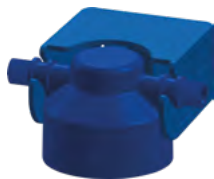
FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3530,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	693,00

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8"



Nr kat.	Cena netto
822185	110,00

LICZNIK PRZEPLYWU WODY

- gwint 3/8"
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	234,00

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	230,00
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	276,00

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w zmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty klozł umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	85,60
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	21,00



ZMIĘKCCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	1640,00

ZMIĘKCCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	1105,00

ZMIĘKCCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	389,00
820121	185	510	12	466,00
820161	185	610	16	552,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	34,30
820999	25	73,80

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

INOX

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	814,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



Nr kat.	Cena netto
650090	211,00

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	1020,00

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651225	Korek	48	250	64,50
2.	651220	Korek	48	200	60,10
3.	651210	Gniazdo korka	70	44	40,50



UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	1065,00

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

INOX

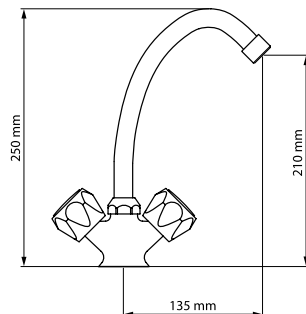
- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	897,00

**BATERIA UMYWALKOWA**

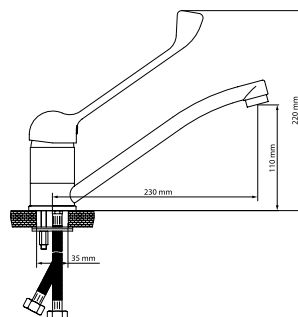
- bateria umywalkowa jednocentrowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35$ mm



Nr kat. Cena netto
651100 248,00

**BATERIA UMYWALKOWA**

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35$ mm



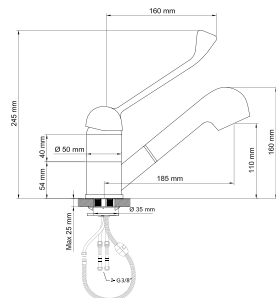
Nr kat. Cena netto
651110 384,00



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

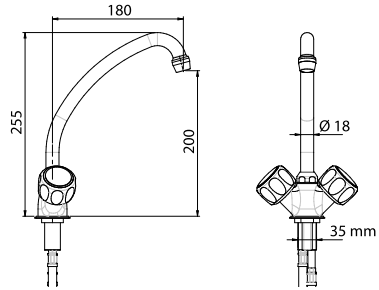
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 549,00

BATERIA UMYWALKOWA

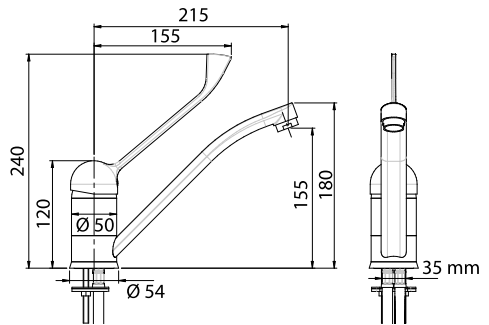
- bateria umywalkowa jednocentrowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651102 390,00

BATERIA UMYWALKOWA

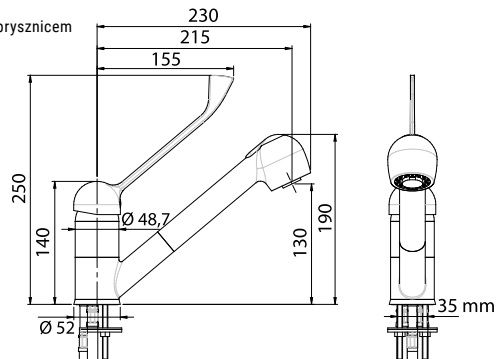
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651112 432,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651113 630,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	1020,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1240,00

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIĘ

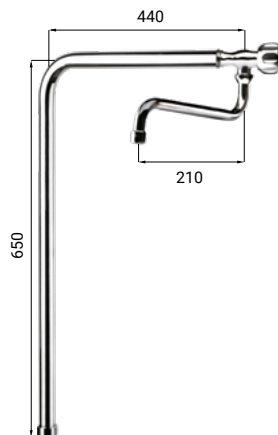
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100-240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5-8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1860,00

KOLUMNĄ WODNĄ DO LINII 700

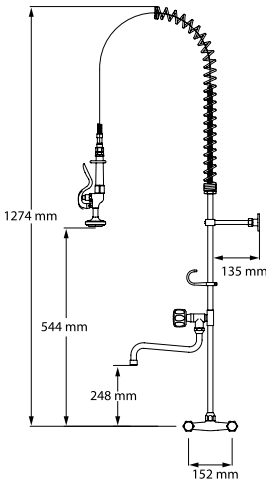
- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	964,00

NAPEŁNIACZ

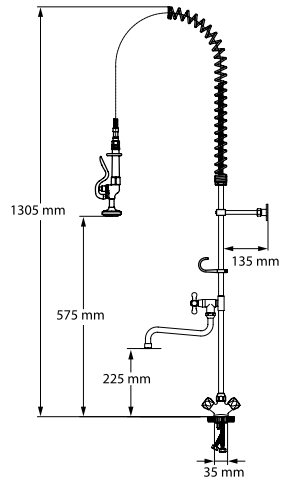
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto
651542 1080,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



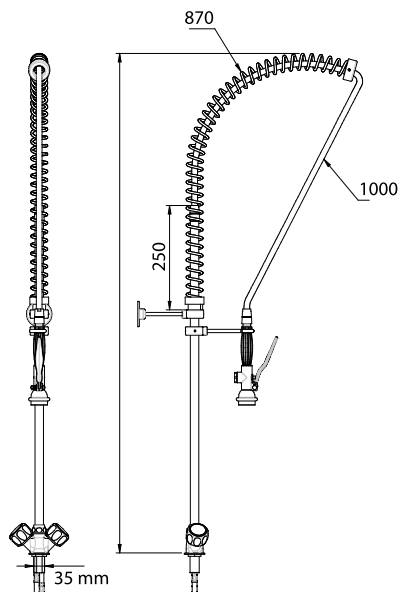
Nr kat. Cena netto
651522 1030,00

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	899,00

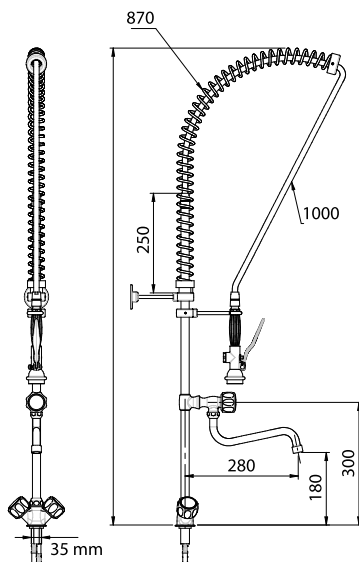


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651524	1430,00

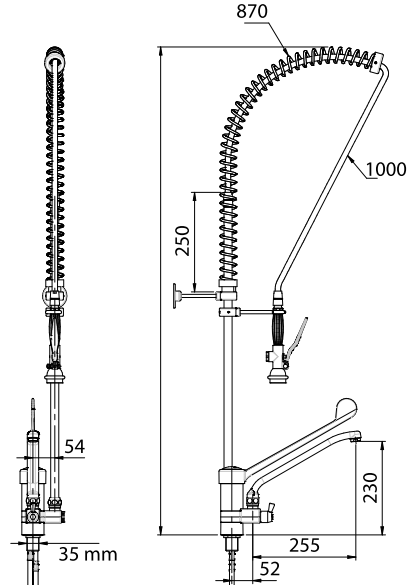


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena netto
651525 1860,00

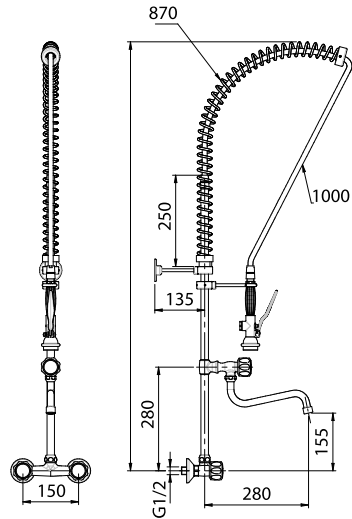


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat. Cena netto
651543 1380,00



Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	479	013286	60	018326	65	052154	211	071360	75
010404	62	013321	59	018361	65	052204	211	071410	75
010505	62	013322	61	018363	66	052254	211	072190	72
010606	62	013326	60	018364	66	053100	209	072363	75
011162	61	013361	59	018366	65	053200	209	072403	75
011201	59	013362	61	018403	66	053870	205	072452	75
011202	61	013401	59	018404	66	054030	208	072502	75
011241	59	013402	61	018406	65	054201	208	073200	74
011242	61	014201	63	019201	59	054300	205	073210	74
011245	60	014203	63	019241	59	055106	206	073250	74
011281	59	014241	63	019281	59	056151	207	073300	74
011282	61	014243	63	019321	59	056201	207	074300	75
011285	60	014244	64	019361	59	056203	208	074350	75
011321	59	014281	63	019401	59	056231	206	074450	293
011322	61	014283	63	020320	62	056251	207	075200	74
011325	60	014284	64	020361	59	056301	207	075201	74
011342	61	014321	63	031200	68	056303	208	075240	74
011345	60	014323	63	031240	68	057231	208, 321	075241	74
011361	59	014324	64	031280	68	057301	208, 321	076120	74
011362	61	014361	63	031320	68	058201	207	076150	74
011365	60	014363	63	031360	68	058251	207	076180	74
011401	59	014401	63	031400	68	059001	216	076200	74
011402	61	014403	63	032250	68	059002	216	077220	75
011405	60	015126	60	032260	67	061500	204	077260	75
011410	62	015146	60	032261	67	062531	203	081161	73
011452	61	015161	59	032280	68	062532	203	081201	73
011455	60	015162	62	032301	67	062761	203	081241	73
011502	61	015164	62	034240	64	062762	203	081281	73
011505	60	015166	60	034241	64	063110	476	081301	73
012161	59	015201	59	034280	64	064100	204	081351	73
012162	61	015202	62	034281	64	064101	204	081401	73
012166	60	015204	62	034320	64	064102	204	082180	73
012201	59	015206	60	034380	68	064990	204	082200	73
012202	61	015241	59	035200	67	065105	85	082240	73
012206	60	015242	62	035201	67	065164	85	082280	73
012241	59	015244	62	035240	67	065166	85	082300	73
012242	61	015246	60	035241	67	065169	85	082320	73
012246	60	015282	62	035280	67	065721	85	082360	73
012281	59	015284	62	035281	67	065722	85	082400	73
012282	61	016362	62	035321	67	065723	85	082500	73
012285	60	017161	59	035361	67	067060	457	082550	73
012286	60	017201	59	035401	67	067061	457	082600	73
012322	61	017202	62	036200	68	067110	203	082700	73
012325	60	017241	59	036240	68	067120	203	082800	73
012326	60	017242	62	036280	68	067194	203	082900	73
012361	59	018203	66	037280	64	068000	456	083400	73
012362	61	018204	66	037400	36, 63	068044	458	083450	73
012365	60	018243	66	037401	36, 63	068048	458	083500	73
012401	59	018244	66	049003	69	068080	458	091061	71
012402	61	018246	65	049004	69	068081	458	091063	71
012405	60	018247	65	049012	69	068084	458	091101	71
012452	61	018261	65	051101	212	068120	458	091103	71
012455	60	018263	66	051104	211	068121	458	091123	71
012502	61	018264	66	051151	212	068124	458	091151	71
013166	60	018283	66	051154	211	068128	458	091153	71
013201	59	018284	66	051201	212	068138	458	092101	71
013202	61	018286	65	051204	211	068144	458	092103	71
013206	60	018287	65	051254	211	068202	457	092123	71
013241	59	018303	66	051301	212	068203	184, 457	092151	71
013242	61	018321	65	051304	211	068213	457	092153	71
013246	60	018323	66	051354	211	068754	458	093101	71
013282	61	018324	66	051504	211	068764	458	093103	71

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
093123	71	112150	187	116156	192	142001	194	161002	196
093151	71	112156	192	116157	186	142002	197	161014	200
093153	71	112157	186	116200	188	142011	197-199	161061	200
094100	72	112200	187	116206	192	142018	194	161062	196
098010	74	112206	192	117000	188	142019	197	161101	200
098020	74	112207	186	117020	187	142062	197	161102	196
099102	84	113000	188	117040	187	142101	194	161152	196
099103	84	113006	192	117060	187	142102	197	161155	201
099104	84	113007	186	117100	187	142151	194	161201	200
099105	84	113014	188	117150	187	142152	197	161202	196
100321	190	113016	192	117200	187	142201	194	161205	201
100531	190	113020	187	118000	188	142202	197, 377	162002	196
101021	191, 412	113040	187	118040	187	143001	194	162014	200
101041	191, 412	113047	186	118060	187	143002	197	162062	196
101061	191	113060	187	118100	187	143019	197	162101	200
103114	413	113066	192	119000	188	143062	197	162102	196
103115	413	113067	186	119006	192	143101	194	162105	201
103644	413, 441	113100	187	119007	186	143102	197	162152	196
107061	191	113106	192	119060	188	143151	194	162155	201
110006	192	113107	186	119066	192	143152	197	162201	200
110100	188	113150	187	119067	186	143201	194	162202	196
111000	188	113156	192	119100	188	143202	197	162205	201
111002	190	113157	186	119106	192	144001	194	163002	196
111006	192	113200	187	119107	186	144002	197	163014	200
111007	186	113206	192	119150	188	144101	194	163062	196
111014	188	113207	186	121024	190	144102	197	163101	200
111016	192	114000	188	121044	190	144151	194	163102	196
111020	187	114006	192	121064	190	144152	197	163105	201
111022	190	114007	186	121066	193	146001	194	163151	200
111026	192	114014	188	121067	186	146002	197	163152	196
111027	186	114016	192	121104	190	146062	197	163155	201
111040	187	114020	188	121106	193	146101	194	163202	196
111042	190, 412	114040	188	121107	186	146102	197	164002	196
111046	192	114060	188	121154	190	146151	194	164014	200
111047	186	114066	192	121204	190	146152	197	164062	196
111060	187, 240	114100	188	122064	190	146201	194	164101	200
111062	190, 412	114106	192	122104	190	149001	194	164102	196
111066	192	114107	186	122154	190	149002	197	164105	201
111067	186	114150	188	125064	190	149062	197	164151	200
111100	187	114156	192	125104	190	149101	194	164152	196
111106	192	114157	186	131104	189	149102	197	164155	201
111107	186	114200	188	131206	193	151002	199	165155	201
111150	187	114206	192	132104	189	151061	195	165205	201
111156	192	115000	188	132206	193	151062	199	166002	196
111200	187	115014	188	133104	189	151102	199	166014	200
111206	192	115020	187	133206	193	152061	195	166062	196
112000	188	115040	187	134206	193	152062	199	166101	200
112006	192	115060	187	136104	189	152102	199	166102	196
112007	186	115100	187	136204	189	153002	199	166105	201
112014	188	115150	187	136206	193	153061	195	166151	200
112016	192	115200	187	141001	194	153062	199	166152	196
112020	187	116000	188	141002	197	153102	199	166155	201
112026	192	116006	192	141011	197-199	153152	199	169014	200
112040	187	116007	186	141018	194	154062	199	169061	200
112046	192	116014	188	141019	197	154101	195	169065	202
112047	186	116016	192	141061	194	154102	199	169101	200
112060	187	116060	188	141062	197	156002	199	169105	202
112066	192	116066	192	141101	194	156061	195	169155	202
112067	186	116100	188	141102	197	156062	199	181002	198
112100	187	116106	192	141152	197	156101	195	181062	198
112106	192	116107	186	141201	194	156102	199	182002	198
112107	186	116150	188	141202	197, 377	156152	199	182062	198

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
182102	198	227180	112	283266	104	313401	293	332030	87
183002	198	227250	112	283304	104	313450	81	332071	87
183102	198	227259	103, 112	283351	107	313500	81	334070	88
184002	198	231360	100	284151	104	313550	81	334090	88
184062	198	242000	111	284251	104	313600	81	334100	112
184102	198	242180	111	284259	107	314075	81	334101	88
186002	198	247040	113	285081	105	314100	81	334102	88
186102	198	247090	113	285082	105	314125	81	334103	88
186152	198	247500	110	285083	105	314130	81	334106	88
191021	191	247501	110	285092	105, 256	319000	82	334111	88
191041	191	247502	110	285102	105	319041	243	334118	112
200005	100, 111	247514	113	286062	101	320010	77	334119	112
200019	109	247519	113	286102	101	320020	77	334272	88
201180	99	248458	108	286182	101	320030	77	334321	80
201220	99, 108	248608	108	286212	101	320040	77	336003	89
202200	99	249338	109, 108	286222	101	320060	77	340270	116, 257
202240	99	249448	108	286242	101	320070	77	340351	116, 257
203139	102	249558	108, 108	286243	101	320080	77	341310	115
203180	99	250012	105	286252	101	321001	78	341321	115
203209	102, 109	252351	294	287070	101	321010	78	341322	115
204189	102	253351	294	287110	101	321020	78	341323	115
204220	99, 108	261090	80, 293	287111	101	321030	78	341324	115
205280	99	261250	294	287112	101	321040	78	341325	115
207160	99	261300	294	287120	101	321050	78	341326	115
208160	99	261301	294	293065	104	321060	78	341327	116
209159	102, 109	263250	294	298101	136	321070	78	341410	115
209160	99, 108	264170	80, 100	298115	136	321100	78	341451	114
210208	103, 109	270150	80, 100	298120	136	321110	78	341452	114
210240	99	270260	80, 100	300000	89	321120	78	341453	114
211158	103, 109	281153	105	300010	89	321150	78	341454	114
211189	102, 109	281211	105	300400	89	321160	78	341455	114
212220	100, 110	281212	105	300640	89	323061	76	341456	114
212257	110	281213	105	301151	82	323062	76	341457	116
212259	102, 109	281214	105	302190	83	323081	76	341510	115
212300	100, 110	281216	105	302191	83	323082	76	341531	115
212309	103, 109	281251	105	302920	84	323092	76	341532	115
213160	100	281252	105	302922	84	323101	76	341533	115
214100	100, 108	281253	105	303211	87	323102	76	341534	115
214108	103, 109	281254	105	303220	86	323121	76	341535	115
214109	102	281255	105	304017	82	323122	76	341536	115
214138	103	281256	105	304033	82	323141	76	341537	116
215120	100	282151	105	304060	82	323142	76	341631	115
216060	100	282154	105	304072	82	323162	76	341632	115
216088	103	283028	106	304073	82	323182	76	341633	115
216089	102	283062	104	304101	82	323201	76	341634	115
217139	102	283078	106	304102	82	324100	76	341635	115
218200	99, 108	283098	106	305020	82	324101	76	341636	115
218208	103, 109	283107	106	305100	82, 204	324120	76	341637	116
218209	102, 109	283117	106	310160	81	324121	76	342250	112
218250	99	283130	107	310161	81	324140	76	342400	112
218258	103	283157	106	310200	81	324141	76	342500	112
218259	102	283187	107	310201	81	324160	76	348030	85
218300	99	283188	107	310241	81	324161	76	348050	85
218309	102	283197	107	311100	77	324201	76	349060	114
219208	103	283217	107	311500	77	325010	79	350210	125
219209	102, 109	283218	107	312340	77	325030	79	350250	125
219240	99	283219	107	313250	81	325040	79	350260	125
219320	99	283226	107	313251	293	325070	79	350270	125
220320	99	283257	107	313300	81	325080	79	350280	125
225330	99	283258	107	313301	293	325120	79	350550	129
226161	100	283262	104	313350	81	325130	79	350560	129
226180	100	283264	104	313400	81	331010	89	350580	129

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
351010	128	355051	121	362004	181	388109	155	388655	138
351011	123	355061	121	362020	181	388120	157	388656	138
351050	128	355081	121	362130	180	388123	155	388659	138
351051	123	355440	296	362402	180	388124	155	388751	136
351060	128	355610	127	362413	180	388125	155	388752	136
351061	123	355640	127	362901	181	388126	155	388753	136
351080	128	355650	127	363150	279	388127	157	388761	136
351081	123	355660	127	363200	279	388137	157	388770	136
351120	128	355670	127	363300	279	388138	156	388771	136
351140	128	355680	127	364100	182	388139	156	388781	136
353010	122	355710	126	364101	182	388149	157	390001	141
353051	122	355720	126	364111	182	388156	157	390002	141
353060	122	355740	126	364204	182	388157	157	390003	141
353081	122	355750	126	364205	182	388165	155	390004	141
353110	132	355760	126	364206	182	388166	155	390005	141
353111	132	355780	126	364241	181	388167	155	390006	141
353112	132	355810	118	365011	184	388168	155	390007	141
353121	132	355820	118	365241	184	388170	156	390008	141
353122	132	355840	118	365301	184	388175	157	390009	141
353150	132	355850	118	368010	182	388181	157	390010	141
353151	132	355860	118	368020	182	388182	156	390011	141
353152	132	355880	118	368060	182	388183	156	390012	141
353160	132	357010	124	369150	180	388184	156	390013	141
353161	132	357050	124	369250	180	388185	157	390014	141
353162	132	357060	124	369450	180	388186	157	390015	141, 141
353180	132	357080	124	371200	234	388187	157	390016	141
353181	132	357120	124	372035	234, 280	388193	156	390017	141
353182	132	357140	124	372060	234, 280	388194	156	390018	141
353190	132	358011	133	372100	234, 280	388195	156	390019	141
353191	132	358051	133	372150	234, 280	388196	156	390020	141
353192	132	358061	133	372200	234, 280	388217	156	390021	141
353210	131	358081	133	373051	234	388218	156	390022	141
353211	131	358110	133	373101	234	388233	155	390023	141
353250	131	358150	133	373151	234	388237	155	390031	153
353251	131	358160	133	373201	234	388238	155	390032	153
353260	131	358180	133	376035	280	388239	155	390033	153
353261	131	358210	133	376036	280	388240	155	390034	153
353280	131	358250	133	376045	280	388601	138	390035	153
353281	131	358260	133	376046	280	388602	138	390036	153
353310	131	358280	133	377170	235	388603	138	390037	153
353320	131	359810	130	382150	234	388604	138	390038	153
353340	131	359820	130	382151	234	388605	138	390039	153
353350	131	359840	130	382200	234	388607	138	390040	153
353360	131	359850	130	382201	234	388608	138	390041	151
353380	131	359860	130	383140	233	388610	138	390042	151
353510	118	359880	130	383250	233	388612	138	390043	151
353550	118	359910	130	383300	230-231	388613	138	390044	151
353560	118	359920	130	383400	233	388615	136, 138	390047	151
353580	118	359940	130	383500	233	388616	135	390048	151
354010	120	359950	130	385140	233	388617	135	390049	151
354050	120	359960	130	385951	233	388618	135	390050	151
354060	120	359980	130	386100	234	388619	135	390051	151
354080	120	361201	183	386150	234	388620	135	390052	151
354110	119	361205	183	386200	234	388626	135	390053	151
354150	119	361230	183	388101	155	388627	135	390054	151
354160	119	361235	183	388102	155	388628	135	390055	151
354180	119	361270	183	388103	155	388629	135	390056	151
354210	118	361380	183	388104	155	388630	135	390057	152
354250	118	361616	183	388105	155	388651	138	390058	152
354260	118	361623	183	388106	155	388652	138	390059	152
354280	118	362001	181	388107	155	388653	138	390060	152
355011	121	362002	181	388108	155	388654	138	390061	152

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390062	152	390134	149	390418	143	400015	169	400113	177
390063	152	390135	149	390419	143	400016	169	400117	161
390064	152	390136	149	390420	143	400017	169	400118	161
390065	152	390137	149	390421	143	400018	169, 282	400119	178
390066	152	390138	149	390422	143	400019	169	400136	178
390067	152	390139	149	390423	143	400020	166	400140	168
390068	152	390140	149	390424	143	400021	166	400141	168
390069	152	390201	145	390425	143	400022	166	400142	168
390070	152	390202	145	390426	143	400023	166	400143	168
390071	147	390203	146	390427	143	400024	171	400144	168
390072	147	390204	146	395921	134	400026	165	400145	168
390073	147	390205	146	395922	134	400027	169	400146	168
390074	147	390206	146	395923	134	400028	169	400150	167
390076	147	390207	146	395924	134	400030	166	400151	167
390077	147	390208	146	395926	134	400031	172	400153	167
390078	147	390209	146	395927	134	400032	172	400169	179, 235
390079	147	390210	146	395944	134	400033	172	400172	179
390080	147	390211	146	395945	134	400034	172	400173	179
390081	147	390212	146	395946	134	400035	172	400174	179
390083	147	390213	146	395947	134	400036	172	400175	179, 235
390084	147	390214	146	395948	134	400038	172	400176	179, 235
390085	147	390215	145	395949	134	400039	178	400177	179, 235
390086	147	390216	145	396101	158	400040	166	400179	180
390087	147	390217	145	396103	158	400041	168	400180	173
390088	150	390218	145	396104	158	400042	168	400181	173
390089	150	390219	146	396112	158	400044	173	400183	173
390090	150	390220	146	396113	158	400045	168	400187	178
390091	150	390221	145	396114	158	400046	168	400190	178
390092	150	390222	146	396151	158	400050	176	400191	178
390093	150	390223	145	396152	158	400061	173	400192	178
390094	150	390224	145	398000	84	400062	173	400193	171, 282
390095	150	390225	145	398100	84	400063	171, 282	400195	177, 281
390096	150	390226	145	398150	84	400064	176	400196	171, 282
390097	150	390227	145	399101	242, 241	400065	176	400197	171, 282
390101	143	390228	145	399102	242, 241	400066	173	400206	179
390102	143	390229	145	399103	242, 241	400067	173	400207	179
390103	143	390230	145	399104	242, 241	400068	176	400208	179
390104	146	390231	145	399111	242	400071	162	400210	172
390105	143	390232	145	399112	242	400072	162	400211	172
390111	148	390233	145	399113	242	400082	181	400212	172
390112	148	390234	145	399114	242	400084	177, 180	400213	172
390113	148	390235	145	399115	242	400085	177, 180	400214	172
390114	148	390236	145	399116	242	400086	177, 291	400215	172
390115	148	390237	145	399117	242	400087	181	400218	172
390116	148	390238	145	399118	242	400088	177, 298	400224	174
390117	148	390239	145	399119	242	400090	73, 179	400225	174
390118	148	390301	136, 320	399120	242	400091	73, 179	400226	174
390119	148	390302	136, 320	399122	242	400092	73, 179	400227	174
390120	148	390402	143	400001	165	400093	73, 179	400228	174
390121	148	390403	143	400002	165	400094	73, 179	400229	174
390122	148	390404	143	400003	165	400095	73, 179	400230	172
390123	148	390405	143	400004	165	400096	177, 291	400233	166
390124	148	390407	143	400005	165	400097	177, 291	400234	174
390125	148	390408	143	400006	165	400098	177, 281	400235	173, 174
390126	149	390409	143	400007	177	400099	177, 281	400236	174
390127	149	390410	143	400008	179, 235	400101	176	400237	174
390128	149	390411	143	400009	169	400104	178	400238	179
390129	149	390412	143	400010	169	400105	178	400239	179
390130	149	390414	143	400011	169	400106	178	400240	174, 177
390131	149	390415	143	400012	169	400109	178	400248	179
390132	149	390416	143	400013	169	400110	169	400250	167
390133	149	390417	143, 143	400014	169	400112	165	400252	167

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400253	167	400506	161	411500	237	430010	227	477351	259
400254	167	400507	161	411560	237	430300	228	477771	259
400263	241	400526	161	411650	237	430350	228	478020	255
400266	175	400527	161	412350	237	430401	228	478030	255
400268	175	400528	161	412400	237	430700	228	478050	255
400279	180	400529	161	413001	240, 238	431113	230, 225	478610	259
400283	241	400536	162	413010	238	432100	229	478680	259
400284	241	400537	162	413031	238	432101	229	479200	259
400286	166, 241	400538	161	413032	238	432110	228	480012	265
400288	175	400565	162	413033	238	432115	229	480021	265
400289	175	400566	162	413251	239	432190	229	482600	263
400290	180	400568	162	413252	239	433241	226	482610	263
400291	180	400569	162	413253	239	434090	224	482620	263
400320	170	400571	163	413254	239	435090	240, 225	482630	264
400321	170	400572	163	413255	239	435130	226	482650	264
400322	170	400577	163	413256	239	436110	223	483030	344
400323	170	400581	163	413301	239	436120	223	483080	262, 331
400324	170	400582	163	413302	239	437010	225	483090	262, 331
400325	170	400585	163	413303	239	437011	224	483100	262, 331
400326	170	400589	163	413304	239	467001	236	484016	252
400327	170	400591	163	413305	239	468001	236	484020	252
400328	170	400595	164, 291	413351	239	468002	236	484416	252
400329	170	400596	164, 291	413353	239	469102	235	484419	252
400330	171, 256	400597	164, 291	413354	239	469105	295	484421	252
400336	170	400612	159	413355	239	469112	235	484600	252
400337	170	400613	159	413356	239	471000	266	484601	253
400338	170	400614	159	413370	237	471100	86	484610	253
400339	170	400616	159	413460	237	471101	86	484611	253
400340	170	400621	164, 291	413530	237	471160	266	484620	254
400341	170, 241	400623	164, 291	414020	240, 237	471600	266	484621	254
400343	171, 177	400631	161	414090	238	472010	257	484630	254
400344	170	400632	161	414371	237	472011	257	484631	254
400353	166, 282	400635	160	414531	238	472012	257	484632	254
400373	178, 167	400903	164, 282	414532	238	472013	257	484633	254
400374	167	400904	164, 282	414533	238	472014	257	484634	254
400375	167	400905	164, 282	415000	239	472020	257	486001	273
400376	167	401220	174	419000	240	472030	255	486005	280
400377	167	401221	174	419001	183	472090	256	486006	280
400378	179, 235	401230	174	419006	240	472100	256	486010	275
400380	175	401231	174	419100	240	472140	256	486012	280
400381	175	401240	171	419112	240	472200	256	486013	280
400382	175	401241	171	419202	183	472999	256	486014	279
400386	176	401252	236	420012	79, 232	473000	255	486017	279
400387	176	401302	236	420032	79, 232	473012	261	486018	279
400400	166	401320	171	420052	79, 232	473500	258	486020	275
400411	160	401321	171	421040	86	473900	258	486025	184, 232
400412	160	401340	171	421050	86	473910	258	486026	184, 232
400413	160	401341	171	421060	86	474000	87, 255	486030	275
400415	160	401350	171	422241	86	474251	256	486031	184, 232
400421	160	401352	236	422243	86	474301	256	486113	280
400422	160	401402	236	422301	86	474302	256	486320	276
400423	160	401502	236	422303	86	474310	258	486325	276
400424	160	406250	236	422401	86	475975	255	486330	276
400425	160	406280	236	423224	86	475980	255	486420	276
400426	160	406310	236	423284	86	476000	257	486430	276
400427	160	406340	236	423285	86	476002	257	486500	277
400428	160	406400	236	425110	86	476051	257	486502	277
400431	159	406460	236	425410	86	476070	257	486700	278
400433	159	406550	236	430001	227	476071	257	486710	278
400434	159	409250	236	430002	227	477100	258	486812	273
400435	159	410550	237	430003	227	477201	259	486860	273
400442	160	411450	237	430005	227	477280	259	500001	287

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
500002	287	514080	292	545018	297	620110	95	651525	490
500006	287	514100	292	545020	297	620210	95	651542	488
500007	287	515020	292	545024	297	620310	95	651543	490
500009	287	515030	292	545025	297	620510	95	651601	487
500010	260	515040	292	545030	297	620711	95	661020	218
500015	288	515050	292	545034	297	634003	454	661022	218
500016	288	515060	292	545044	297	634011	454	661030	218
500017	288	515070	292	546004	244	634021	454	661033	218
500020	261	515080	292	546005	244	634023	454	661035	218
500026	285, 288	515110	292	546009	243	634031	454	661040	218
500051	285	515120	292	546010	243	634033	454	661050	218
500052	284	515130	292	546022	243	634041	454	662001	456
500053	284	515140	292	546024	243	634042	454	662006	456
500054	284	515150	292	546025	243	634043	454	662111	216
500101	285	515180	292	546034	243	634044	455	662211	216
500126	285	516050	292	546035	243	634052	454	662461	216
500205	286	516060	292	546040	243	634053	454	664001	217
500210	286	517011	292	546043	243	634054	454	667053	460
500250	288	517020	292	546044	243	641050	463	667143	460
500305	286	517021	292	546045	243	641100	463	680062	219
500350	288	517030	292	546051	244	641200	463	680092	219
500410	286	517031	292	546052	244	642050	463	680122	219
500500	260	521325	294	546061	244	642100	463	680123	219
500504	260	521380	294	546064	244	643000	455	680152	219
500505	260	523040	293	547010	243, 282	643500	455	680200	219
500521	261	523080	293	560241	320	643510	441, 464	680541	112
500600	298	524390	293	560261	320	643520	461	681062	219
500700	298	527170	295	560281	320	643530	461	681092	219
501125	292	527250	295	560301	320	643600	461	681102	219
503200	80	528010	293	560321	320	646010	464	681122	219
503205	80	528034	293	560361	320	647010	465	681152	219
503210	318	528035	293	560401	320	647050	465	681182	219
503220	293	528036	293	560451	320	647056	413, 465	686001	220
503230	80	528103	293	560501	320	647105	413, 465	686002	220
504010	292	530009	290	561101	318	647106	413, 465	686003	220
505011	321	530300	290	562281	320	647205	413, 465	686091	220
505013	321	530400	290	562311	320	648010	281, 463	686092	220
505014	321	531120	87	562330	320	648011	273, 281	686095	220
505020	321, 413	531121	87	562361	320	648050	281, 463	686096	220
505051	455	531300	290	562400	320	648100	281, 463	686100	217
505052	455	531360	290	562460	320	648200	281, 465	686125	220
505053	455	531400	290	562500	320	649010	441, 464	686126	220
506010	83	532300	290	562600	320	649450	462	686151	220
506015	83	532360	290	563407	319	650022	483	686152	220
506052	83	532400	290	563408	319	650025	483	686155	220
506053	83	533260	290	563409	319	650090	483	686156	220
506102	83	535012	289	563410	319	651100	485	689001	250
506103	83	535014	289	563411	319	651102	486	689002	250
506202	83	535017	289	563412	319	651110	485	689003	250
506203	83	535024	289	563452	209, 320	651111	485	689011	250
506303	83	535025	289	563453	209, 320	651112	486	690310	372
506503	83	535031	289	564022	318	651113	486	690552	460
507221	454	535032	289	564030	318	651114	487	690620	462
507251	454	536004	290	564052	318	651115	487	690640	462
510010	292	542030	296	564102	318	651116	487	691100	377
510011	292	542031	296	564411	319	651202	56, 413	691250	377
510022	295	544030	298	564412	319	651210	451, 484	691251	214, 377
510023	295	544032	298	564413	319	651220	451, 484	691310	213
511252	292	545011	296	610004	484	651225	451, 484	691312	213
511302	292	545014	297	610005	484	651513	489	691350	463
514020	292	545015	297	620010	95	651522	488	691640	212
514040	292	545016	297	620011	95	651524	489	691907	214

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
691908	214	711600	352	714073	332, 334	721121	329	751192	231
691909	214	711800	352	714097	342	721124	329	751205	230
691914	214	711805	353	714099	342, 342	721129	328	751209	231
691915	214	711995	352	714102	342	721221	329	751220	231
691916	214	711998	351	714103	342	721224	329	751900	232
691921	214	711999	352	714104	342	721305	330	770351	376
691922	214	712003	345	714109	342	721307	330	771101	367
691923	214	712005	345	714111	341	721570	328	772284	357
691935	215	712020	345	714112	341	721571	328	772289	357
691936	215	712022	343	714113	341	722125	326	772326	357
691937	215	712033	343	714114	341	722130	326	773000	44
692003	459	712040	346	714115	341	722141	327	773001	44
692010	459	712044	343	714118	341	722221	325	773003	44
692015	459	712050	347	714121	341	722252	325	773011	44
692020	459	712051	347	714122	341	722255	325	773013	44
692116	459	712055	343	714123	341	730001	90	773020	47
692211	459	712070	347	714124	341	730002	90	773025	46
692212	459	712080	347	714125	341	730003	91, 94	773028	46
692213	459	712100	347	714127	341	730011	93, 279	773035	45
692216	459	712150	347	714131	341	730012	93, 279	773036	45
692221	459	712212	338	714132	341	730013	93, 279	773051	45
692265	460	712300	340	714139	342	730030	93	773052	45
692266	460	712301	340	714140	342	730031	94	775002	373
692310	246	712402	338	714141	342	730032	90	775010	373
692311	246	712403	338	714142	342	730035	91	775313	374
692312	246	712502	339	714143	342	730036	91	775319	374
692315	459	712752	339	714144	342	730060	93	775412	374
692321	247	713200	332	714145	342	730061	94	775415	375
692322	247	713300	334	714146	342	730062	90	775419	375
692333	247	713400	334	714147	342	730065	91	777101	364
692400	222	713500	333	714148	342	730066	91	777102	364
692500	222	713501	333	714150	342	730150	93	777107	364
692510	222	713510	335	714151	342	730151	94	777134	436
692600	222	713520	334	714153	342	730152	90	777160	360
692601	222	713521	334	714154	342	730155	91	777171	361
692602	222	713522	334	714155	342	730156	91	777172	361
692610	222	713550	336	714157	342	730301	93	777173	361
692611	222	713551	336	714159	342	730302	90	777174	361
692612	222	713553	336	714160	341	730311	94	777175	361
693210	248	713600	337	714167	341	731152	92	777195	367
693211	248	714011	341	714168	341	732063	92	777210	360
693225	248	714012	341	714169	341	732153	92	777213	358
693226	248	714013	341	714170	341	732353	92	777214	358
711151	348	714014	341	714171	341	741155	357	777215	359
711161	351	714015	341	714186	341	741156	357	777217	358
711191	351	714016	341	714192	341	741205	357	777218	358
711192	351	714021	341	714193	341	742018	355	777220	362
711241	351	714022	341	714195	341	742028	355	777221	362
711242	351	714023	341	714196	341	742038	355	777222	362
711251	351	714026	341	714197	342	745104	356	777224	358
711252	352	714029	341	714198	333-334	746067	356	777242	363
711300	351	714031	341	714201	333	746068	356	777243	363
711302	352	714042	342	721010	329	746069	356	777244	363
711350	352	714043	342	721011	329	746079	356	777254	304, 365
711351	351	714044	342	721012	329	746096	356	777263	365
711352	352	714045	342	721013	329	746097	356	777264	365
711354	353	714046	342	721014	329	751087	230	777265	365
711355	352	714050	342	721015	329	751102	231	777266	365
711450	352	714058	342	721016	329	751105	230	777271	364
711452	352	714059	342	721020	329	751106	231	777290	359
711455	352	714068	341	721022	329	751185	230	777300	359
711550	352	714072	341	721023	329	751186	231	777301	359

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
777303	359	781532	307	786958	315	815025	258, 476	831445	441
777304	359	781542	313	786961	315	815100	476	832029	420
777320	360	781601	308	789003	324	815200	85	832039	420
777323	360	781602	308	789061	324	815240	85	832041	421
777325	360	781622	308	789120	324	815250	85	832129	423
777326	360	781642	313	801021	474	815300	476	832139	423
777333	360	781702	308	801350	474	815400	476	832222	424
777351	366	781712	308	801351	474	815500	84	832225	425
777361	366	781722	308	801400	474	815601	241	832232	424
777370	368	781801	311	801401	474	815621	241	832328	424
777371	368	781802	311	801501	475	820010	481	833029	322, 426
777373	368	781812	311	801502	475	820011	481	833031	322, 426
777374	368	781822	312	801505	474	820078	273, 281	833037	322, 425
777381	366	781842	313	801506	474	820081	482	833271	427
777430	302, 437	781901	311	801507	474	820121	482	834141	429, 427
777450	436	781902	311	801516	474	820161	482	834540	428
777451	302, 437	781912	311	801517	474	820998	464, 482	834541	429, 427
777470	302, 437	781922	312	801555	473	820999	464, 482	834630	322, 428
777480	302, 438	782001	305	801556	473	822060	481	834631	428, 427
777520	369	782002	305	801565	473	822080	481	834641	322, 428
777521	369	782010	314	801566	473	822185	481	834730	429
777525	369	782011	314	802010	473, 474	822310	273	834741	429
777530	369	782012	314	802440	469	822800	479	834840	428
777531	369	782013	314	802441	469	822801	479	834930	429, 427
777535	369	782014	314	802445	467	822825	479	840602	419
777540	369	782015	314	802450	469	822827	479	842045	421
777541	369	782016	314	802451	469	822829	479	844100	274
777550	369	782017	314	802454	468	822831	479	844108	274
777551	369	782018	314	802455	468	822990	482	844110	274
777560	370	782019	314	803021	472	822998	482	844486	274
777561	370	782020	314	803035	472	823045	480	849033	438
777581	371	782021	314	803036	472	823046	480	849053	438
777582	370	782050	299	803037	472	823401	480	849073	438
777583	370	782100	304	803040	470	823402	480	849103	438
777584	370	782120	304	803045	470	823850	481	852103	435
777585	370	783070	299	803455	468	823998	479	852104	435
777586	370	783071	299	804012	474	824130	480	852120	435
777587	371	783100	301	805040	470	824131	480	852160	435
777588	370	783101	300	807000	453	830130	418	852170	434
777589	370	783201	300	807100	453	830132	417	852171	434
777590	371	783210	301	807520	453	830145	418	852174	434
777591	371	783250	301	810000	477	830147	417	852180	434
777612	371	785211	301	810100	477	830590	418	852220	372
777615	371	785213	301	810120	479	830592	417	852230	436
777618	371	785214	301	810150	477	830620	418	871101	267
777645	371	785300	367	810210	477	830621	418	871120	270
777700	366, 375	786010	316	810300	477	830622	417	871126	270
778002	56	786023	316	810350	477	830627	417	872211	268
781040	310	786034	316	810400	477	830644	441	872212	269
781045	310	786045	316	810501	477	830645	441	872213	268
781301	309	786100	315	810900	478	830700	419	872214	269
781302	309	786102	317	810910	478	831000	441	872281	268
781312	309	786200	315	811600	478	831001	441	872282	269
781421	306	786202	317	811610	478	831026	422	872331	268
781422	306	786302	317	812500	478	831027	422	872332	269
781432	306	786400	317	812510	478	831036	422	872421	268
781501	307	786402	317	813600	478	831037	422	872422	269
781502	307	786500	317	813610	478	831126	422	872461	268
781512	307	786502	317	814900	478	831260	421	872462	269
781521	307	786901	315	814910	478	831360	421	872651	268
781522	307	786931	314	815010	476	831400	419	872652	269
781531	307	786942	314	815020	476	831443	441	872801	268

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
872802	269	912058	408	978621	51	9100053	386	9700210	40
872901	268	912059	408	978623	51	9100054	386	9700400	40
872902	269	912060	409	979250	55	9100055	386	9700410	40
873151	270	912061	409	979301	54	9100056	386	9700600	40
873550	265	912522	408	979302	54	9100347	389	9700610	40
873551	267	912527	408	979311	54	9100348	389	9701200	41
873901	270	912528	408	979312	54	9100375	389	9701400	41
873902	270	912529	409	979313	54	9100376	389	9701600	41
880173	431	912541	409	979500	53	9100565	387	9702200	41
880174	431	912544	410	979510	52	9100566	387	9702400	41
880175	432	912545	410	979511	48	9100567	387	9702600	41
880176	432	912552	411	979513	48	9100572	387	9703100	41
880245	441	912553	411	979521	48	9100581	389	9703200	41
880400	430	912554	411	979523	48	9100582	389, 401	9703300	41
880401	430	912556	411	979531	48	9100583	389	9703400	41
880402	433	912604	410	979533	48	9100586	389	9703500	41
880405	431	912631	411	979600	53	9100608	388	9703600	41
880406	431	912706	411	979610	52	9100620	389	9704005	36
880600	430	912781	411	979611	48	9100627	389	9705000	27
880601	430	916600	403	979613	48	9100704	389	9705100	23
880602	431	917001	191, 412	979621	48	9100832	389, 401	9705110	22
880603	431	917003	412	979623	48	9100835	389, 401	9705130	22
880604	433	917004	191, 412	979991	32, 55	9120346	401	9705210	22
880645	441	917012	191, 412	979992	39, 38	9120489	396	9705230	22
882151	261, 432	917028	412	979993	39, 38	9120490	397	9705500	24
883001	440	917034	412	999511	49	9120491	396	9706000	27
883002	440	917036	412	999513	49	9120492	397	9706100	23
883101	439	917037	412	999521	49	9120493	396	9706110	22
883295	440	917340	411	999523	49	9120494	397	9706130	22
883301	439	917430	411	999531	49	9120495	396	9706210	22
883395	440	917431	411	999533	49	9120496	397	9706230	22
883401	439	917640	191, 412	999541	49	9120497	396	9706310	22
883402	440	950112	249	999543	49	9120498	397	9706330	22
883459	440	950118	249	999551	49	9120499	398	9706500	24
883501	439	950120	249	999553	49	9120500	398	9707000	27
883502	440	950121	249	999611	49	9120501	398	9707110	22
883602	440	950131	249	999613	49	9120502	398	9707130	22
900390	391	950141	249	999621	49	9120514	401	9707210	22
900590	391	950160	250	999623	49	9120515	401	9707230	22
900890	391	950163	250	9050608	388	9120519	401	9710110	18
905123	411	950167	250	9051160	391	9120580	400	9710130	18
905126	411	950168	250	9051190	391	9120581	400	9710210	18
905167	391	950171	250	9051203	400	9120590	397	9710230	18
905640	403	950172	250	9051206	400	9120592	397	9710310	18
908010	391, 465	950175	250	9051208	400	9120596	397	9710330	18
908012	391, 465	950176	250	9057931	388	9120626	400	9711110	19
908111	413, 465	950179	250	9057932	388	9120632	401	9711130	19
909702	81, 404	960001	57	9057961	388	9120705	401	9711210	19
909721	405	965001	57	9057962	388	9120711	401	9711230	19
909722	405	970000	41, 48-49	9057981	388	9700020	39-40	9713610	20
909731	405	970005	41, 48-49	9057982	388	9700040	39-40	9713630	20
909732	405	973997	31	9100018	389, 401	9700041	41	9713710	20
909754	405	973998	31	9100043	384	9700042	41	9713730	20
909755	405	973999	31	9100044	385	9700060	40-41	9714310	21
909775	404	978511	50	9100045	384	9700061	41	9714330	21
909882	405	978513	50	9100046	384	9700062	41	9714410	21
909884	405	978521	50	9100047	385	9700071	41	9714430	21
911101	413	978523	50	9100048	385	9700072	41	9715000	25
911102	413	978531	50	9100049	384	9700073	41	9715110	18
911201	413	978533	50	9100050	384	9700081	41	9715130	18
911211	413	978611	51	9100051	385	9700082	41	9715210	18
912057	408	978613	51	9100052	385	9700200	40	9715230	18

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9715310	18	9736230	30	954476100	448
9715330	18	9737100	30	954476120	448
9716000	25	9737110	30	954536100	448
9716110	18	9737130	30	954586100	448
9716130	18	9737200	30	954586120	448
9716210	18	9737210	30	954587100	448
9716230	18	9737230	30	954596140	448
9716310	18	9737300	30	9510801010	445
9716330	18	9737310	30	9510801012	445
9717000	26	9737330	30	9510801015	445
9717110	19	9740000	35	9510801020	445
9717130	19	9740010	34	9810365055	449
9717210	19	9740030	34	9810365060	449
9717230	19	9741000	35	9810366050	449
9718000	26	9745000	39	9810366055	449
9718110	19	9745110	38	9810366065	449
9718130	19	9745130	38	9810367060	449
9718210	19	9905782	42	950186100S	449
9718230	19	9906782	42	950186120S	449
9720000	37	950026060	446	950187100S	449
9721000	37	950026080	446	950187120S	449
9724500	33	950026100	446	9510254040S	451
9725000	32	950027120	446	951465050S	450
9725110	32	950046060	446	951475100S	450
9725130	32	950046080	446	951526100S	450
9725210	32	950046100	446	951666080S	450
9725230	32	950046120	446	954616100S	451
9725500	32	950046140	446	954646100S	451
9726000	32	950046180	446		
9730100	28	950047100	446		
9730110	28	950047120	446		
9730130	28	950047140	446		
9730200	28	950047150	446		
9730210	28	950047180	446		
9730230	28	951336060	446		
9731100	28	951336080	446		
9731110	28	951336100	446		
9731130	28	951336120	446		
9731190	29	951337060	446		
9731200	28	951337080	446		
9731210	28	951337120	446		
9731230	28	951346080	446		
9731290	29	951346100	446		
9731300	28	951347080	446		
9731310	28	951347100	446		
9731330	28	951704120	447		
9731390	29	951723100	447		
9732000	29	951723120	447		
9732010	31	951724100	447		
9732030	31	951724120	447		
9732110	31	951753120	447		
9732130	31	951773120	447		
9733000	29	951884060	447		
9733010	31	951884080	447		
9733030	31	951884100	447		
9733110	31	951885100	447		
9733130	31	951885120	447		
9736100	30	951886100	447		
9736110	30	951886120	447		
9736130	30	954406060	447		
9736200	30	954456060	448		
9736210	30	954466100	448		

A

Afrodyta 140
 Akcesoria do ekspresów 273
 Akcesoria do maszynek do mięsa 329
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 441
 Akcesoria do gyrosów potis 370
 Akcesoria do syfonów isi 287
 Akcesoria do szatkownic 342
 Aromateca 136
 Automatyeczna dysza do spieniania mleka 276
 Automatyeczna wyciskarka
 j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra 262, 331
 Automatyeczny dozownik do mydła 461
 Automatyeczny dozownik do płynów dezynfekujących 461
 Automatyeczny ekspres do kawy i gorącej czekolady 273

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień 487
 Bateria umywalkowa 485-486
 Bateria umywalkowa z prysznicem 485-487
 Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem 487
 Bemar 37
 Bemar nastawny 357
 Bemar nastawny z kranem 357
 Bemary 37
 Blacha aluminiowa 411
 Blacha aluminiowa perforowana 411
 Blacha do jajek i placków GN 1/1 412
 Blacha do pizzy 320
 Blacha emaliowana do smażenia 412
 Blacha emaliowana pełna do pieczenia 412
 Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 412
 Blacha grillowa, nieprzywierająca GN 1/1 191, 412
 Blacha na omelety i placki, nieprzywierająca GN 1/1 191, 412
 Blacha nieprzywierająca 191, 412
 Blacha nieprzywierająca GN 1/1 191, 412
 Blacha wypiekowa 413
 Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 412
 Blender 252-254
 Blender barowy 252-254
 Blender kuchenny 254, 345
 Bliker 343
 Bluzka kucharska chef 454
 Boss 153
 Bulionówka 141, 143, 145, 155
 Butelka do oliwy i octu 180
 Butelka quattro stagioni 163
 Butelka swing 163

C

Cedzak 75
 Chemia 463
 Chochoła 76-79, 184
 Cooler akrylowy 259
 Cukiernica 141, 143, 146, 156
 Cutter-wilk 347
 Cutter-wilk r10 347
 Cutter-wilk r15 347

Cutter-wilk r2 345
 Cutter-wilk r4 346
 Cutter-wilk r5g 347
 Cutter-wilk r7 347
 Cutter-wilk r8 347
 Cykulator do gotowania sous-vide 377
 Cykulator do gotowania sous-vide GN 1/1 377
 Czajnik 143
 Czajnik elektryczny 232
 Czapka 454
 Czapka kucharska 454

D

Dekanter 162
 Deska do krojenia 112, 116, 257
 Deska do krojenia hacpp 450x300 114
 Deska do krojenia hacpp 600x400 115
 Deska do krojenia hacpp GN 1/1 115
 Deska do krojenia hacpp GN 1/2 115
 Deska gładka 116
 Deska z wycięciem GN 1/1 116
 Deska z wycięciem 116
 Deska z wycięciem GN 1/2 116
 Deski do krojenia hacpp 114
 Deski z wycięciem 115
 Dip 143, 155
 Dodatkowy pojemnik do przypraw 181
 Dozownik do lodu 265
 Dozownik do mydła 461
 Dozownik do napojów 236
 Dozownik do platków 236
 Dozownik do płynów 461
 Dozownik do ręczników papierowych 455
 Dozownik do sosów z pompką 85
 Dozownik mydła 455
 Dozownik płynu myjącego 474
 Drzwi 400 - lewe 41
 Drzwi 400 - prawe 41
 Drzwi 600 - lewe 41
 Drzwi 600 - prawe 41
 Drzwi do podstaw 41
 Dyspenser do przypraw 279
 Dyspenser do sosów 85
 Dzbanek. 141, 143, 156-157, 169, 179, 234-235, 252-254, 280
 Dzbanek do blendera 253-254
 Dzbanek emaliowany 280
 Dzbanek miarka 83
 Dzbanek na mleko 146
 Dzbanek na oliwę 180
 Dzbanek stalowy 254
 Dzbanek z filiżanką i spodkiem 157
 Dzbanek z poliwęglanu 254
 Dzbanki 235
 Dzieża 301
 Dzwonek recepcyjny 84

E

Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek 85
 Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek 85

Ekspozytor na pojemniki gn	85
Ekspozytory	85
Ekspres automatyczny do kawy	273
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny	275
Ekspres do kawy, automatyczny, delta	276
Ekspres do kawy, automatyczny, hrc	275
Ekspres do kawy, automatyczny, leva	276
Ekspresy kolbowe	275
Elementy neutralne	40
Etui na noże	109
Etui na noże stalgast	109

F

Fartuch wodoodporny	455
Fartuchy	454
Filizanka	136, 141, 143, 146, 155-156
Filizanka do espresso	136
Filizanka do kawy	164, 282
Filizanka ze spodkiem	138, 147-149, 151-153
Filtr do ekspresu	273
Filtr do wody	271, 480
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+	481
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf	481
Filtr zgrubny do wody	481
Filtry do wody	479-480
Foremka do creme brulee	157
Foremka do terin	74
Foremka na crème brûlée	177, 298
Frytownica	356, 360
Frytownica 1-komorowa	360
Frytownica 2-komorowa	360
Frytownica elektryczna	32, 55
Frytownica elektryczna wolnostojąca	55
Frytownica gazowa	32
Frytownica podwójna	32, 356, 360
Frytownica podwójna pozioma	356
Frytownica podwójna z kranem	356, 360
Frytownica pojedyncza	32, 55, 356, 360
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	32
Frytownica pojedyncza pozioma	356
Frytownica pojedyncza z kranem	356, 360
Frytownica wolnostojąca z szafką	360
Frytownice	32, 360

G

Gama combi	349
Gama mini	350
Gama szeroka	350
Gama średnia	350
Garnek do duszenia	62
Garnek niski	59-61
Garnek średni	59-61
Garnek wysoki	59-61
Garnek z kranem	62
Garnki basic line	60
Garnki comfort line	59
Garnki gredil	60
Garnki premium line	61
Garownik / komora wzrostowa	400, 410

Generator ozonu	462
Głowica	479, 481
Głowica purity c by-pass 0%	479
Głowica purity c by-pass 30%	479
Gn 1/1	190, 412
Gniazdo korka	451, 484
Gofrownica	357, 362
Grangusto	135
Granitor	235
Grill ceramiczny	359
Grill lawowy	31
Grill lawowy (s ruszt)	31
Grill lawowy (v ruszt)	31
Grill wodny	29
Grille	28
Grille chromowane	30
Grille elektryczne	54
Grzałka do podgrzewaczy	228
Gyros	368
Gyros elektryczny	369
Gyros gazowy	369-370

I

Imbryk	143, 146
------------------	----------

K

Kamienie lawowe	31
Karafka do wina	179
Karafka do wina/wody	179
Kaszub / hel	144
Kieliszek do białego wina	162, 165-168
Kieliszek do burgunda	168
Kieliszek do ciężkiego białego wina	168
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux)	168
Kieliszek do czerwonego wina	162, 165-168, 170
Kieliszek do drinków i koktajli	161
Kieliszek do espresso	176
Kieliszek do jaj	181
Kieliszek do koktajli	170, 173-174
Kieliszek do koktajli typu „kir”	165
Kieliszek do koktajlu	174
Kieliszek do koniaku	165
Kieliszek do lekkiego białego wina	168
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (chianti)	168
Kieliszek do likieru	165
Kieliszek do margarity	168, 173
Kieliszek do martini	165, 168, 170, 174
Kieliszek do słodkiego wina	168
Kieliszek do szampana	165-168, 170, 174
Kieliszek do wina	170
Kieliszek do wina białego	167
Kieliszek do wina czerwonego	167
Kieliszek do wódki	161, 169-170, 172
Kieliszek do wódki shot	174
Kieliszek finger food	241
Kieliszek uniwersalny	167
Kieliszki bistro	165
Kieliszki do koktajli	173
Kieliszki do wódki	173

Lampa owadobójcza z wentylatorem	460	Meble skręcane do samodzielnego montażu	445
Lampa owadobójcza	459	Meble spawane	449
Lampy grzewcze	247	Miarka	256
Lampy grzewcze do potraw	222	Miarka dwustronna	256
Lejek	82	Miecz do gyrosa	370
Lep do lampy owadobójczej 692315.	459	Miesiarka planetarna	299, 301
Licznik przepływu wody	271, 479, 481	Mieszadło	81
Listwa do bonowania	84	Mieszadło do kotła	81
Listwa łącząca blaty urządzeń	41	Mikser micromix	348
Listwa magnetyczna	108-109	Mikser ręczny	353
Listwa magnetyczna z haczykami	108	Mikser ręczny-gama combi	352
Listwa wspornikowa	190	Mikser ręczny-gama mini	351
Lodówka na mleko	274	Mikser ręczny-gama szeroka	352
Lodówka na mleko do kawy	274	Mikser ręczny-gama średnia	351
Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką	274	Mikser spiralny	315-317
L		Mini dip	243
Ławka cateringowa	249	Mini mp 160 v.V.	351
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych	220	Mini mp 190 combi	351
Łopata do pizzy	318-319	Mini mp 190 v.V.	351
Łopata operacyjna do pizzy	319	Mini mp 240 combi	351
Łopatka do pieca	81, 404	Mini mp 240 v.V.	351
Łopatka do pizzy	318	Mini naczynia szklane do finger food	241
Łopatka do przewracania	77-80, 100	Mini patery	297
Łopatka do przewracania perforowana	100, 108	Mini rondel	243
Łopatka do ryb	77	Mini wiaderko	243
Łopatka do tortu	127, 296	Misczka finger food	241
Łopatka do przewracania	80	Miska	73, 134, 138, 143, 146, 150, 157, 179
Łopatka kątowna	80	Miska kuchenna	73
Łopatki	80	Młynek do mielenia kawy	277
Łuskarka do lodu	270	Młynek do przypraw	180
Łyżeczka barmańska	257	Młynki do mielenia kawy	277
Łyżeczka deserowa	130	Moduł 2 szuflad	441
Łyżeczka do deserów	133	Modułowe regały z aluminium	220
Łyżeczka do herbaty	118-128, 130-132	Moździerz	256
Łyżeczka do kawy	118, 124, 126, 128, 131	Moździerz z tłuczkiem	180
Łyżeczka do latte	132	Multifunkcyjna miesiarka planetarna	300
Łyżka cedzakowa	76-79, 81	N	
Łyżka do serwowania	77-79	Naboje do syfonów	288
Łyżka do spaghetti	77-78	Naboje do syfonów do wody	260
Łyżka miarka	83	Naboje do syfonu do wody	261
Łyżka perforowana	77, 79	Naboje nitro	285, 288
Łyżka stołowa	118-133	Naboje professional	288
Łyżka wazowa	125, 127	Naboje soda	260
M		Naczynia do finger food	243
Makaroniarka	38-39	Naczynia żeliwne	69
Makaroniarka elektryczna	39	Naczynie do miksowania z wylewką	171, 256
Makaroniarka gazowa	38	Naczynie finger food	170, 241
Makaroniarki	38	Nadstawa do kosza	478
Marrakesz	147-149	Nadstawy oraz stoly chłodnicze i mroźnicze	425
Maszynka do mielenia mięsa	328-329	Nadziewarka do kielbas	330
Maszynka do ostrzenia noży	111	Nadziewarki do kielbas	330
Mata barmańska	258	Nakładka redukccyjna	41, 48-51
Mata pod tamper	280	Nakładka redukccyjna na ruszt	18-19, 22, 44
Matryca	215	Nakładka wok	18-19, 22, 41, 48-51
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	215	Naleśnikarka	357, 363
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	215	Nalewak	255
Meble cateringowe	249	Napelniacz	488-490
		Naped do gyrosa	370
		Naświetlacz uniwersalny	460

Noże dekoracyjne	88
Noże i szpatuły cukiernicze	294
Noże sanelli	101
Noże sanelli linia premana professional	97
Noże stalgast hacpp ze stali walcowanej	105
Noże stalgast ze stali kutej	102
Noże stalgast ze stali walcowanej	103
Noże ze stali nierdzewnej premium hacpp	104
Nożyce	112
Nożyce do drobiu	103, 112
Nożyce kuchenne	112
Nóż	89
Nóż dekoracyjny	88
Nóż dekoracyjny do masła	88
Nóż dekoracyjny do cytrusów	88
Nóż dekoracyjny zakrzywiony	88
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy	88
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy	88
Nóż do biszkoptów	294
Nóż do bułek	105
Nóż do chleba	99, 101-103, 107, 109
Nóż do filetowania	102, 104, 107, 109
Nóż do filetowania giętki	99, 108
Nóż do jarzyn	100-101, 103-106
Nóż do jarzyn stalgast elite	104
Nóż do krojenia	105
Nóż do krojenia ciast	294
Nóż do krojenia mięsa	106-107
Nóż do łososia	99
Nóż do mięsa	102, 109
Nóż do nacinania	99
Nóż do obierania	100-101, 103, 105-106, 108-109, 256
Nóż do oddzielania kości	106
Nóż do oddzielania kości prosty	99
Nóż do oddzielania kości wąski	99, 108
Nóż do oddzielania kości zagięty	99
Nóż do pieczenia	99, 101, 103, 109
Nóż do pomidorów	100-101
Nóż do ryb	99
Nóż do sera z dwiema rączkami	100
Nóż do serów miękkich	107
Nóż do serów w blokach	107
Nóż do szatkowania	99
Nóż do warzyw i owoców	106
Nóż do wędlin	99
Nóż elektryczny do gyrosa	371
Nóż japoński	100
Nóż japoński santoku	100
Nóż kuchenny	99, 101-105, 107-109
Nóż masarski	99, 104, 108
Nóż stółowy	118-133
Nóż uniwersalny	101, 104-105
Nóż, szpatuła cukiernicza	294

O

Obieraczka	324
Obieraczka do warzyw	78, 112
Obieraczka ostrze falowane	112
Obieraczka ostrze gładkie	112
Obieraczki	112

Ociekacz gn	197
Ociekacz na dno pojemnika gn	194
Ociekacz na talerze	479
Odkamieniacz	273, 281, 463
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego	281, 464
Okap	389, 401, 411
Okap przysięcniowy skrzywniowy	445
Opiekacz	364
Ostrzałka do noży	110
Ostrze ząbkowane do noża	89, 256
Otwieracz	78, 89
Otwieracz do konserw	256
Otwieracz kelnerski	256

P

Pakowarka próżniowa	213
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów	213
Pakowarki próżniowe komorowe	213
Paliwo do podgrzewaczy	227
Palnik do crème brûlée	298
Papier do pieczenia	294
Patelnia	35, 56, 63, 65-68
Patelnia do naleśników	65-68
Patelnia do naleśników z powłoką granitową	66
Patelnia do ryb	68
Patelnia elektryczna	56
Patelnia głęboka	68
Patelnia grillowa	69
Patelnia nieprzywierająca	64
Patelnia powlekana tytanem	64
Patelnia uchylna	56
Patelnia uchylna elektryczna	35
Patelnia uchylna gazowa	34
Patelnia wielofunkcyjna	35
Patelnia wok	36, 63, 65
Patelnia z powłoką granitową	66
Patelnia ze stali węglowej	64
Patelnie	34, 63
Patelnie aluminiowe	68
Patelnie aluminiowe Comfort	66
Patelnie aluminiowe Comfort Graphite	66
Patelnie aluminiowe Comfort Plus	65
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum	67
Patelnie powlekane tytanem	64
Patera do tortu	296
Patera na ciastka i owoce	297
Patera na owoce	298
Patera talerz szklany z pokrywą	297
Patera z kłosem	297
Patery do tortów	296
Pędzelek	293
Pęseta do usuwania ości	86
Piec Cheflux™	391
Piec do pizzy	304, 365
Piec do pizzy E-line	307
Piec do pizzy E-start line	309
Piec do pizzy F-line	308
Piec do pizzy F-line digital	308
Piec do pizzy FR-line	311
Piec do pizzy FR-line digital	312

Piec do pizzy gas-line	310	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	473-474
Piec do pizzy gredil.	305	Podstawa na kółkach.	458
Piec do pizzy rustica e/f/fr-line	313	Podstawa otwarta	41
Piec do pizzy x-line	306	Podstawa pod garnki	62
Piec dwukomorowy	304-306	Podstawa pod piec stalgast	403
Piec jednokomorowy	304-306	Podstawa szkieletowa	41
Piec konwekcyjno mikrofalowy	404	Podstawa z drzwiami.	41
Piec konwekcyjno mikrofalowy speed chef	404	Podstawa z szufladami.	41
Piec konwekcyjno mikrofalowy st-fast.	405	Podstawy	388, 400, 411
Piec konwekcyjny.	365	Podstawy do pieców unox	391
Piec konwekcyjny stalgast	403	Podstawy do urządzeń	41
Piec statyczny	400	Podstawy i akcesoria.	41
Piece do pizzy compact	304	Pogrzewacz filiżanek	273
Piece do pizzy profesjonal	305	Pojemnik	203-204
Piece do pizzy profesjonal gas strong	310	Pojemnik barmański	258
Piece do pizzy profesjonal strong	309	Pojemnik fifo	204
Piece do pizzy profesjonal extra power.	311	Pojemnik GN 1/1	186-187, 189-201
Piece do pizzy profesjonal strong	307	Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort	191
Piecyk konwekcyjny	364	Pojemnik GN 1/1, perforowany.	186
Piekarnik	57	Pojemnik GN 1/12	188
Pierścień cukierniczo-kucharski	293	Pojemnik GN 1/2	186-187, 189-190, 192-201
Pistolet	295	Pojemnik GN 1/3	186-187, 189, 192-201
Pistolet do sosów i kremów	295	Pojemnik GN 1/4	186, 188, 192-201
Pluczka do porcjonera do lodów	290	Pojemnik GN 1/6	186, 188-189, 192-201
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych.	464	Pojemnik GN 1/9	186, 188, 192, 194, 197, 200, 202
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych.	441	Pojemnik GN 2/1	187, 191
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	281, 465	Pojemnik GN 2/3	187, 190, 201
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	465	Pojemnik GN 2/4	187
Płyn do mycia pieców unox	391, 465	Pojemnik na butelki.	258
Płyn do mycia szyb i luster	464	Pojemnik na ciasto	319
Płyn do mycia w zmywarkach	463	Pojemnik na jajka.	204
Płyn do nabylszczania stali nierdzewnej.	441, 464	Pojemnik na kubki do sztućców	476
Płyn do nabylszczania w zmywarkach	463	Pojemnik na odpadki	458
Płyn myjąco-nabylszczający	413, 465	Pojemnik na odpady	457-458
Płyn myjący	413	Pojemnik na paliwo i żel	227
Płyn myjący do pieców konwekcyjno prawoych.	465	Pojemnik na produkty sypkie.	204
Płyn nabylszczający	413	Pojemnik na sztućce	476
Płyn nabylszczający do pieców konwekcyjno parowych	465	Pojemnik termoizolacyjny	206
Płyta do finger food z lupka	242	Pojemnik termoizolacyjny 600x400	208
Płyta grillowa	356, 361	Pojemnik termoizolacyjny do lodu	259
Płyta grillowa elektryczna	28	Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	208, 321
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca.	54	Pojemnik termoizolacyjny do wina.	259
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą	29	Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	208
Płyta grillowa elektryczna, chromowana.	30	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	206-207
Płyta grillowa gazowa	28	Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów	208
Płyta grillowa gazowa, chromowana.	30	Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem	208
Płyta z lupka	241-242	Pojemnik transportowy.	203
Podajnik do ziemniaków	341	Pojemniki gastronomiczne GN i blachy	191
Podgrzewacz do bułek	359	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium.	200
Podgrzewacz do frytek	33	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard	198
Podgrzewacz do wody	225, 230	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium	195
Podgrzewacz do frytek	33	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium	194
Podgrzewacz elektryczny	240	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard	197
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	225-226	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą	201
Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup	226	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard.	196
Podgrzewacz GN 1/1	223, 225	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard	199
Podgrzewacz roll-top GN 1/1.	224	Pojemniki gastronomiczne GN	
Podgrzewacze gastronomiczne	223	ze stali nierdzewnej perforowane, Basic.	193
Podstawa do pieca	314	Pojemniki gastronomiczne GN	
Podstawa do wiaderka	259	ze stali nierdzewnej perforowane, Standard	190
Podstawa do zmywarki 400x400.	474		

Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z uchwytyami, Standard	189
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort	186
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium	190
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard	187
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard	191
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytyami, Basic	193
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic	192
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu	206
Pokal do piwa	167, 178
Pokrowce na meble cateringowe	250
Pokrowiec na krzesło 950121	250
Pokrowiec na stół 950112	250
Pokrowiec na stół 950118	250
Pokrowiec na stół 950131	250
Pokrowiec na stół 950141	250
Pokrywa	184, 203, 236, 458
Pokrywa do 068044	458
Pokrywa do 068080	458
Pokrywa do 068120	458
Pokrywa do 068128	458
Pokrywa do 068754	458
Pokrywa do 535031	289
Pokrywa do 535032	289
Pokrywa do kosza 563407 i 563410	319
Pokrywa do pojemnika 563411	319
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2	240
Pokrywa gn	186, 188, 190, 192, 194, 196-197, 199
Pokrywa GN szczelna	197-199
Pokrywa roll-top GN 1/1	240
Pokrywa roll-top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny	240
Pokrywa roll-top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1	240
Pokrywa roll-top GN 1/1 + taca GN 1/1	240
Pokrywa szczelna	188, 192
Pokrywa zatraskowa GN	200
Pokrywa	59, 71, 198
Pomocnik barmański	258
Popielnica z koszem na śmieci	457
Popielniczka	177
Porcelana czarna i kolorowa	158
Porcelana dla dzieci	134
Porcelana Isabell	154
Porcelana Lubiana	139
Porcjoner do lodów	290
Porcjoner do ryżu	87
Porcjoner do ryżu i puree	87
Porcjony do lodów	290
Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos	90
Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	441
Półka do modeli 880600, 880602, 880604	441
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	441
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	441

Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	441
Półka pod mikrofalę	449
Półka pod piec	449
Półka pod salamander	449
Półka wisząca pod urządzenie	449
Półka wisząca przestawna	447
Półka z pojemnikami na przyprawy	84
Półki do szaf i stołów	441
Pólmisek	69, 138, 153, 236
Pólmisek owalny	138, 141, 143, 145
Pólmisek żeliwny	69
Pólmisek/taca	151-152
Pralka ecobubble™	453
Produkty uzupełniające do kostkarek	271
Profesjonalne noże gastronomiczne haccp ecco	106
Prowadnice do podwieszania kieliszków	255
Prowadnice do stołów GN 1/1	441
Prowadnice do szaf i stołów	441
Prowadnice do szafy GN 2/1	441
Przybory do serwowania	79, 232
Przybory do ślimaków	182
Przybory do serwowania	79
Przybory kuchenne	78
Przybory kuchenne monoblok	76-77
Przystawka do krojenia pomidorów	342
Pucharek do lodów	174
Pucharek do lodów i deserów	171
Pucharki	177
Pucharki do lodów	291
Pucharki do lodów i deserów	164
Purity 1200 clean	480
Purity 450	480
Purity 450 steam	480

R

R211 xl	338
R402	338
R502g	339
R752	339
Radelko do pizzy	318
Radelko proste	78
Rant cukierniczy regulowany	293
Reduktor ciśnienia wody	389, 401
Regał magazynowy	220
Regał magazynowy gn1/1	217
Regał magazynowy półki pełne	447
Regał magazynowy, na 2-nogach	220
Regał ze stali chromowanej	219
Rękawice kuchenne	321
Rękawice ochronne	455
Rękawice piekarskie	321
Rękawice termiczne olejoodporne	413
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	321
Robot cook	344
Robot wielofunkcyjny r211 xl	338
Robot wielofunkcyjny r301 i r301 ultra	340
Robot wielofunkcyjny r402	338
Robot wielofunkcyjny r502	339
Robot wielofunkcyjny r752	339
Roboty wielofunkcyjne	338

Rolka dziurkująca	292	Stojak na kartę menu	184, 232
Rolkowy podgrzewacz do parówek	359	Stojak na spodki do kosza	479
Rondel	59-60, 62	Stojak na wafle do lodów	290
Rondel do sosów	59, 62	Stojak na worek na odpady	456
Rondo	150	Stojak na worki próżniowe	214, 377
Rozdrabniacz odpadów organicznych	483	Stojak pod tacę	239
Rożen do kurczaków	367	Stolik barowy	249
Różga	81	Stolik grzewczy	247
Różga do miksowania	351	Stoły chłodnicze i mroźnicze	420
Różga stalowa	81	Stoły chłodnicze sałatkowe	423
Ruszt	413	Stone age	151-152
Ruszt do grillowania GN 1/1	412	Stół cateringowy	249
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400	31	Stół cateringowy okrągły	249
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800	31	Stół chłodniczy	420-421
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1	412	Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy	z nadstawką szklaną 322, 425
Ruszt ze stali nierdzewnej	413	Stół chłodniczy 600x400	427
S		Stół chłodniczy do pizzy	322, 426
Salamander	366	Stół chłodniczy do pizzy na kółkach	426
Salaterka	135, 138, 141, 143, 145-149, 151-153, 157-158	Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą	322
Schładzarko-zamrażarki szokowe	438	Stół chłodniczy lub mroźniczy	422
Serwetnik	182	Stół chłodniczy przeszkłony	422
Shaker bostoński	257	Stół chłodniczy sałatkowy	423
Shaker do koktajli	257	Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą	424
Siatka do pizzy	320	Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą	425
Siekacz zmiękczający do mięsa	113	Stół chłodniczy z rantem	421
Sitko	74	Stół mroźniczy	421
Sitko barmańskie	256	Stół pod ekspres do kawy	278
Sitko stożkowe	74	Stół pod ekspres do kawy*	278
Sitko stożkowe z gęstą siatką	74	Stół przyścienny bez półki	446
Sitko z lejkiem	287	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	449
Sito	75	Stół przyścienny z półką	446
Sito do przesiewania	74	Stół z basenem 1-komorowym	446
Skrobak do ryb	87	Stół ze zlewem (drzwi skrzydlowe)	451
Skrobka plastikowa	292	Stół ze zlewem (drzwi suwane)	451
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków	297	Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	448
Słoik fido	163	Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	448
Słoik quattro stagioni	163	Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	447
Słupek hotelowy	250	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	448
Solniczka, pieprzniczka	181	Suszarka bębnowa	453
Sonda	389	Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac	372
Sosjerka	143, 145, 177, 180	Syfon	285
Spodek	136, 138, 141, 143, 145-146, 155	Syfon do bitej śmietany	288
Stacja tampingowa	280	Syfon do bitej śmietany isi	285
Stalka	100, 103, 109-110	Syfon do wody sodamaker classic	260
Stalka diamentowa	110	Syfon do wody sodowej	261
Stalka sanelli	110	Syfon do wody twist'n sparkle	260
Stalki	110	Syfon isi creative whip premium	284
Stanowisko neutralne	40	Syfon isi creative whip standard	284
Stanowisko neutralne z 2 szufladami	40	Syfon isi gourmet whip	286
Stanowisko neutralne z szufladą	40	Syfon isi nitro whip	285
Stanowisko podłączenia kostkarki	271	Syfon isi soda siphon	260
Sterowanie nożne do wałkowarki	315	Syfon isi thermo whip	286
Stojak	295	Syfon isi thermo xpresswhip	286
Stojak do dozowników	461	Syfony	284
Stojak do dozowników automatycznych	461	Szafa chłodnicza	419
Stojak do miecza	370	Szafa chłodnicza lub mroźnicza	430-432
Stojak na 3 hot dogi	85	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach	418
Stojak na deski	114	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach	417
Stojak na frytki	243	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach	418
		Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach	417

Szafa chłodniczo-mroźnicza	419	Szklanki america' 20 s	160
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	450	Szklanki amorf	176
Szafa porządkowa z umywalką	450	Szklanki caravelle	162
Szafa przelotowa (drzwi suwane)	450	Szklanki elysia	174
Szafka bhp	456	Szklanki grande-s	172
Szafka grzewcza	388	Szklanki i filiżanki do gorących napojów	281
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe)	447	Szklanki i kieliszek sorgente	161
Szafka wisząca (drzwi suwane)	447	Szklanki i kieliszki allegra	167
Szafy chłodnicze i mroźnicze	417-418	Szklanki i kieliszki elysia	174
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze	430	Szklanki iride	160
Szałka	90-91	Szklanki istanbul	176
Szałka (dodatkowa)	94	Szklanki leafy	175
Szatkwonica ci30 bistro	334	Szklanki linka	171
Szatkwonica ci40	334	Szklanki next	172
Szatkwonica do warzyw ci20	332	Szklanki nova	175
Szatkwonica do warzyw ci20 z kompletem 4 tarcz	332	Szklanki side	172
Szatkwonica do warzyw ci30 bistro i ci40	334	Szklanki timeless	171
Szatkwonica do warzyw ci50	333	Szklankigrande sunray	175
Szatkwonica do warzyw ci50 gourmet	335	Szko bormioli rocco	159
Szatkwonica do warzyw ci52	334	Szko cechowane	162
Szatkwonica do warzyw ci52 (2-prędkości)	334	Szko do kawiarń	281
Szatkwonica do warzyw ci55	336	Szko do serwowania	163
Szatkwonica do warzyw ci55 z podajnikiem	336	Szko linia casablanca	169
Szatkwonica do warzyw ci60	337	Szko linia restaurant	162
Szatkwonica do warzyw ci60 z dwoma podajnikami	337	Szko linia timeless	170
Szatkwonica mandolina	89	Szko pasabahce	165
Szczotka czyszczenia pieców	319	Szko termiczne	164
Szczotka do blatów	460	Szko timeless	171
Szczypce	79	Sznr do słupka hotelowego	250
Szczypce do ślimaków	182	Szpachelka	293
Szczypce do ciasta	86	Szpatuła cukiernicza	294
Szczypce do lodu	86	Szpatuła cukiernicza, kątowa	294
Szczypce do pieczeni	86	Szpatuła do lodów	290
Szczypce do pieczywa	86	Szpatuła do masy cukierniczej	80, 293
Szczypce do spaghetti	86	Szpatułka drewniana okrągła	357
Szczypce grillowe	86	Szpipek do bonowania	84
Szczypce uniwersalne	86	Sztućce akendiz	130
Szczypce z poliwęglanu	86	Sztućce baguette	131
Szklanka	162, 164, 169	Sztućce bankietowe	118
Szklanka bistro	166	Sztućce barowe	120
Szklanka do espresso i wody	282	Sztućce basic	118
Szklanka do gorących napojów	177	Sztućce bcn kolor	132
Szklanka do irish coffe	171	Sztućce bistro	121
Szklanka do irish coffee	282	Sztućce cateringowe	119
Szklanka do latte	282	Sztućce classic	124
Szklanka do napojów	175	Sztućce dla dzieci	133
Szklanka do piwa	162, 178	Sztućce do steków i pizzy	136
Szklanka do piwa „shaker”	162	Sztućce hydraulic	131
Szklanka do piwa irish	161	Sztućce kanadi	130
Szklanka do piwa nonix	161	Sztućce kids	133
Szklanka do wody	160	Sztućce kids ii	133
Szklanka i kieliszki amber	167	Sztućce navia	125
Szklanka imperial	171	Sztućce przedszkolne	133
Szklanka longue	161	Sztućce restauracyjne	128
Szklanka niska	161-162, 166-167, 169-172, 174-176	Sztućce restauracyjne eko	123
Szklanka pulsar	160	Sztućce segura	126
Szklanka rock bar	159	Sztućce stołówkowe	122
Szklanka stone	161	Sztućce tambre	127
Szklanka tin can	166	Sztućce turia	129
Szklanka wind	160	Sztućce vintage	118
Szklanka wysoka	161, 166, 169-172, 174-176	Szufelka	82, 204

Szufelka do frytek	82
Szufelka do gyrosa	371
Szuflada z odbijakiem pod mlynek lub ekspres do kawy	279

Ś

Świetlówka do 692211	459
Świetlówka do 692216	459
Świetlówka do 692221	459
Świetlówka uv do 692265	460

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów	281, 465
Tabletki czyszczące	273
Tabletki solne	271, 464, 482
Tabliczka informacyjna	184, 232
Taboret	367
Taboret elektryczny	47
Taboret indukcyjny	46
Taboret podwójny	44
Taboret pojedynczy	44
Taboret pomocniczy standard line	45
Taboret top line power	45
Taborety gazowe	44
Taborety indukcyjne	46
Taborety top line	44
Taca	237-238
Taca ekspozycyjna	236
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	240
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	240
Taca grillowa	405
Taca kelnerska	237-238
Taca laminowana	237
Taca na jajka, omlety, placki	405
Tace fast food	239
Tacka na paragony	84
Tacka ociekowa	230-231, 233
Talerz do gyrosa	371
Talerz do makaronu	135, 145, 157
Talerz do pizzy	135, 157
Talerz do risotto	135
Talerz do ryb	135
Talerz do ślimaków	182
Talerz głęboki	134, 136, 138, 141, 143, 145, 147-153, 155, 158
Talerz owalny do steków	135
Talerz płytki	134-136, 138, 141, 143, 145, 147-153, 155-156, 158
Talerz płytki do serwowania	135
Talerze do pizzy	136, 320
Tamper	280
Tarcza plastry	341
Tarcza plastry faliste	341
Tarcza słupki	342
Tarcza waffle	342
Tarcza wiórki	341
Tarka czterostronna	83
Tarka sześciokątna	83
Tasak	100, 107
Technologia sous - vide	377

Termo-higrometr	95
Termometr	95
Termometr cyfrowy, bezdotykowy	95
Termometr elektroniczny	95
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą	95
Termometr lodówkowy	95
Termometr sonda	95
Termos	205, 211-212, 233
Termos cateringowy	233
Termos stołowy	233-234
Termos z kranem	211
Termos z tworzywa	209
Termosy stalowe basic line	212
Termosy transportowe z polietylenu	205
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	210
Thuczek do mięsa	113
Thuczek szefa kuchni	113
Torba do pizzy	209, 320

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	78
Ubijak piany	293
Uchwyt do mikserów	352
Uchwyt dolny miecza	370
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem	484
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła	484
Umywalka zabudowana	451
Urządzenia uzupełniające	43
Urządzenie do gorącej czekolady	295
Urządzenie do gotowania ryżu	367
Urządzenie do hot-dogów	359
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	89
Urządzenie do schładzania napojów	235

W

Waga	94
Waga kalkulacyjna z legalizacją	92
Waga magazynowa z legalizacją	92
Waga pomocnicza	93, 279
Waga pomocnicza wodoodporna	94
Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją	91
Waga pomocnicza z legalizacją	90
Waga sklepowa z legalizacją	91
Wagi bez legalizacji	93
Wagi z legalizacją	90
Wałek	293
Wałki zgniatające	328
Wałkowarka do ciasta	314-315
Wanna	73
Wanna na tłuszcz	371
Wanna precedzakowa	75
Warnik	230-231
Warnik dwuściankowy	231
Warnik gretil	230
Waza	156, 184
Waza do zupy	141, 145, 184
Wąska tarka	84

Wersal 142
 Wiaderko do szampana 259
 Wiadra premium ze stali nierdzewnej 71
 Wiadra ze stali nierdzewnej 71
 Wiadro 71-72
 Wiadro z pierścieniem 71
 Wiadro z pierścieniem 71
 Widelczyk do ciasta 118, 124, 126, 128, 130-132
 Widelczyk stołowy 133
 Widelec 103, 109
 Widelec do przewracania 77-78
 Widelec do ślimaków 182
 Widelec stołowy 118-132
 Wielofunkcyjna szcztotka 460
 Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 57
 Wieszak na przybory kuchenne 78
 Wieszak ścienny na tarce - 4 uchwyty 342
 Wirówka do salaty 72
 Wisząca lampa grzewcza 246
 Wiszące lampy grzewcze 246
 Witryna chłodnicza 240, 302, 433-438
 Witryna chłodnicza do butelek 261, 432
 Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi 436
 Witryna chłodnicza nastawna z szybą 428-429
 Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031 426
 Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271 427
 Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310 427
 Witryna do serwowania GN 1/1 240
 Witryna grzewcza 372
 Witryny chłodnicze przeszkłone ze wszystkich stron 434
 Wkład chłodzący 240
 Wkład do głowicy 479, 481
 Wkład do gotowania makaronu 59
 Wkład do kociołka - dodatkowy 229
 Wkład wymienny 481
 Wkład wymienny do 823045 480
 Wkład wymienny do 823402 480
 Wkład wymienny do 824130 480
 Wkłady do gotowania 62
 Włącznik pneumatyczny 483
 Wok 36
 Wok indukcyjny 36
 Worek do wyciskania jednorazowy 292
 Worek do wyciskania standard 292
 Worki do pakowania próżniowego 214
 Wózek 389, 401
 Wózek 2-półkowy 218
 Wózek 3-półkowy 218
 Wózek do koszy 477
 Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 319
 Wózek kelnerski 218
 Wózek kelnerski eco 218
 Wózek kelnerski premium 218
 Wózek kelnerski standard 218
 Wózek platformowy 216
 Wózek transportowy do talerzy 217
 Wózki kelnerskie 218
 Wózki transportowe 216

Wybierz odpowiedni mikser 349
 Wybijkak do fusów 279
 Wycinarki 293
 Wyciskacz do cytryn 87, 255
 Wyciskacz do czosnku 87
 Wyciskacz do cytrusów 255
 Wyciskarka automatyczna do cytrusów 264
 Wyciskarka do cytrusów 261
 Wyciskarka do owoców cytrusowych 265
 Wyciskarka elektryczna do cytrusów 263
 Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną 263
 Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 265
 Wyciskarka wolnoobrotowa cold press 264
 Wydrążacz do pomidorów 88


Z


Zakrętka 163
 Zakrętka do modelu 400581,400582 163
 Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji 462
 Zamrażarka skrzyniowa 439-440
 Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej 440
 Zamrażarki skrzyniowe 439-440
 Zapaska maxi 454
 Zapaska midi 454
 Zapaska mini 454
 Zapaski 454
 Zastawa stołowa opal glass 136-137
 Zawlecza do miecza 370
 Zestaw 2-elementowy do przypraw 181
 Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem 181
 Zestaw 4 sit do przesiewania 74
 Zestaw 4 tarcz (polski) 332, 334, 338
 Zestaw 4-elementowy do przypraw 181
 Zestaw 6 tarcz (polski) 333-334, 336-337, 339
 Zestaw desek haccp 115
 Zestaw do czyszczenia kostki 342
 Zestaw do piętrowania 401, 411
 Zestaw do piętrowania suszarki na pralce 453
 Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 333
 Zestaw dwóch koszy 55
 Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 32
 Zestaw instalacyjny 389, 401
 Zestaw końcówek 287
 Zestaw końcówek do nadziewania 287
 Zestaw kólek do zamrażarek skrzyniowych 440
 Zestaw łączeniowy 57
 Zestaw noży 100, 110
 Zestaw noży kutyh z pokrowcem 109
 Zestaw noży walcowanych z listwą 109
 Zestaw pompki cateringowej do pieców rx 411
 Zestaw prysznic 56, 413
 Zestaw sannelii z listwą 108
 Zestaw tarcz do frytek 341
 Zestaw tarcz do kostek 342
 Zestaw zmywarka z podstawą 475
 Zewnętrzna sonda do sous-vide 389
 Zewnętrzna sonda rdzenia 389


Zewnętrzna sonda wielopunktowa	389	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową	469
Zgrzewarka do tacek	215	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	474
Zmiękczacze do wody	271, 482	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	474
Zmiękczacze wody	482	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	474
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów. 470		Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	475
Zmywarka do szkła nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	467	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	474
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	469	Zmywarka uniwersalna z podstawą	475
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową	469	Zmywarki elframo nexa	467
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	474	Zmywarki elframo serii dgt.	469
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	474	Zmywarki stalgast	471
Zmywarka kapturowa nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	468	Zmywarko wyparzarzka do garnków i tac elframo lp61	470
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	470	Zmywarko wyparzarzka do szkła	474
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	470	Zmywarko wyparzarzka do szkła elframo dgt.	469
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	472	Zmywarko wyparzarzka do szkła elframo nexa	467
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	472	Zmywarko wyparzarzka kapturowa	472
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	472	Zmywarko wyparzarzka kapturowa elframo dgt.	470
Zmywarka uniwersalna	474	Zmywarko wyparzarzka kapturowa elframo nexa.	468
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	473	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna	474
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	473	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna elframo dgt.	469
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	473	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna elframo nexa.	468
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie.	473	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna power digital.	473
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	468	Zmywarko wyparzarzki stalgast aqua.	473
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą zrzutową i zmiękczaczem	468	Znacznik rozstawny	295
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	469		

Ż

Żarówka do lamp grzewczych	222
Żel do podgrzewaczy	227
Żel w butelce	227
Żel w puszcze	227
Żel w wiadrze	227

 Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

 Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

 Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E0003390W

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast”) informuje, że:

1. Przetwarza Pani/Pana dane osobowe, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f)** rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1-2 RODO Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator

Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługują Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

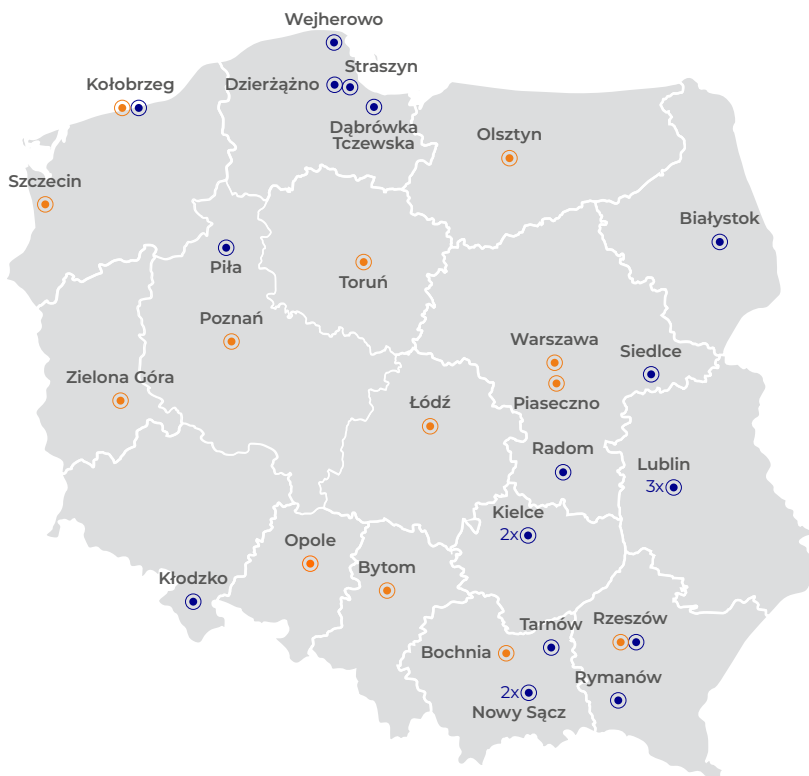
może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej. Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Mapa Salonów i Punktów



Znajdź nasz Salon
Partnerski lub Punkt
Sprzedaży!

stalcast.com/adresy



Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: