Bartscher

od 1876

KATALOG PRODUKTÓW | 2025

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA

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

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

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

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

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

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

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

Z poważaniem

Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



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



KALENDARZ TARGÓW 2025

ODKRYJ PRZYSZŁOŚĆ NASZEJ BRANŻY

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

Zainspiruj się ekscytującymi prezentacjami i nawiąż cenne kontakty.

Z niecierpliwością czekamy na Twoją wizytę.

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

SZKOLENIA DLA TECHNIKÓW I WYSPECJALIZOWANYCH DEALERÓW

KOLEJNE KROKI DO SUKCESU!

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

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



Szkolenie techników

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

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

Szkolenia produktowe dla wyspecjalizowanych dealerów

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

Zarejestruj się teraz!

Wystarczy zeskanować kod QR lub kliknąć łącze
www.bartscher.com/pl/schulungen



NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

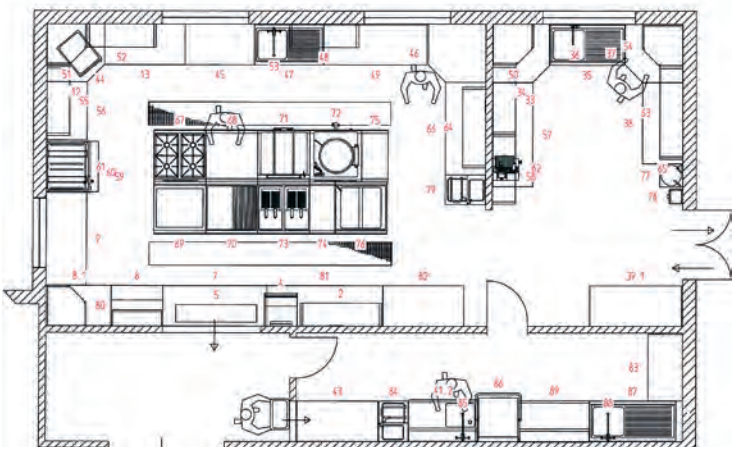
Niestandardowe rozwiązania kuchenne

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

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

Wszystko z jednego źródła - zorientowane na klienta i kompetentne

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



Skorzystaj z naszych kompleksowych usług

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

NOWOŚĆ: DANE 3D W FORMACIE IFC

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

Wsparcie na każdym etapie projektu

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

Rzuć nam wyzwanie - czekamy na realizację Twoich projektów!



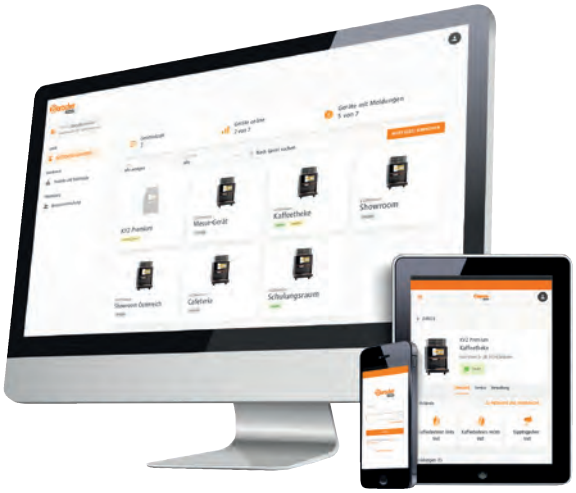
BARTSCHER CLOUD

ODKRYJ CYFROWĄ PEŁNĄ OBSŁUGĘ

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

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

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



JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

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

Bezpieczeństwo silnej i znanej

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

Zaufanie do jakości i obsługi

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

Szeroki wybór produktów

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

Doskonały stosunek ceny do wydajności

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



TWOJA OPINIA SIĘ LICZY

POMÓŻ NAM STAĆ SIĘ JESZCZE LEPSZYMI!

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

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

Pomóż kształtować przyszłość!

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

To bardzo proste:

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

LINK:
www.bartscher.com/pl/IhreMeinung

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

Dziękujemy za wsparcie!

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

ZAPISZ SIĘ DO NASZEGO NEWSLETTERA!

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

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

Dlaczego warto subskrybować?

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

To takie proste:

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

LINK:
www.bartscher.com/pl/Newsletter

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



WAŻNE INFORMACJE

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

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

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

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

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

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

SERIE THERMIK 11 - 51

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

TECHNIKA GOTOWANIA 53 - 104

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

PIZZY / MAKARONU 106 - 114

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

SNACK / IMBISS / EVENT 116 - 176

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

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET 178 - 213

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

TECHNIKA CHŁODZENIA 215 - 274

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

TECHNIKA ZMYWANIA 276 - 300

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

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR 302 - 345

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

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR 347 - 371

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

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE 373 - 383

- Pojemniki do transportu żywności
- Regały
- Wózki do serwowania
- Wózki do sprzątania

PRZYGOTOWALNIA 385 - 414

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

AKCESORIA KUCHENNE 416 - 433

- Deski do krojenia
- Garnki
- Kosze na śmieci
- Listwy na bony
- Nóż do kebaba
- Palniki do flambirowania
- Pojemniki ekspozycyjny
- Pojemniki gastronomiczne
- Pojemniki na sztućce
- Sterylizator do noży

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA 435 - 448

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

SERIE THERMIK

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



Seria 600



Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

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

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

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

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



- urządzenia
  wysokość bez komina 290 mm
  wysokość z kominem 425 mm



- palnik 3,5 kW
- palnik 6,0 kW



- możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- okap do seria 600
  dostępny na zamówienie

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



CNS 18/10

• Ilość pól grzewczych	4
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe Grill Grzałka górna / dolna
• Pojemność piekarnika	58 l
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	2,2 kW
• W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
• wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm

132870



1315563



• Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

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

206203 UVP* 185,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

132648 UVP* 208,- PLN



▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 435

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu

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

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

Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych

Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

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

Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

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

Bemar 600, szer. 400, US



- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Kranik spustowy wody: Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN, Przegródki

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

Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu: Tak



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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

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

131308 — UVP* 356,- PLN

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

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

131418 — UVP* 344,- PLN

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

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

131419 — UVP* 375,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory: 8 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

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

Wyposażenie dodatkowe

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

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

131514 UVP* 284,- PLN

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

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

131515 UVP* 375,- PLN



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

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad: 1

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

Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003 UVP* 10.402,- PLN GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 7,3 kW
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
- waga: 49 kg

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 223,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Płyta grillowa 600, B400, gladka



- Materiał powierzchni roboczej: Stal specjalna, chromowana na twardo
- właściwości: Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

CNS 18/10





- Rodzaj gazu: Gaz płynny

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

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



132257 — UVP* 325,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712 — UVP* 61,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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

529723 — UVP* 13,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podstawa 600, szer.400, 2szf.



CNS 18/10

- Regulowana wysokość nóżek — Tak





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

Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

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

132060 — UVP* 155,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria 650



Seria 650 - Wszechstronność zdefiniowana na nowo

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

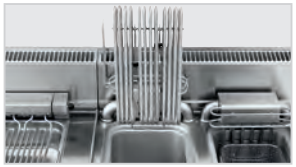
Na szczególną uwagę zasługuje duża frytownica z tej serii. Dzięki dużej pojemności idealnie nadaje się do barów przekąskowych i sklepów z przekąskami, które wymagają wydajnego przygotowywania smażonych potraw. Mocna płyta grillowa to kolejna atrakcja tej serii, która jest idealnie dostosowana do potrzeb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

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

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



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



▶ frytownica elektryczna z podnoszonym do góry elementem grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

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



- Ilość pól grzewczych: 4
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe; Grzałka górna / dolna z funkcja grillowania
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- W zestawie: 1 ruszt; 1 blacha do pieczenia
- wymiary: szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm





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

	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEl	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	14 750,- PLN	4015613548791
Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	18 912,- PLN	4015613548814
Kuchnia gaz. 650, szer.700 4PAL PEl	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	19,1 kW	64,2 kg	1151243	18 311,- PLN	4015613811239

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

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

115805 — UVP* 715,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

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

105804 — UVP* 450,- PLN



►Środki czyszczące
zob. katalog str 435

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG



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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG	2	1 x 3,85 kW 1 x 5,7 kW	9,55 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	19 kg	1151123	5 733,- PLN	4015613811222
Kuchnia gazowa 650, 4FL, TG	4	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	19,1 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	1151133	8 964,- PLN	4015613800165

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



- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

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

Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wielkość pól grzewczych: Ø 220 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099 | UVP* 25 345,- PLN | GTIN 4015613548975



• Materiał misy	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
• Średnica misy	300 mm
• Moc pola/pól grzewczych maks.	5 kW
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga	24,2 kg

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

115245 | UVP* 9 452,- PLN | GTIN 4015613549033



• Materiał patelni	Stal szlachetna
• Pojemność	12,5 l
• Moc przyłączeniowa	3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga	22,7 kg

Grill 650, szer. 400, US



• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz	Tak
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Ilość stref grzewczych: 2

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

Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy: CNS 18/10
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- W zestawie: 1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

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

Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Nie
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



▶ Ilość stref grzewczych: 2

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

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

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



1151580 UVP* 1 964,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 223,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa 650 400E-G



- Materiał powierzchni roboczej: stal nierdzewna
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- właściwości: Osłona przeciwbryzgowa, Pojemnik zbiorczy na tłuszcz



▶ Pochylona powierzchnia do smażenia ułatwia zbieranie tłuszczu



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

Płyta grillowa 650 400G-G



- Materiał powierzchni roboczej: Stal, chromowany
- Wersja powierzchni roboczej: Gładki, pochylony
- Zakres temperatury: 80 °C do 280 °C
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- właściwości: Pojemnik zbiorczy na tłuszcz, Osłona przeciwbryzgowa
- Rodzaj gazu: Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

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

Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

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



115107 — UVP* 639,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712 — UVP* 61,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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

529723 — UVP* 13,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Frytownica 650, szer. 400, 10L



- Kran spustowy tłuszczu — Tak



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

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

Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

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

158616 — UVP* 397,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

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

158610 — UVP* 602,- PLN



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

Ogrzewacz 600, szer.600

115115 — UVP* 6 164,- PLN — GTIN 4015613549095



- Wielkość komory, format GN — 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa — 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary — szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
- waga — 19,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody: Tak

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

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

115138 UVP* 13 429,- PLN GTIN 4015613549064



- Ilość komór: 1
- Pojemność komory: 28 l
- Ilość koszy: 3
- Właściwości: Z zaworem dopływu wody i odpływu
- Moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
- waga: 29 kg

Kosz zap., gotowarka do makar. 650

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



158612 UVP* 473,- PLN

Element roboczy 650, szer. 400



- Materiał: CNS 18/10

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

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114 | UVP* 5 597,- PLN | GTIN 4015613549200



CNS 18/10

• Wymiary komory	szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
• Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek	Bateria jednootworowa 1/2" do stołów załadowczych/wyładowczych do zmywarek
• Odpływ wody	1 1/2"
• Właściwości	Z osłoną komory
• wymiary	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga	15,6 kg

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



CNS 18/10

• Rodzaj podstawy	Otwarte
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• Regulacja wysokości	560 mm do 660 mm

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

Wyposażenie dodatkowe

Bateria mieszająca, motaż ścienny

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



112030 | UVP* 602,- PLN

Półka 650, szer.400

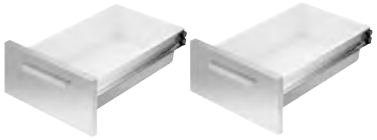
- wymiary: szer. 525 x gł. 660 x wys. 30 mm
- waga: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946



112031 | UVP* 677,- PLN

Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

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



112035 | UVP* 3 591,- PLN

Listwa łącząca urządzenia 650

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



110036 | UVP* 197,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

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



112025 | UVP* 1 128,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

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



112026 | UVP* 1 327,- PLN

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

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



112027 | UVP* 1 506,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria 700



Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

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

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

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

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



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętłami dla użytkownika



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gazowa 70020



- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

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

Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Kuchnia gazowa 70060 EB11



- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)
  dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

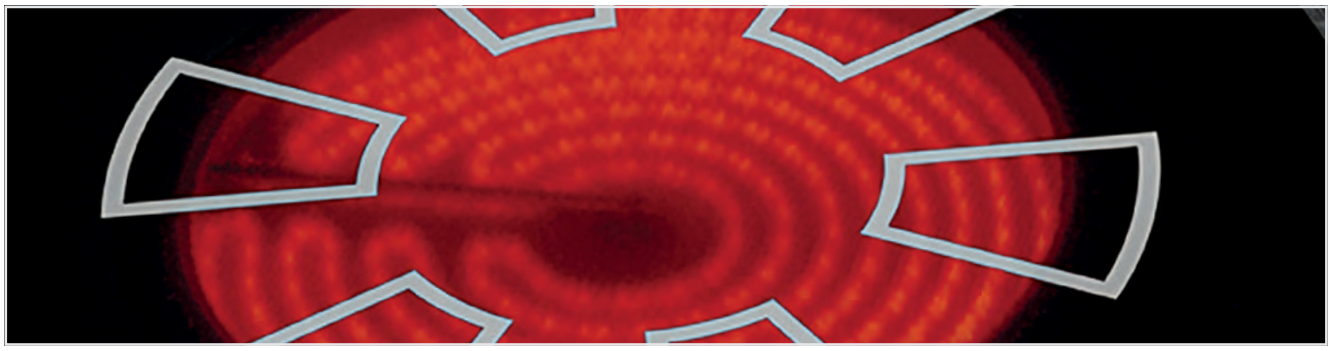
	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70060 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	**2851361**	22 511,- PLN	4015613771489
Kuchnia gazowa 70060 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	**2851261**	22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

Kuchnia gazowa 70060 GB1050

2851371 UVP* 25 160,- PLN GTIN 4015613771496



- Ilość pól grzewczych: 6
- Wielkość pól grzewczych: 330 x 270 mm
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Rodzaj piekarnika: Gaz
- Funkcje piekarnika: Grzałka dolna
- Wymiary piekarnika: szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)
  dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 57,6 kW
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 176 kg



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

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

Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431 | UVP* 21 451,- PLN | GTIN 4015613697475



- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 4 x 2,3 kW
- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa: 12,85 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 83,2 kg

CNS 18/10

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

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



- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Dostępność na zamówienie — Z kwadratowymi płytami grzewczymi
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC

CNS 18/10

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

Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



- Ilość pól grzewczych — 4
- Ułożenie pól grzewczych — 4 x 2,6 kW
- Rodzaj piekarnika — elektryczny
- Materiał komory — Stal szlachetna
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC
- wymiary — szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

CNS 18/10



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

Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO



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





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

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

Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



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

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

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Element roboczy 700, szer. 400, PO



CNS 18/10

- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm



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

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



CNS 18/10

- Ilość komór — 1
- Głębokość pojemnika GN maks. — 150 mm
- Kranik doprowadzający wodę — Tak
- Kranik spustowy wody — Tak
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy — Pojemniki GN





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

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601 — UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602 — UVP* 38,- PLN

Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710 UVP* 17 020,- PLN GTIN 4015613488233



- Materiał misy: CNS 18/10
- Pojemność: 12 l
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- W zestawie: 1 zatyczka zamykająca; 1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm
- Moc przyłączeniowa: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 52 kg

Lawa-grill gazowy 700VR G90



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

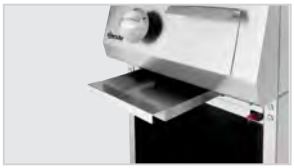
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Ilość stref grzewczych: 1
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H; Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



▶ Rodzaj rusztu grillowego: ruszt „V" (do mięsa)



▶ 2 wyjmowane pojemniki na tłuszcz





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

Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

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

100611 UVP* 223,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa 700, szer400,gładką



- Materiał powierzchni roboczej: stal nierdzewna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm

CNS 18/10





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

	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN	
Płyta grillowa 700, szer400, gładką	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,2 kg	286506	10 743,- PLN	4015613610962	
Płyta grillowa 700, szer400, ryflowaną	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46 kg	286507	11 159,- PLN	4015613610979	
Płyta grillowa 700, szer800, gładką	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	70,8 kg	286508	15 700,- PLN	4015613610993	
Płyta grillowa 700,szer.800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	72 kg	286509	16 264,- PLN	4015613611013	
Płyta grillowa 700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46,6 kg	2855061	10 516,- PLN	4015613610948	
Płyta grillowa 700 gaz,sz800 ryflowaną,OP	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,6 kg	2855071	10 894,- PLN	4015613610955	
Płyta grillowa 700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,2 kg	2855081	15 321,- PLN	4015613610986	
Płyta grillowa 700 gaz,sz800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	76,9 kg	2855051	15 885,- PLN	4015613611006	

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286099 UVP* 359,- PLN

Osłona p. rozbr. 740

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



285071 UVP* 337,- PLN

Osłona p. rozbr. 780

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



285076 UVP* 371,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Frytownica 700, szer. 400, 15L



- Zakres temperatury: 100 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC







Frytownica 700-E2110
- Kontrola temperatury oleju: Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju

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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L
- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 278 x wys. 104 mm
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 546 x gł. 110 x wys. 271 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994 UVP* 371,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 4 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 130 x wys. 270 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928 UVP* 337,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15-LE
- Wymiary kosza: szer. 270 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 270 x wys. 270 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613658810

295953 UVP* 450,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110
- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 285 x wys. 100 mm
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 198 x gł. 530 x wys. 250 mm
- waga: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924 UVP* 511,- PLN

Drzwi 700-E2110
- Materiał: Stal szlachetna
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 595 x gł. 88 x wys. 460 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052 UVP* 1 128,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



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

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

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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

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

286992 UVP* 397,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995 UVP* 337,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998 UVP* 412,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

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

2952720 UVP* 904,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L
- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

Podgrzewacz do frytek 700

286628 UVP* 7 678,- PLN GTIN 4015613701400



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

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





Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Pojemność komory 24 l
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kosze

CNS 18/10

24 L





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

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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

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



284123 UVP* 749,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

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



284113 UVP* 715,- PLN

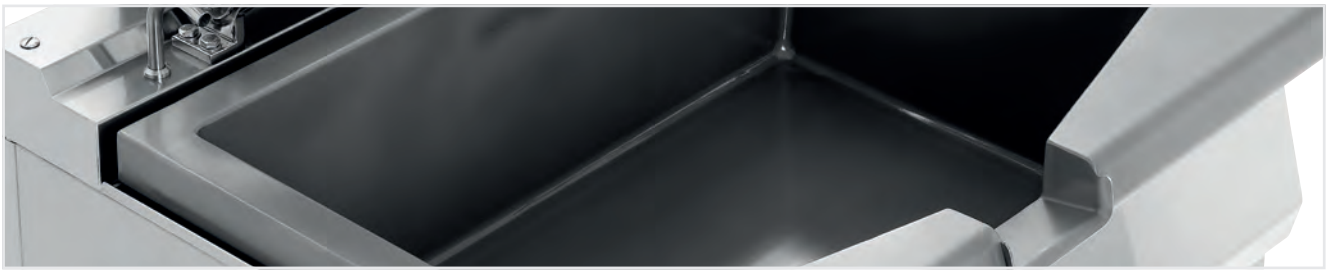
Kosz na makaron 700, 1/6GN

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



284116 UVP* 488,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Patelnia uchylna 700 E51LHK



- Materiał misy: Stal szlachetna, Dno Duplex
- Wymiary patelni: szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
- Pojemność: 60 l
- Pojemność użytkowa: 52 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Pokrywa uchylna
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

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

Patelnia uchylna 700 G51LHK



- Materiał misy: Stal szlachetna, Dno Duplex
- Wymiary patelni: szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
- Pojemność: 60 l
- Pojemność użytkowa: 52 l
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Pokrywa uchylna
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa gazu: 12,5 kW
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

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

Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811 | UVP* 33 485,- PLN | GTIN 4015613577869



Materiał kotła	CNS 18/10
Pojemność	55 l
Pojemność użytkowa	50 l
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
Regulacja temperatury	2 stopnie
Przyłącze wody	1/2"
Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
Właściwości	Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
Moc przyłączeniowa	9 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga	95 kg

Wyposażenie dodatkowe

Reling kuchenny 700-400

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





285200 | UVP* 488,- PLN

Reling kuchenny 700-800

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





285201 | UVP* 980,- PLN

Reling kuchenny 700-1200

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





285203 | UVP* 1 472,- PLN

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

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





285086 | UVP* 791,- PLN

Płyta grillowa 700-R

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



285080 | UVP* 1 018,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

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



285083 | UVP* 1 018,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

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



285085 | UVP* 132,- PLN

Kółka skretne 4S700

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

285088 | UVP* 904,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

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



285050 | UVP* 980,- PLN

Szuflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

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



284401 | UVP* 5 142,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria 900



Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

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

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

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

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



▶ optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

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

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



- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Wymiary piekarnika: szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm



▶ Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



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



- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Wymiary piekarnika: szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

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

2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych: Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

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

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

296431 | UVP* 25.724,- PLN | GTIN 4015613672847



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
• Rodzaj pól grzewczych	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	101,6 kg

Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215 | UVP* 16.642,- PLN | GTIN 4015613673332



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
• Rodzaj podstawy	Otwarte
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	16 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	84,2 kg

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

296325 | UVP* 23.832,- PLN | GTIN 4015613668536



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	125,2 kg



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



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217 | UVP* 31.971,- PLN | GTIN 4015613672861



• Ilość pól grzewczych	6
• Ułożenie pól grzewczych	6 x 4 kW
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Moc przyłączeniowa	29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
• waga	172,6 kg

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
• Właściwości	Osobno regulowane strefy grzewcze
• Przyłącze urządzenia	3 NAC





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

Element roboczy, PO



• Rodzaj podstawy	Otwarte
• Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm



► Solidna powierzchnia robocza

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

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Bemar el., PO



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





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

Wyposażenie dodatkowe

Przegródka 310

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

296308 UVP* 110,- PLN

Przegródka 685

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

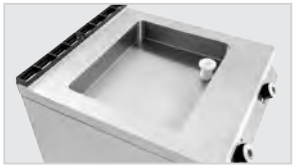
296307 UVP* 170,- PLN

Patelnia wielofunkcyjna el.

296426 UVP* 24.025,- PLN GTIN 4015613672908



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





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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa elektryczna 900, gladka



- Materiał powierzchni roboczej: Stal
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm

CNS 18/10





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

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

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286100 UVP* 238,- PLN

Osłona antybryzgowa 940

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



296072 UVP* 829,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980-1

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



296079 UVP* 867,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Lawa-grill gazowy, PO



- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
  Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



▶ Powierzchnia grillowa:
Ruszt „V" do mięsa, wysokość regulowana



▶ W zestawie:
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia



▶ 2 stref grzewczych

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

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły do ryb

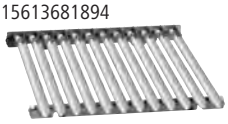
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gł. 548 x wys. 42 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613681917



296472 — UVP* 1.358,- PLN

Ruszt V do mięsa

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



296471 — UVP* 1.207,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 — UVP* 223,- PLN

Zestaw rusztów okrągłych 900 do ryb

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



296474 — UVP* 3.020,- PLN

Zestaw rusztów V 900 do mięsa

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



296473 — UVP* 2.002,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica na szafce, elektryczna



- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC





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

Frytownica na szafce, gazowa



- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu





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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

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

296633 — UVP* 299,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

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

296634 — UVP* 371,- PLN

Kominek 900XL

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

285064 — UVP* 1.585,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Warnik do makaronu el., 1 komora



- Ilość komór: 1
- Pojemność komory: 40 l
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Właściwości: Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kosze
- wymiary: szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm



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

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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

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



284124 — UVP* 587,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

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



284114 — UVP* 639,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

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



284117 — UVP* 412,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



- Materiał misy: Stal szlachetna
- Wymiary patelni: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
- Pojemność: 87 l
- Pojemność użytkowa: 70 l
- Zakres temperatury: 100 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kocioł warz. el., 100L



- Materiał kotła: Podwójne ściany
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- Kranik spustowy: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Właściwości: Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

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

Wyposażenie dodatkowe

Reling kuchenny 900-400

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



295200 UVP* 435,- PLN

Reling kuchenny 900-800

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



295201 UVP* 473,- PLN

Reling kuchenny 900-1200

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



295203 UVP* 587,- PLN

Płyta grillowa 900-R

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



296051 UVP* 1.623,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

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



296056 UVP* 1.358,- PLN

Pierścień pod mały garnek

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



296086 UVP* 136,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

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



296014 UVP* 1.094,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

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



296015 UVP* 1.094,- PLN

Kółka skrętne 4S900

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



295088 UVP* 1.128,- PLN



TECHNIKA GOTOWANIA

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

Kuchnia gazowa MFGO 7040



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

• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Regulacja wysokości	910 mm do 955 mm
• Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar)
	dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

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

Kuchnia gazowa MFG 7341



• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• W zestawie	1 ruszt
• Regulacja wysokości	910 mm do 955 mm
• Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar)
	dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu





1582201

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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

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

A101181 UVP* 185,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

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

A101092 UVP* 223,- PLN

Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821 UVP* 6 047,- PLN GTIN 4015613843841



Ilość pól grzewczych	5
Ułożenie pól grzewczych	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Palnik gazowy	Palnik pojedynczy Palnik podwójny
Rodzaj zapłonu	Elektroniczny zapłon jedną ręką
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 65 / 2014)
Pojemność piekarnika	104 l
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej	0,94 kWh / cykl
Zużycie energii termoobiegu	0,96 kWh / cykl
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,5 kW
Przyłącze piekarnika	Gotowe do podłączenia
W zestawie	2 ruszty 1 blacha do pieczenia
Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
Rodzaj gazu	dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu gaz ziemny H (20 mbar)
Moc przyłączeniowa	11,5 kW
wymiary	szer. 895 x gł. 645 x wys. 828 mm
waga	65,8 kg

Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670 UVP* 10 781,- PLN GTIN 4015613843834



Ilość pól grzewczych	5
Ułożenie pól grzewczych	1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Rodzaj pól grzewczych	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 65 / 2014)
Pojemność piekarnika	104 l
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej	0,94 kWh / cykl
Zużycie energii termoobiegu	0,96 kWh / cykl
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,5 kW
W zestawie	1 blacha do pieczenia 2 ruszty
Regulacja wysokości	890 mm do 915 mm
Moc przyłączeniowa	11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 897 x gł. 660 x wys. 890 mm
waga	71,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia

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

150958 UVP* 136,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606 UVP* 98,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426 | UVP* 14 750,- PLN | GTIN 4015613772943



Materiał	Stal
Ilość pól grzewczych	6
Ułożenie pól grzewczych	do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji Powersharing łącznie maks. 7,4 kW
Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 65 / 2014)
Pojemność piekarnika	87 l
Zużycie energii grzałki górnej/dolnej	0,87 kWh / cykl
Zużycie energii termoobiegu	1,11 kWh / cykl
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,45 kW
W zestawie	1 blacha do pieczenia 2 ruszty
Regulacja wysokości	900 mm do 940 mm
Moc przyłączeniowa	10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm
waga	67,4 kg

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

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

150960 | UVP* 488,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF-AK

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

150961 | UVP* 110,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

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

150959 | UVP* 136,- PLN

Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU



Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Ilość stopni mocy	10
Regulacja wysokości	830 mm do 860 mm
Właściwości	Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury
Przyłącze urządzenia	3 NAC

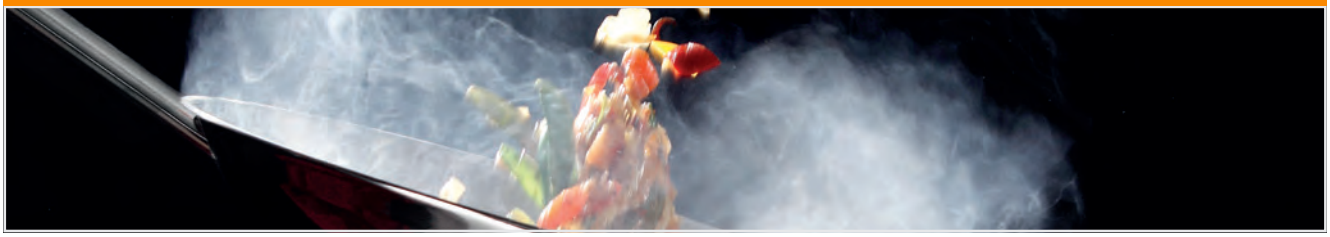


▶ Zamknięta podstawa z drzwiami skrzydłowymi



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

Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303 | UVP* 5 105,- PLN | GTIN 4015613630977



• Wielkość pól grzewczych	Ø 290 mm
• Ułożenie pól grzewczych	1 x 11,5 kW
• Palnik gazowy	Palnik bardzo mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu
• Moc przyłączeniowa	11,5 kW
• wymiary	szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
• waga	25,4 kg

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



• Wielkość pól grzewczych	Ø 290 mm
• Palnik gazowy	Palnik bardzo mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Regulacja wysokości	960 mm do 985 mm
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu

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

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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

A105960 | UVP* 564,- PLN





▶ Patelnie wok
zob. katalog str 153

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Taborety grzewcze



Taboret grzewczy E 1K350

105343 | UVP* 6 618,- PLN | GTIN 4015613126036



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

Taboret grzewczy E 1K500

105325 | UVP* 5 559,- PLN | GTIN 4015613633244



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

Taboret grzewczy IND 1K300

105817 | UVP* 6 047,- PLN | GTIN 4015613783604



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

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

Taboret gazowy G-1KB 1K680

1054513 | UVP* 1 305,- PLN | GTIN 4015613683256



• Palnik gazowy	Palnik mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
	Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu
• Nośność maks.	50 kg
• Moc przyłączeniowa	6,8 kW
• wymiary	szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm
• waga	12,6 kg

Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

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

105453 | UVP* 79,- PLN

Nadstawka wok G-1KB 1K680

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

105452 | UVP* 272,- PLN



Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403 | UVP* 6 618,- PLN | GTIN 4015613734552



• Palnik gazowy	Palnik podwójny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
	Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
• Nośność maks.	70 kg
• Moc przyłączeniowa	7 kW
• wymiary	szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
• waga	20,2 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250



• Palnik gazowy	Palnik z wypustkami
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
	Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
• Nośność maks.	70 kg
• Moc przyłączeniowa	12,5 kW



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993 | UVP* 7 753,- PLN | GTIN 4015613804729



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

• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy Palnik mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• Nośność maks.	60 kg
• Moc przyłączeniowa	20 kW
• wymiary	szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm
• waga	22,6 kg

Podstawa G-1KB 1K2000

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

105198 | UVP* 1 094,- PLN





Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy	Palnik z wypustkami
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj gazu	Propan



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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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

500180 | UVP* 564,- PLN



Zestaw przylaczy, przemyslowy

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

825152 | UVP* 371,- PLN



Kotły warzelne



Kocioł warzelny E113L



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

• Materiał kotła	Stal szlachetna
• Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
	Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki
	Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
	Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu
	Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
	W zestawie: sito odpływowe
• Dostępność na zamówienie	Kocioł warzelny do ogrzewania parowego
• Przyłącze urządzenia	3 NAC

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Kocioł warzelny G113L



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

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

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

Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

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

296999 UVP* 185,- PLN



Patelnie uchylne



Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał misy — Stal niklowo-chromowa
- Mechanizm przechyłowy — Ręcznie
- Kranik doprowadzający wodę — Tak
- Regulacja wysokości — 850 mm do 910 mm
- Właściwości — W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
  Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC


193062

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

Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał misy — Stal niklowo-chromowa
- Rodzaj zapłonu — Zapłon Piezo
- Płomień pilotowy — Tak
- Mechanizm przechyłowy — Ręcznie
- Kranik doprowadzający wodę — Tak
- Regulacja wysokości — 850 mm do 910 mm
- Właściwości — Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
  System bezpieczeństwa z termoelementem
- Rodzaj gazu — Gaz ziemny H
  Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stacje do gotowania



Stacja do gotowania KST3240 Eco

107311 | UVP* 32 349,- PLN | GTIN 4015613779980



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

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



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



► 5 gniazdek
3 x 230 V
2 x 400 V 16A CEE



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



► 4 pojemniki 1/9 GN, głęb. 100 mm

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



Stacja do gotowania KST3240 Plus



CNS 18/10

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

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

Stacja do gotowania KST2200 Plus

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

107300 UVP* 49 184,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

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

107290 UVP* 52 968,- PLN









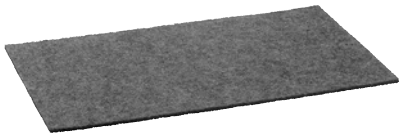
Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

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



107291 UVP* 148,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

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



107273 UVP* 261,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

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



107274 UVP* 1 207,- PLN

Podest 100 KST Plus

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



107276 UVP* 904,- PLN

Podest 200 KST Plus

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



107277 UVP* 1 926,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

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



107289 UVP* 1 884,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

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



107278 UVP* 2 153,- PLN



Półka boczna KST Plus

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



107279 UVP* 2 683,- PLN



Snackpoint



Snackpoint 200

107301 | UVP* 7 560,- PLN | GTIN 4015613756820



STAINLESS STEEL

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

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



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



▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



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



▶ Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

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




107302 UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1:
  Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 30S-EB,
  Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2:
  Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm,
  Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787




107303 UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

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




107304 UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

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




107305 UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

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




107306 UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

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




107307 UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

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




107308 UVP* 511,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

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




107309 UVP* 639,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

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



107310 UVP* 1 207,- PLN

Piece typu High Speed



Snackjet 200



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

• Materiał komory	Stal szlachetna
• Wymiary wewnętrzne	szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm
• Funkcje	Połączenie gorącego powietrza i mikrofali Gorące powietrze
• Ilość programów gotowania	1.024 Z możliwością indywidualnego zaprogramowania
• Ilość faz gotowania	Maks. 15 na program
• Zakres temperatury	25 °C do 280 °C
• Nastawa czasu	0 do 20 minut
• Prędkość wentylatora	10 % do 100 %
• Moc kuchenki mikrofalowej	1500 W
• Moc gorącego powietrza	3000 W
• Czas nagrzewania	8 min.
• port USB	Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
• W zestawie	1 koszyk, 280 x 210 mm 1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm 1 łopatka 1 blacha do pizzy
• Ważna wskazówka	Stosować tylko odpowiednie naczynia
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 460 x gł. 670 x wys. 610 mm



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



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



▶ Kolorowy wyświetlacz dotykowy



▶ Programy z obrazkami możliwość zapisu za pośrednictwem złącza USB

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

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




120758 UVP* 121,- PLN

Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

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




120775 UVP* 299,- PLN

Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

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




120773 UVP* 284,- PLN

Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

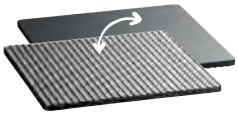
- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Prostokątna, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 30 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472




120770 UVP* 322,- PLN

Płyta grillowa dwustr. EGR2900 Snackjet

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




120776 UVP* 526,- PLN

Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

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




120777 UVP* 511,- PLN

Koszyk Snackjet

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




120753 UVP* 83,- PLN

Łopatka Snackjet

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




120752 UVP* 132,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

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




120774 UVP* 208,- PLN

Rękawice do grilla 425

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




A500514 UVP* 148,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

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



173284 UVP* 322,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

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



173285 UVP* 359,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880 | UVP* 1 737,- PLN | GTIN 4015613404073



• Materiał komory	Stal szlachetna
• Wymiary wewnętrzne	szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
• Ilość par prowadnic	4
• Funkcje	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 6 minut (163 °C)
• W zestawie	1 blacha
	1 ruszt
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
• waga	17,5 kg

Blacha do pieczenia do A120880

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

A120702 | UVP* 95,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

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

A120701 | UVP* 74,- PLN

Piec konwekcyjny AT110

120789 | UVP* 2 187,- PLN | GTIN 4015613496924



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

• Materiał komory	Stal szlachetna
• Ilość par prowadnic	3
• Format prowadnic	1/2 GN
• Funkcje	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 3 minut (180 °C)
• Liczba wentylatorów	1
• Właściwości	Podwójne przeszklenie drzwi
	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• W zestawie	3 ruszty
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
• waga	25,5 kg

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

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

A101190 | UVP* 63,- PLN

Ruszt 1/2 GN

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

786009 | UVP* 170,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Piec konwekcyjny AT90



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

• Ilość par prowadnic	4
• Format prowadnic	438 x 315 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 8 minut (150°C)
• Liczba wentylatorów	2
• Właściwości	Podwójne przeszklenie drzwi Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• W zestawie	4 blachy



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

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

Piece konwekcyjne – Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796 | UVP* 2 641,- PLN | GTIN 4015613712147



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

• Materiał komory	Emaliowane
• Ilość par prowadnic	4
• Format prowadnic	438 x 315 mm
• Funkcje	Powietrze obiegowe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 8 minut (150°C)
• Liczba wentylatorów	2
• Właściwości	Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane Podwójne przeszklenie drzwi Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
• W zestawie	4 blachy
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
• waga	38,4 kg



▶ Rodzaj prowadnic: poprzeczne
▶ Format: 438 x 315 mm
▶ Ilość: 4



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Zaokrąglona komora



▶ Podwójnie przeszklone drzwi

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

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

786008 UVP* 98,- PLN

Ruszt AT90120

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

786010 UVP* 114,- PLN

Podstawa AT90-120

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




115084 UVP* 1 548,- PLN

Podstawa AT90-120VR

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




115083 UVP* 1 396,- PLN

Rama łącząca AT90-120

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




115086 UVP* 208,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-ST

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



100404 UVP* 132,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

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



100405 UVP* 155,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

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



100406 UVP* 110,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

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



100407 UVP* 148,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

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



100408 UVP* 95,- PLN

Polka scienna 600x355x27, StCrNi

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



174600 UVP* 435,- PLN

Piec konwekcyjny AT211-MDI



• Materiał komory	Stal szlachetna
• Ilość par prowadnic	4
• Format prowadnic	1/1 GN
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Czas nagrzewania	Ok. 12 minut (150°C)
• Liczba wentylatorów	2
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
	Funkcja pamięci
	Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
• W zestawie	1 ruszt
	1 pojemnik GN
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz



A120821



A120823

• Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185 UVP* 110,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091 UVP* 148,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780 | UVP* 6 353,- PLN | GTIN 4015613505572



Materiał komory	Stal szlachetna
Ilość par prowadnic	4
Format prowadnic	600 x 400 mm
Funkcje	Powietrze obiegowe
	Nawilżanie
	Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
Czas nagrzewania	Ok. 12 minut (150°C)
Liczba wentylatorów	2
Właściwości	Podwójne przeszklenie drzwi
	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu
W zestawie	2 blachy perforowane
	2 blachy
Moc przyłączeniowa	6,4 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
waga	65 kg

Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

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

780002 | UVP* 246,- PLN

Piec konwekcyjny AT410-MDI

A120822 | UVP* 6 804,- PLN | GTIN 4015613757131



Materiał komory	Stal szlachetna
Ilość par prowadnic	4
Format prowadnic	600 x 400 mm
Funkcje	Powietrze obiegowe
	Nawilżanie
	Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Sterowanie	Pokrętło MDI
Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
Czas nagrzewania	Ok. 12 minut (150°C)
Liczba wentylatorów	2
Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
	Funkcja pamięci
	sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
W zestawie	4 blachy
	1 wąż dopływowy
Moc przyłączeniowa	6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
waga	69 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa AT400

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

115085 | UVP* 2 380,- PLN







▶ Płyta grillowa dwustronna EGR60400 zob. katalog str 88

Piec konwekcyjny MF6430

121782 UVP* 5 332,- PLN GTIN 4015613681757



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

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



▶ 6 par prowadnic
▶ Format: 440 x 375 mm



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

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



206203 UVP* 185,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

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



206204 UVP* 121,- PLN

Szafa fermentacyjna 823HO

116550 UVP* 5 332,- PLN GTIN 4015613610917



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria Silversteam2 M



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5230M

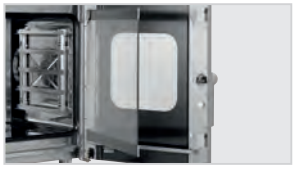


Idealny partner w każdej kuchni: piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam2. Gotowanie z termoobiegiem, gotowanie na parze (w tym również gotowanie typu kombi) lub gotowanie niskotemperaturowe – obsługa ręczna pozwala na nieskomplikowane kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej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

• Materiał komory	CNS 18/10
• Funkcje	Gotowanie na parze kombi Gotowanie niskotemperaturowe Powietrze obiegowe Gotowanie na parze Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
• Ilość programów gotowania	1
• Ilość faz gotowania	1
• Zakres temperatury	50 °C do 280 °C
• Prędkość wentylatora	2 stopnie
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	z boku
• Przyłącze wody	3/4"
• Właściwości	zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane Podwójne przeszklenie drzwi Oświetlenie LED w drzwiach
• W zestawie	1 ruszt GN 1 blacha GN



▶ Prosta obsługa pokrętłem



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



▶ Prosta regulacja wyciągu oparów



▶ Możliwość wyjęcia szyn

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

Seria Silversteam2 D



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5110D



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

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

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-7110D



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

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



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



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



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

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

Seria Silversteam2 DRS



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 7110DRS



CNS 18/10

°C 300

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

• Materiał komory	CNS 18/10
• Funkcje	Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
	Gotowanie na parze
	Gotowanie niskotemperaturowe
	Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
	Gotowanie na parze kombi
	Powietrze obiegowe
	Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
	Gotowanie Delta T
	Cooldown w fazie obróbki termicznej
	Nawilżanie ręczne
• Funkcja Rack Control	Tak
• Z systemem czyszczenia	Tak
• Ilość programów gotowania	300 do zaprogramowania
	300 wstępnie zainstalowanych
• Ilość faz gotowania	9
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Prędkość wentylatora	3 stopnie
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	przód, dół
• port USB	przód, dół
• Przyłącze wody	3/4"
• Właściwości	zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Oświetlenie LED w drzwiach
• W zestawie	1 ruszt GN
	1 blacha GN

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-10111DRS



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

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



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



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



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

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 635 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	61,2 kg	117182	19 862,- PLN	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 680 mm	90 kg	117184	26 102,- PLN	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 860 mm	109 kg	117185	31 021,- PLN	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm	123 kg	117186	35 940,- PLN	4015613865027

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice 6040 SST2-5110

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



117151 UVP* 1 169,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-7110

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



117152 UVP* 1 358,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-10110

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



117153 UVP* 2 077,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-M1P

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



116108 UVP* 1 018,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D1P

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



116109 UVP* 1 018,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D4P

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



116113 UVP* 1 245,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

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



117712 UVP* 3 591,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

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



116011 UVP* 829,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005 UVP* 942,- PLN

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

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



116299V UVP* 208,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

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



173279 UVP* 435,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 235,- PLN

Zestaw laczacy Silversteam2

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



116112 UVP* 2 834,- PLN

Podstawa Silversteam 230

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



115075 UVP* 1 321,- PLN

Podstawa Silversteam 110

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



115069 UVP* 2 641,- PLN

Podstawa Silversteam2 6040

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



115089 UVP* 3 099,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

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



115071 UVP* 2 441,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam2

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



116116 UVP* 10 137,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam2

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



116119 UVP* 12 858,- PLN



Seria Silversteam-K



Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D



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

CNS 18/10

°C 300

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



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



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



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

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



116111 UVP* 1 056,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005 UVP* 942,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 235,- PLN

Zestaw łączący Silversteam-K

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



117100 UVP* 1 283,- PLN

Podstawa Silversteam-K

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



115076 UVP* 2 100,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

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



117002 UVP* 15 128,- PLN

Seria Gigasteam



Piec konwekcyjno-par. Gigasteam 20110DRS

117820 | UVP* 75 672,- PLN | GTIN 4015613769745



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

• Materiał komory	CNS 18/10
• Ilość par prowadnic	20
• Format prowadnic	1/1 GN
• Funkcje	Gotowanie Delta T Nawilżanie ręczne Gotowanie niskotemperaturowe Gotowanie na parze Powietrze obiegowe Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) Gotowanie na parze kombi Cooldown w fazie obróbki termicznej Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku Wytwarzanie pary za pośrednictwem bojlera System automatycznego czyszczenia Pamięć danych HACCP
• Z systemem czyszczenia	Tak
• Ilość programów gotowania	1000 z możliwością zaprogramowania 250 wstępnie zainstalowanych
• Ilość faz gotowania	9
• Prędkość wentylatora	6 stopni
• Zakres temperatury	20 °C do 300 °C
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	Wewnątrz
• port USB	Z przodu
• Przyłącze wody	2 x 3/4"
• Właściwości	zaokrąglona komora drzwi potrójnie przeszklone Oświetlenie LED w drzwiach Zintegrowany spryskiwacz
• W zestawie	1 wózek transportowy 20 x 1/1 GN 1 bagnetowa sonda temperatury, pomiar 4-punktowy Materiał montażowy 2 węże doprowadzające wodę
• Ważna wskazówka	Wymagana instalacja / instruktaż przez autoryzowanego partnera serwisowego Pojemniki GN i ruszty nie wchodzą w zakres dostawy
• Moc przyłączeniowa	38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 935 x gł. 1 030 x wys. 1 870 mm
• waga	310,4 kg



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



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



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe





Wózek transportowy Gigasteam 20110

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

117824 UVP* 12 673,- PLN

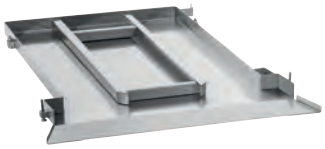




Wózek transportowy talerzy Gigasteam 50T

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

117822 UVP* 13 868,- PLN





Rampa podjazdowa Gigasteam 20110DRS

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

117823 UVP* 3 398,- PLN





Uchwyt do rękojeści Gigasteam 20110DRS

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

117825 UVP* 299,- PLN

Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792 | UVP* 6 804,- PLN | GTIN 4015613525822



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

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





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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 600x400-AL

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



100412 | UVP* 136,- PLN

Blacha perforowana 600x400-AL

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



100413 | UVP* 125,- PLN

Blacha perforowana 600x400-SI

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



100416 | UVP* 197,- PLN

Blacha do pieczenia 600x400-ALB

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



100439 | UVP* 261,- PLN

Blacha perforowana 600x400-ALB

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



100438 | UVP* 261,- PLN

Płyta grillowa dwustronna EGR60400

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



100437 | UVP* 749,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

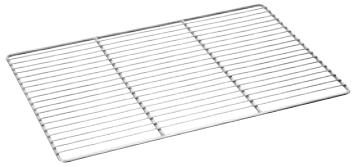
- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414



525782 UVP* 450,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

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



133264 UVP* 208,- PLN

Blacha perforowana 2/3-AL

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



100417 UVP* 72,- PLN

Blacha perforowana 2/3-SI

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



100425 UVP* 110,- PLN

Blacha do pieczenia 1/1-AL

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



100426 UVP* 95,- PLN

Blacha perforowana 1/1-AL

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



100427 UVP* 121,- PLN

Blacha perforowana 1/1-SI

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



100428 UVP* 136,- PLN

Koszyk 110

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



900300 UVP* 197,- PLN

Płyta grillowa

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



106576 UVP* 602,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

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



150687 UVP* 185,- PLN

Środek do natłuszczania Pu 500ml

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



173060 UVP* 180,- PLN

Piece piętrowe CL



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

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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO70

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

117945 UVP* 1 434,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

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

117946 UVP* 1 434,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

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

117948 UVP* 942,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Piec piętrowy CL6040-1

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

117910 UVP* 20 997,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

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

117911 UVP* 24 967,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

- Ilość komór: 2
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność: 2 x 600 x 800 mm
4 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza: 9,6 kW
- Moc Steam-Box: 3 kW
- Ważna wskazówka: Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO80 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 700 mm
- waga: 233 kg
- GTIN: 4015613770017

117912 UVP* 48 621,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

- Ilość komór: 3
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność: 3 x 600 x 800 mm
6 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza: 14,4 kW
- Moc Steam-Box: 4,5 kW
- Ważna wskazówka: Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO70 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 995 mm
- waga: 329 kg
- GTIN: 4015613795164

117913 UVP* 69 996,- PLN



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

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



▶ Prowadnic 600 x 400 mm



▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów



▶ Generatory pary: natrysk bezpośredni



▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.







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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO10

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

117922 UVP* 942,- PLN



Piece konwencyjne HC



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

• Materiał komory	stal nierdzewna
• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Rodzaj ogrzewania	Gorące powietrze
• Generatory pary	Natrysk bezpośredni
	Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
• Moc Steam-Box	3 kW
• Zakres temperatury do	250 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Liczba wentylatorów	1
• Prędkość wentylatora	10 stopni
• Silnik z rewersem	Tak
• Liczba programów	15 wstępnie zainstalowanych
	84 do zaprogramowania
	program ustawiany ręcznie
• Liczba faz pieczenia	6
• Nawilżanie	Ustawione w programie
	Ręcznie
	Ręczny wybór systemu nawilżania
• ustawianie czasu	Od 1 do 99 minut
	tryb ciągły
	Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
• AirFresh-Box	Tak
• Z systemem czyszczenia	Tak
• Automatyczne włączanie za pomocą timera	Tak
• Automatyczne wstępne nagrzewanie	Tak
• Automatyczne schładzanie	Tak
• Sterowanie	Wielofunkcyjne pokrętło z podświetleniem
	Dotykowe
• Oświetlenie wewnętrzne	W drzwiach
	LED
• port USB	Tak
• Przyłącze wody	R3/4"
• właściwości	Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Równomierne efekty przy wypełnionej komorze
	Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
	Możliwość importu programów innych urządzeń
	Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
	Szybka zmiana kierunku wentylatora
• Ważna wskazówka	W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
	Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
	Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO20 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów



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



▶ AirFresh-Box



▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.







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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO20

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

117923 UVP* 1 506,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

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



117920 UVP* 1 506,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

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



117921 UVP* 1 506,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 235,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO30

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

117935 UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO40

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

117936 UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO50

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

117937 UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

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

117938 UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

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

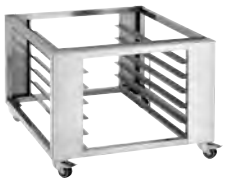
117947 UVP* 1 964,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

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



117934 UVP* 5 521,- PLN

Podstawa CL6040-12

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



117933 UVP* 5 710,- PLN

Podstawa LBO6040-3

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



117932 UVP* 4 386,- PLN

Podstawa LBO6040-4

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



117931 UVP* 4 726,- PLN

Podstawa LBO6040-5

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



117930 UVP* 4 912,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

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



117939 UVP* 4 533,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

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



117940 UVP* 12 858,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

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



117941 UVP* 1 078,- PLN



Szafa fermentacyjna PR6040-10



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

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









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

Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

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



117927 UVP* 4 533,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

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



117928 UVP* 4 533,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133 | UVP* 526,- PLN | GTIN 4015613685076



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

• Przystosowane do	garnki, głębokość: min. 190 mm ilość wody maks.: 15 litrów
• Zakres temperatury	20 °C do 95 °C
• ustawianie czasu	1 minuta - 59 godzin i 59 minut
• Właściwości	funkcja Memory sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• Moc przyłączeniowa	1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm
• waga	1,1 kg

Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

115131 | UVP* 1 964,- PLN | GTIN 4015613675008



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

• Pojemność komory	16 l
• Wymiary komory	szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm
• Zakres temperatury	25 °C do 90 °C
• ustawianie czasu	0 minut - 99 godzin
• Właściwości	funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty timer akustyczny
• W zestawie	uchwyt / stojak na worek próżniowy
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm
• waga	7,5 kg





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

Suszarka 120

A120888 | UVP* 749,- PLN | GTIN 4015613713809

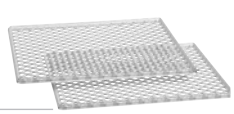


Podczas suszenia produkty spożywcze są nie tylko konserwowane, ale również wydłuża się okres ich przydatności do spożycia. W przypadku tej nieinwazyjnej metody konserwacji doskonale zachowane zostają składniki odżywcze, a owoce, warzywa, mięso, ryby, zioła i przyprawy zyskują całkiem nowe walory smakowe.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Materiał komory	Tworzywo sztuczne kratka metalowa
• Ilość par prowadnic	12
• Metoda suszenia	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	30 °C do 70 °C
• Czas nagrzewania	20 min.
• Prędkość wentylatora	1 stopień
• ustawianie czasu	od 30 min do 48 godz.
• W zestawie	1 Wyjmowana tacka ociekowa 6 kratek do suszenia
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 340 x wys. 305 mm
• waga	5 kg

Zestaw kratek do suszenia 120

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



A120893 | UVP* 72,- PLN

Salamandry HI-LIGHT



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552 | UVP* 9 645,- PLN | GTIN 4015613634890



• Ilość stref grzewczych	2
• Strefy grzewcze osobno regulowane	Nie
• Regulowana wysokość grzałki	Tak
• Źródło ciepła	Grzałka IR
• Wymiary ruszt grillowy	szer. 400 x gł. 304 mm
• Ręczne ustawianie czasu	Tak
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• W zestawie	1 ruszt
	1 wspornik do zamocowania na ścianie
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
• waga	41 kg

Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z



• Ilość stref grzewczych	2
• Strefy grzewcze osobno regulowane	Tak
• Źródło ciepła	Grzałka IR
• Wymiary ruszt grillowy	szer. 572 x gł. 358 mm
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Ręczne ustawianie czasu	Tak
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• W zestawie	1 ruszt
	1 wspornik do zamocowania na ścianie
• Moc przyłączeniowa	4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554 | UVP* 13 808,- PLN | GTIN 4015613634920



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

Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547 | UVP* 14 372,- PLN | GTIN 4015613634883



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



▶ Funkcja automatycznego włączania

SERIA W PORÓWNANIU

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

Salamandry - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520 | UVP* 3 213,- PLN | GTIN 4015613815527



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

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



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



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



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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Salamander z windą 500-1Z



- Regulowana wysokość grzałki: Tak
- Źródło ciepła: Grzałka promiennikowa
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 ruszt





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

Salamander 400-1Z-P

100534 | UVP* 1 646,- PLN | GTIN 4015613782508



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

- Ilość stref grzewczych: 1
- Źródło ciepła: Grzałka promiennikowa
- Wymiary ruszt grillowy: szer. 430 x gł. 300 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Moc przyłączeniowa: 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 625 x gł. 500 x wys. 362 mm
- waga: 14,4 kg



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą



▶ Ruszt grillowy z regulacją wysokości
▶ W 7 stopniach



▶ Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
▶ z 3 stron



Salamander 401-1Z-W

A1515002 UVP* 1 169,- PLN GTIN 4015613708850





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

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

Salamander 400-1Z



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

100528



100532



- W zestawie: 2 uchwyty

	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
400-1Z	1	szer. 430 mm gł. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 597 mm gł. 368 mm wys. 365 mm	13,8 kg	100524	2 040,- PLN	4015613370057
600-2Z	2	szer. 640 mm gł. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 550 mm wys. 390 mm	23 kg	100528	3 591,- PLN	4015613390925
700-2Z II	2	szer. 705 mm gł. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 910 mm gł. 375 mm wys. 425 mm	29,5 kg	100532	2 002,- PLN	4015613709369

Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- ▶ płyta grillowa
- ▶ salamander

zob. katalog str 132





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



PIZZY | MAKARONU

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

Wałkownice



Wałkownica 3000



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

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

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

Piece do pizzy



Piec do pizzy PR330

203725 | UVP* 980,- PLN | GTIN 4015613848167





▶ Ruszt do pizzy
Wymiary: szer. 330 x głęb. 345 x wys. 6 mm

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

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203 UVP* 3 629,- PLN GTIN 4015613724584



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

• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Tak
• Zakres temperatury	70 °C do 250 °C
• Wsad	maks. Ø 32 cm
• Prędkość taśmy	regulowana w 10-stopniowej skali prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm
• waga	21,9 kg



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

Blacha do pieczenia pizzy 290-R

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



100925 UVP* 32,- PLN

Piec do pizzy ST340

A201113 UVP* 904,- PLN GTIN 4015613757001



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

• Materiał komory	Stal Ocynkowane
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna Funkcja pieczenia w trybie ciągłym
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Nie
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Wsad	1 pizza Ø 33,5 cm
• Timer	Tak
• właściwości	Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm
• waga	21,5 kg



▶ Funkcje pieca
grzałka górna / dolna



▶ Do wyboru
Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa





Piec do pizzy ST415



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

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



▶ Wielkość wsadu: 1 pizza Ø 40 cm



2002302

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

Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



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



203500

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 400 °C



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

Piec do pizzy CT



- Materiał: Blacha stalowa Lakierowana
- Materiał komory: Ognioodporna płyta szamotowa Aluminium
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 400 °C
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



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

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO CT

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



200319 — UVP* 1 533,- PLN

Łopatka dopizzy AL

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



100927 — UVP* 261,- PLN

Nóż do pizzy

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



100928 — UVP* 125,- PLN

Piec do pizzy NT 501



- Materiał: Blacha stalowa Lakierowana
- Materiał komory: Kamień szamotowy
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

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

Piec do pizzy NT 622VS

2002094 | UVP* 9 872,- PLN | GTIN 4015613674018



- Materiał komory: Komora w całości pokryta szamotem
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 85 °C do 450 °C
- Wsad: 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
- Moc przyłączeniowa: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
- waga: 151,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO NT5

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



200316 UVP* 1 358,- PLN

Podstawa PO NT6

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



200317 UVP* 1 472,- PLN

Podstawa PO NT9

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



200318 UVP* 1 884,- PLN

Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



- Materiał: CNS 18/10, Ocynkowane, Blacha stalowa, Lakierowana
- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 450 °C
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



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

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO ET

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



2002165 UVP* 2 834,- PLN

Maszyny do makaronu



Maszyna do makaronu 5000

101902 | UVP* 7 110,- PLN | GTIN 4015613846231



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

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



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



▶ Pokrywa z 2 otworami do napełniania
▶ 8 x 112 mm



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

Pokrywa zamykająca

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



101986 | UVP* 299,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Matryca do makaronu Caserecce 9x5 mm

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



101972 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Fusilli 9 mm

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



101973 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Pappardelle 16 mm

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



101974 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Gnocchi 12 mm

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



101975 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Capelli d'Angelo 1mm

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



101978 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Spaghetti 2 mm

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



101979 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Spaghetti 2x2 mm

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



101980 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Sfoglia 135 mm

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



101983 UVP* 409,- PLN

Matryca do makaronu Cannelloni 25 mm

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



101984 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Bigoli 3 mm

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



101985 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Fettuccine 8 mm

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



101988 UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Tagliolini 3 mm

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



101989 UVP* 288,- PLN

Warnik do makaronu 8L MDI

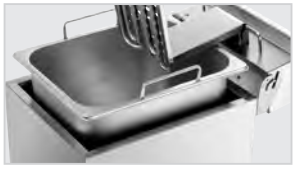


Zawsze idealne al dente. Precyzyjna nastawa czasu i temperatury, której towarzyszy szybka i intuicyjna obsługa – ten cyfrowy warnik to pozwoli przygotować dowolny makaron. Zapewnienie optymalnej higieny jest możliwe dzięki wyjmowanej grzałce i 8-litrowej komorze.

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



▶ Pokrętło MDI
▶ Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu



▶ Możliwość wyjęcia komory i grzałki





▶ Płynna regulacja temperatury
▶ Regulacja temperatury: pokrętło
▶ Płynnie regulowany timer

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

Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260 | UVP* 1 850,- PLN | GTIN 4015613584171



- Pojemność komory 7 l
- Ilość koszy 1
- Wymiary kosza szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- Zakres temperatury do 110 °C
- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
- waga 6,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L

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



132266 UVP* 129,- PLN

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

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



132261 UVP* 284,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

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



132262 UVP* 526,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



SNACK | IMBISS | EVENT

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

Krajalnica do frytek 3010

500308 | UVP* 488,- PLN | GTIN 4015613694832





• Materiał matryc/stempli	Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Liczba matryc/stempli	4
• Matryce/stemple	Frytki 6 mm Frytki 9 mm Frytki 13 mm Łódeczki ziemniaczane
• Przystosowane do	Montaż nablatowy Montaż ścienny
• wymiary	szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm
• waga	2,64 kg

Frytownica PETIT

165103 | UVP* 223,- PLN | GTIN 4015613447223



• Pojemność komory	3 l
• Ilość koszy	1
• Zakres temperatury	130 °C do 190 °C
• Strefa zimna	Tak
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm
• waga	2,5 kg

Frytownica MINI II



• Pojemność komory	4 l
• Zakres temperatury	60 °C do 190 °C
• Strefa zimna	Tak



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica SNACK I



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

• Zakres temperatury	50 °C do 190 °C
• Strefa zimna	Tak
• Ważna wskazówka	Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

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

165528 — UVP* 42,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

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

165521 — UVP* 45,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

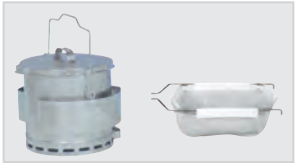
- Wymiary kosza: szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
- Pojemność: 2,4 l
- wymiary: szer. 135 x gł. 450 x wys. 245 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522 — UVP* 125,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

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

165523 — UVP* 163,- PLN



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



▶ Termometr do frytownic
zob. katalog str 432

Frytownica SNACK I Plus



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

- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Ważna wskazówka: Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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

Frytownica SNACK XL Plus

165530 | UVP* 2 191,- PLN | GTIN 4015613687018



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

- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Moc przyłączeniowa: 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
- waga: 8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownice - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Frytownica MDI SNACK III Plus



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

• Pojemność komory	9 l
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 190 °C
• Regulacja temperatury	Elektronicznie W odstępach co 0,1 °C
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Strefa zimna	Tak
• Kontrola temperatury oleju	Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
• Grzałka	Możliwość wychylenia
• Ważna wskazówka	Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



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



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

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

162826 UVP* 121,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

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

162827 UVP* 155,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

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

165527 UVP* 246,- PLN

Frytownica IMBISS I



- Pojemność komory: 8 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Ważna wskazówka: Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



▶Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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

Frytownica indukcyjna 8L Plus



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

- Pojemność komory: 8 l
- Zakres temperatury: 60 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka: cewka indukcyjna





▶Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Frytownica IMBISS PRO

162500 | UVP* 2 040,- PLN | GTIN 4015613535104



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

CNS

11 L

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

Frytownica PROFESSIONAL I



CNS

10 L

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



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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

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

165524 | UVP* 208,- PLN

Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

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

165122 | UVP* 166,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO11L

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

165525 | UVP* 170,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

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

162906 | UVP* 261,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

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

162912 | UVP* 170,- PLN



▶ Termometr do frytownic zob. katalog str 432

Frytownica 12L-10



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

- Pojemność komory: 12 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

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



162653 UVP* 185,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335 UVP* 14 186,- PLN GTIN 4015613527420



- Ilość komór: 2
- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
- Zakres temperatury: 140 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Moc przyłączeniowa: 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 62 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

Pojemnik do usuwania tluszczu 12L

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



A150460V UVP* 791,- PLN

Filtr frytury

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



A101999 UVP* 715,- PLN

Filtr do A101999

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

A101901 UVP* 386,- PLN

Podgrzewacze do frytek



Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002 UVP* 980,- PLN GTIN 4015613739632



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

Wielkość komory, format GN	1/2 GN
Głębokość komory	150 mm
Źródło ciepła	Ogrzewana komora
W zestawie	1 blacha ociekowa, wyjmowana
Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm
waga	5,5 kg

Lampa grzewcza 12-150

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



A114003 UVP* 624,- PLN





Frytownica BF 16E



- Ilość komór: 1
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Właściwości: Zaokrąglone narożniki; Kranik spustowy z zabezpieczeniem; Komora z dużą strefą zimną
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

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

Frytownica BF 30E OU

101535 | UVP* 6 997,- PLN | GTIN 4015613633299



- Pojemność komory: 30 l
- Ilość koszy: 1
- Pojemność kosza: 19,2 l
- Wymiary podstawy: szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
- Regulacja wysokości: 980 mm do 1040 mm
- W zestawie: 1 pokrywa; 1 kosz; 1 sito z uchwytem; 2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem
- Moc przyłączeniowa: 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
- waga: 40 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

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



101566 | UVP* 435,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

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



101565 | UVP* 526,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

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



101533 | UVP* 397,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

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



101563 | UVP* 564,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



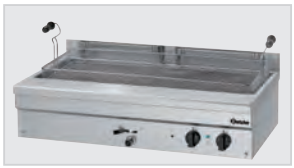
Frytownica BF 21E



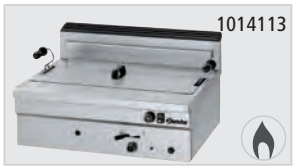
CNS 18/10

21 L

• Ilość komór	1
• Ilość koszy	1
• Zakres temperatury	140 °C do 190 °C
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Właściwości	Zaokrąglone narożniki
	Kranik spustowy z zabezpieczeniem
	Komora z dużą strefą zimną



Frytownice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



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

	Tryb pracy	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 21E	Elektr.	21 l	16,1 l	6,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gł. 590 mm wys. 320 mm	31 kg	101412	9 831,- PLN	4015613370576
BF 35E	Elektr.	35 l	24,8 l	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gł. 600 mm wys. 340 mm	47,4 kg	101413	11 916,- PLN	4015613418186
BF 20G	Gaz	18 l	12,9 l	12 kW	szer. 700 mm gł. 585 mm wys. 390 mm	40,5 kg	1014113	12 858,- PLN	4015613381855

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402 — UVP* 602,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607 — UVP* 814,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404 — UVP* 587,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E
- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615 — UVP* 700,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E
- Wymiary kosza: szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 380 x wys. 242 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419 — UVP* 1 056,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G
- Wymiary kosza: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 660 x gł. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614 — UVP* 662,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 214 x gł. 214 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 220 x gł. 235 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

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

Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Ilość jednostek grillowych: 2
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda: szer. 215 x gł. 215 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 470 x gł. 230 mm
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

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

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Grill kontaktowy "Panini" 1GR



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

- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 345 x gł. 235 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

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

Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR



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

- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 345 x gł. 235 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz: Tak
- Timer: Tak
- właściwości: sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-T" 1R	Ryflowane	18,4 kg	A150774	1 207,- PLN	4015613717159
"Panini-T" 1G	Gładkie	18 kg	A150779	1 207,- PLN	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150776	1 207,- PLN	4015613717173

Grille kontaktowe “Panini” - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



Grill kontaktowy “Panini-MDI” z ryflowanymi płytami grillowymi oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętłem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

• Materiał płyt grillowych	Żeliwo Emaliowane
• Wymiary płyty grillowej górnej	szer. 340 x gł. 220 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej	szer. 345 x gł. 235 mm
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Regulacja temperatury	Elektronicznie W odstępach co 0,1 °C
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz	Tak
• właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)
• W zestawie	1 szczotka do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Ryflowane	18,3 kg	**A150974**	1 472,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gładkie	18,1 kg	**A150979**	1 472,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	**A150976**	1 472,- PLN	4015613737911

Wyposażenie dodatkowe

pergamin do gotowania 1/2 GN

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110

150678 UVP* 450,- PLN







*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684 | UVP* 1 835,- PLN | GTIN 4015613624679



Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.

• Materiał płyt grillowych	Żeliwo Emaliowane
• Wersja powierzchni grillowej	Ryflowane
• Wymiary płyty grillowej górnej	szer. 340 x gł. 220 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej	szer. 345 x gł. 235 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz	Tak
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
• waga	18 kg

Grill kontaktowy DT 2000 1G

370211 | UVP* 3 440,- PLN | GTIN 4015613805733



Dzięki niezależnej kontroli temperatury górnej i dolnej płyty grillowej można indywidualnie dostosować ustawienia grilla kontaktowego do potrzeb każdej potrawy. Dzięki wąskiej konstrukcji ze szczególnie głęboką powierzchnią grillową model ten doskonale sprawdzi się w każdej kuchni, a także zapewni chwile relaksu podczas grillowania: po upływie określonego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

• Materiał płyt grillowych	Aluminium
• Wersja powierzchni grillowej	Gładkie
• Wymiary płyty grillowej górnej	szer. 205 x gł. 285 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej	szer. 240 x gł. 305 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Regulacja temperatury	Z dokładnością do 10 °C Termostatycznie możliwość osobnej regulacji temperatury płyt grillowych
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz	Tak
• właściwości	4 sloty pamięci do zapisu ustawień grillowania wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 555 x wys. 720 mm
• waga	20,4 kg



▶ Wyjątkowo głęboka i wąska wersja



▶ Grill kontaktowy z wyświetlaczem cyfrowym i timerem
▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



▶ 4 sloty pamięci na indywidualne procesy grillowania

Płyty grillowe



Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037 | UVP* 1 245,- PLN | GTIN 4015613690087



• Materiał powierzchni roboczej	Stal
• Wersja powierzchni roboczej	Gładkie
• Wymiary powierzchni roboczej	szer. 260 x gł. 230 mm
• Ilość stref grzewczych	1
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• właściwości	Pojemnik zbiorczy na tłuszcz osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm
• waga	8,8 kg

Płyta grillowa GDP 320E-G



• Materiał powierzchni roboczej	Stal
• Wymiary powierzchni roboczej	szer. 320 x gł. 480 mm
• Ilość stref grzewczych	1
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• właściwości	Pojemnik zbiorczy na tłuszcz osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

	Wersja powierzchni roboczej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320E-G	Gładkie	22 kg	A370031	2 153,- PLN	4015613370545
GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	370035	2 304,- PLN	4015613610894

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni roboczej: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni roboczej: Gładkie
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282



370100 | UVP* 2 910,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101 | UVP* 132,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grillowa GDP 650E-G



- Materiał powierzchni roboczej: Stal
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- właściwości: Pojemnik zbiorczy na tłuszcz; osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC





	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	A370032	3 326,- PLN	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	40 kg	370036	3 477,- PLN	4015613610931
GDP 980E-G	Gładkie	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	68,6 kg	A370039	5 290,- PLN	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	70 kg	A370139	5 407,- PLN	4015613726465

Płyta grillowa GDP 320G-G



- Materiał powierzchni roboczej: Stal
- Wersja powierzchni roboczej: Gładkie
- Zakres temperatury: 50 °C do 270 °C
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- właściwości: Pojemnik zbiorczy na tłuszcz; osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H; Dysze propanowe dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	A3700331	2 759,- PLN	4015613390932
GDP 650G-G	szer. 650 mm gł. 480 mm	8 kW	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	44,5 kg	A3700341	4 726,- PLN	4015613390949

Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131 | UVP* 2 910,- PLN | GTIN 4015613724256



Do przyrządzania potraw o zniewalającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.

• Materiał powierzchni roboczej	Stal specjalna, chromowana na twardo
• Wersja powierzchni roboczej	Gładkie
• Wymiary powierzchni roboczej	szer. 320 x gł. 480 mm
• Ilość stref grzewczych	1
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• właściwości	Pojemnik zbiorczy na tłuszcz zdejmowany komin osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
• waga	24 kg

Salamander grill 6640

100533 | UVP* 3 398,- PLN | GTIN 4015613733142



Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.

• Materiał powierzchni roboczej	Stal specjalna
• Wersja powierzchni roboczej	Gładkie
• Wymiary powierzchni roboczej	szer. 700 x gł. 330 mm
• Liczba stref grzewczych płyty grillowej	2
• Zakres temperatury płyty grillowej	50 °C do 300 °C
• Źródło ciepła w salamandrze	Grzałka promiennikowa
• Liczba stref grzewczych w salamandrze	1
• Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej	Tak
• Zakres temperatury salamandra	Do 190 °C
• Wymiary rusztu grillowego	Szer. 560 x głęb. 400 mm Dostosowany do GN, 1/1 GN
• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Timer	30 sekund - 100 minut 30 sekund - 100 minut
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz	Do płyty grillowej Do salamandra
• W zestawie	1 ruszt
• Moc przyłączeniowa	6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 718 x gł. 560 x wys. 460 mm
• waga	49,8 kg



▶ Urządzenie typu kombi, składające się z płyta grillowa salamander



▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
▶ możliwość osobnej regulacji



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
▶ Grzałka promiennikowa

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Patelnia wielofunkcyjna 300

370205 | UVP* 3 515,- PLN | GTIN 4015613653488



• Materiał misy	Stal
• Wymiary patelni	szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Właściwości	Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
• W zestawie	1 zatyczka zamykająca
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
• waga	23,8 kg

Grill wodny 40

370037 | UVP* 5 369,- PLN | GTIN 4015613642024



• Wymiary powierzchni grilla	szer. 280 x gł. 445 mm
• Regulacja temperatury	3 stopnie
• Czas nagrzewania	Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
• Właściwości	Tacka na wodę 1/1 GN
• W zestawie	1 skrobak do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	4,08 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
• waga	13,5 kg

Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



• Rodzaj rusztu grillowego	Ruszt V (do mięsa)
• Wymiary powierzchni grilla	szer. 312 x gł. 483 mm
• Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Rodzaj gazu	Gaz ziemny H Dysze propanowe dołączone do zestawu
• W zestawie	Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US	1	1 kg	4 kW	szer. 330 mm gł. 625 mm wys. 310 mm	21,4 kg	2006301	3 175,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 483,- PLN	4015613404622

Kamienie lawowe 7kg

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

100611 | UVP* 223,- PLN





Patelnie i grille gazowe



Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nablatowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.

• Ilość palników	3
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Przyłącze	1/4"
• zużycie	728 g / godz.
• W zestawie	3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
• Ważna wskazówka	tylko na gaz płynny Tylko do użytku na zewnątrz
• Moc przyłączeniowa	10 kW



▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
▶ Wymiary:
szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



▶ Zasilanie tylko gazem płynnym
▶ 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm w zestawie





▶ Ruszt grillowy ze stali szlachetne
▶ Wymiary: szer. 600 x głęb. 475 mm

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm	13,9 kg	1061933	1 056,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm	14,3 kg	1061533	1 128,- PLN	4015613806600

Wyposażenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
  1 ruszt grillowy
  1 Osłona płomieni
  1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219 UVP* 511,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217 UVP* 299,- PLN

Zestaw przylaczy, przemyslowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka:
  Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152 UVP* 371,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF



Stołowa patelnia gazowa to idealne urządzenia do smażenia potraw: lekka i kompaktowa wersja bardzo ułatwia transport,prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym urządzenie może być używane wszędzie i w sposób niezwykle elastyczny.

• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• W zestawie	1 wąż 1 regulator ciśnienia 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
• Ważna wskazówka	tylko na gaz płynny Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz

1062303



1062503



	Wersja	Ilość palników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	11 kW	szer. 675 mm gł. 570 mm wys. 250 mm	18,34 kg	1062213	2 948,- PLN	4015613846460
TB1100R	Ruszt grillowy	3	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	1062303	2 342,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	1062503	3 020,- PLN	4015613660349

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:
  1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
  1 osłona płomieni, stal szlachetna
  1 ruszt grillowy, stal niklowa
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206 UVP* 829,- PLN

Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,83 kg
- GTIN: 4015613846477



106228 UVP* 738,- PLN

Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 870 x gł. 540 x wys. 67 mm
- waga: 10,83 kg
- GTIN: 4015613846484



106229 UVP* 965,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 670 x gł. 530 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202 UVP* 537,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210 UVP* 662,- PLN



Rożna do kurczaków



Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

CNS 18/10

Tak
Rożna z klamrami





	Pojemność	Ilość rożnów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6	6 kurczaki	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	215035	9 267,- PLN	4015613417035
P8N	8 kurczaki	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	215036	11 537,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	215037	13 993,- PLN	4015613505398

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

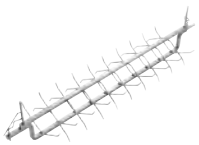
- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093 UVP* 473,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095 UVP* 965,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096 UVP* 851,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094 UVP* 564,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078 UVP* 1 094,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081 UVP* 965,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał: Stal
- Zabezpieczenie zapłonu: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny





▶ Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych: 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane: Nie
- Średnica palnika: 300 mm
- Nadaje się do patelni: Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa: 10,37 kW
- Ważna wskazówka: Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
  Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary: szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613710990

A153440 UVP* 405,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych: 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane: Tak
- Średnica palnika: 500 mm
- Nadaje się do patelni: Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa: 22,66 kW
- Ważna wskazówka: Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
  Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary: szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613711003

A153460 UVP* 867,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Trójnóg Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790





A153145 UVP* 91,- PLN

Trójnóg Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508





A153144 UVP* 148,- PLN

Trójnóg Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515





A153143 UVP* 72,- PLN

Patelnia do paelli STP340



Solidna, wykonana w całości z polerowanej stali powierzchnia do smażenia o specjalnej strukturze, z wysoką krawędzią i odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami – patelnie do paelli marki Bartscher doskonale nadają się również do przyrządzania smażonych ziemniaków, krajanki mięsnej, gyrosa lub chili con carne.

- Materiał: stal polerowana
- Wersja powierzchni roboczej: stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki: Odporność na wysoką temperaturę lakierowany w kolorze czerwonym

	średnica	Wysokość wewnątrz	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm	0,76 kg	A153234	45,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	53,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	62,- PLN	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm	1,9 kg	A153246	74,- PLN	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm	3,3 kg	A153255	125,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4,2 kg	A153260	148,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5 kg	A153265	180,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,7 kg	A153270	255,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	11,4 kg	A153280	348,- PLN	4015613696997

Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623 UVP* 208,- PLN GTIN 4015613758633





• Materiał	Stal
• Moc pola/pól grzewczych maks.	2,2 kW
• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• średnica naczynia do gotowania	150 - 270 mm
• Ważna wskazówka	wyłącznie do użytku na zewnątrz
• Rodzaj gazu	Butan
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW
• wymiary	szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
• waga	1,8 kg

Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054

A150625 UVP* 299,- PLN



Kuchenka gazowa 1K650



• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj gazu	Propan
	Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu





	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	1059503	3 591,- PLN	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1057503	5 559,- PLN	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1058503	5 559,- PLN	4015613467801

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825

105999 UVP* 310,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyty elektryczne



Płyta elektryczna 1K1500

150320 | UVP* 170,- PLN | GTIN 4015613653631



Moc pola/pól grzewczych maks.	1,5 kW
Średnica pola/pól grzewczych	185 mm
Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
waga	2,1 kg

Płyta elektryczna 2K2500

150310 | UVP* 235,- PLN | GTIN 4015613504117



Kuchenka elektryczna z intuicyjną obsługą posiada dwa pola grzewcze, które są umieszczone obok siebie. Płynną regulację temperatury zapewniają oba pokrętła regulacyjne.

Moc lewego pola grzewczego maks.	1,5 kW
Moc prawego pola grzewczego maks.	1 kW
Średnica lewego pola grzewczego	190 mm
Średnica prawego pola grzewczego	155 mm
Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
waga	4 kg

Płyta elektryczna IK2000

105321 | UVP* 3 776,- PLN | GTIN 4015613125954



Moc pola/pól grzewczych maks.	2 kW
Średnica pola/pól grzewczych	220 mm
Ilość stopni mocy	6
Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
waga	7,4 kg



Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość pól grzewczych: 1
- Ilość stopni mocy: 10

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/ pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm	6,1 kg	104904	2 834,- PLN	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	8 kg	104906	3 742,- PLN	4015613432540

Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość pól grzewczych: 2
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3 kW
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Moc przyłączeniowa: 6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



	Rozmieszczenie pól grzewczych	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2K6000 GLN	Obok siebie	szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	14,7 kg	104907	8 510,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm	13,8 kg	104913	8 397,- PLN	4015613431161

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenki indukcyjne



Kuchenka ind. IK 20

105820 | UVP* 318,- PLN | GTIN 4015613504834



Jako dodatkowe pole grzewcze w czasie największego ruchu lub do gastronomii na wolnym powietrzu – mobilna i poręczna kuchenka indukcyjna jest niezwykle elastyczna w zastosowaniu. Oprócz mocy 2000 W można również ustawić temperaturę i czas – wszystko w zależności od potrzeb.

2,0 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	2000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	210 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	0 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
• waga	2,5 kg

Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848 | UVP* 587,- PLN | GTIN 4015613633381





▶ Funkcja Slide

Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.

STAINLESS STEEL

2,0 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	2000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	228 mm
• Ilość stopni mocy	8
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	5 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
• waga	3,4 kg

Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927 | UVP* 814,- PLN | GTIN 4015613666006



Niezależnie od tego, czy chodzi o przygotowywanie pysznych posiłków w rekordowym czasie, czy doskonalenie najlepszych kulinarnych kreacji - kuchenka indukcyjna IK 27TC jest idealnym partnerem o mocy 2700 watów. Intuicyjne sterowanie dotykowe wygodnie reguluje moc, temperaturę i czas.

STAINLESS STEEL

2,7 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	2700 W
• Średnica pola/pól grzewczych	260 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
• waga	4,8 kg



Kuchenka indukcyjna 201TC



Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.

2,0 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Nadaje się do zabudowy: Tak





	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
201TC	2000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 75 mm	3,58 kg	105827	639,- PLN	4015613819815
351TC	3500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm	4,55 kg	105860	749,- PLN	4015613818368

Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S | UVP* 942,- PLN | GTIN 4015613607061



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran.

3,0 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks.: 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks.: 1800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego: 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego: 180 mm
- Ilość stopni mocy: 8
- Nastawa czasu: 0 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga: 4,5 kg



▶ Możliwość zabudowy



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.

- Moc pola/pól grzewczych maks. 3000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- waga 5,4 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 30TC-1	Szkło	105991	1 003,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	1 169,- PLN	4015613714882

Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926 UVP* 1 797,- PLN GTIN 4015613728650



Kuchenka indukcyjna z praktycznym timerem i obsługą dotykową. Pole grzewcze o mocy 3500 W można regulować za pomocą zakresu temperatury lub ustawienia mocy.

- Materiał Stal Z powłoką
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 235 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm
- waga 8,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



Pole grzewcze kuchenki indukcyjnej może być używane z wykorzystaniem maks. mocy 3500 W. Intuicyjne sterowanie dotykowe pozwala w bardzo wygodny i łatwy sposób ustawić moc, temperaturę i czas.

- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 228 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
- waga 7,5 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 35TC	Szkło	105843	1 094,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	1 207,- PLN	4015613638300

Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859 | UVP* 1 207,- PLN | GTIN 4015613746791





- Kuchenka indukcyjna z bagnetową sondą temperatury
- Precyzyjne przyrządzanie potraw

Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagnetowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
Średnica pola/pól grzewczych	240 mm
Ilość stopni mocy	17
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Bagnetowa sonda temperatury	tak
	Długość przewodu 50 cm
Właściwości	Filtr przeciwtłuszczowy
	Uchwyt bagnetowej sondy temperatury
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm
waga	7,3 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821 | UVP* 1 533,- PLN | GTIN 4015613680255



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
Średnica pola/pól grzewczych	300 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Moc przyłączeniowa	3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
waga	9,1 kg

Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837 | UVP* 1 181,- PLN | GTIN 4015613520643



Kuchenka indukcyjna IK 35SK o mocy 3,5 kW to wydajne i niezawodne urządzenie stołowe do kuchni. Dzięki prostej obsłudze za pomocą pokrętła, intuicyjna obsługa jest szybka i łatwa w szerokim zakresie zastosowań.

Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
Średnica pola/pól grzewczych	228 mm
Ilość stopni temperatury	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
waga	7,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829 | UVP* 1 245,- PLN | GTIN 4015613682853





Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym obszarze zastosowania. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

CNS 18/10

3,5 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 240 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Właściwości: oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
- waga: 6,5 kg

Kuchenka ind. IK 35dpS

105854 | UVP* 1 003,- PLN | GTIN 4015613725024



Kuchenka indukcyjna o dużej mocy 3500 W i wyróżniająca się powierzchnią grzewczą z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN®. Dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji urządzenie jest poręczne i uniwersalne w zastosowaniu.

3,5 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc lewego pola grzewczego maks.: 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks.: 1500 W
- Średnica lewego pola grzewczego: 210 mm
- Średnica prawego pola grzewczego: 210 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 5 min.
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
- waga: 5,3 kg

Kuchenka ind. IK 3342

105858 | UVP* 1 321,- PLN | GTIN 4015613725031





- 3400 W
- 3 pola grzewcze do indywidualnego użytku

Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdziału mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

3,4 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks.: 2000 W
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks.: 1000 W
- Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks.: 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks.: 1400 W
- Rozmieszczenie pól grzewczych: 2 z lewej strony, 1 z prawej strony
- Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony: 207 mm
- Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony: 106 mm
- Średnica prawego pola grzewczego: 207 mm
- Ilość stopni mocy: 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga: 6,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922 UVP* 2 153,- PLN GTIN 4015613728636



Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	5000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	280 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
• waga	10 kg

Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893 UVP* 3 705,- PLN GTIN 4015613745718







Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nablatowe, jak iurządzenie zamontowane przy bufecie.

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy	5000 W
• Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks.	2000 W
• Moc lewego pola grzewczego maks.	3500 W
• Moc prawego pola grzewczego maks.	3500 W
• Średnica lewego pola grzewczego	235 mm
• Średnica prawego pola grzewczego	235 mm
• Ilość stopni mocy	11 / 10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Właściwości	oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
• Moc przyłączeniowa	7 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
• waga	14,8 kg

▶ Możliwość zastosowania jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy
▶ Idealna do indywidualnego montażu dostosowanego do potrzeb

Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862 UVP* 3 175,- PLN GTIN 4015613746807





Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Wersja stref grzewczych	4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne
• Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	1,8 kW / 3 kW
• Średnica pola grzewczego	220 mm
• Moc stref indukcyjnych	3 kW / 4 kW
• Wymiary stref indukcyjnych	220 x 400 mm
• Ilość stopni mocy	9
• Nastawa czasu	1 do 99 minut
• Moc przyłączeniowa	7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	2 NAC
• wymiary	szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm
• waga	13,5 kg

▶ Większa elastyczność podczas gotowania
▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka indukcyjna IK 35NG-1TCKS

105604 | UVP* 1 321,- PLN | GTIN 4015613849874



Kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W i ze szkłem Schott CERAN® jest idealna do frontcookingu lub do kuchni. Dzięki zoptymalizowanej technologii umożliwia także gotowanie w niskiej temperaturze. Dzięki połączonej obsłudze za pomocą pokręteł i dotyku, można wygodnie sterować poziomami mocy, a także zakresami temperatur.

STAINLESS STEEL

3,5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3500 W
• Średnica pola/pól grzewczych	250 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Interwały ustawienia temperatury	20 °C
• Sterowanie	Pokrętło Dotykowo
• Właściwości	Minimalna średnica doniczki: 145 mm Możliwe gotowanie w niskiej temperaturze
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 450 x wys. 120 mm
• waga	7,2 kg



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokrętła



▶ Średnica pola grzewczego: Ø 250 mm
▶ Możliwe gotowanie w niskiej temperaturze

Kuchenka indukcyjna IK 25-1TCK



Kuchenka indukcyjna z jednym polem grzewczym dysponuje odpowiednią mocą, jest kompaktowa i elastyczna w zastosowaniu. Do regulacji mocy lub temperatury służy wyświetlacz sterowany dotykowo i za pomocą pokrętła.

STAINLESS STEEL

2,5 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
• Średnica pola/pól grzewczych	195 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 250 °C
• Interwały ustawienia temperatury	5 °C
• Właściwości	Maksymalna waga garnka: 20 kg Minimalna średnica doniczki: 160 mm Maksymalna średnica garnka: 280 mm
• wymiary	szer. 310 x gł. 390 x wys. 130 mm



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokrętła



▶ Średnica pola grzewczego: Ø 195 mm



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Ilość stopni mocy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 25-1TCK	2500 W	30	2,5 kW 230 V 50-60 Hz	5,08 kg	105917	5 668,- PLN	4015613845494
IK 35-1TCK	3500 W	35	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	5,11 kg	105919	6 047,- PLN	4015613845500

Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK



Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nablatowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 2
- Średnica przedniego pola grzewczego: 280 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka: Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 430 x gł. 865 x wys. 235 mm

	Moc przedniego pola grzewczego maks.	Moc tylnego pola grzewczego maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	20,17 kg	105760	3 008,- PLN	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	22,35 kg	105761	4 533,- PLN	4015613803852

Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK



Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nablatowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 4
- Średnica pól grzewczego z przodu: 280 mm
- Średnica pól grzewczego z tyłu: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka: Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- Przyłącze urządzenia: 2 x 3 NAC
- wymiary: szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

	Moc przedniego pól grzewczego maks	Moc tylnego pól grzewczego maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	33,9 kg	105762	4 613,- PLN	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	38,4 kg	105763	7 939,- PLN	4015613803838





▶ Urządzenie nablatowe o uniwersalnym zastosowaniu
▶ Do garnków o średnicy maks. 280 mm



▶ Możliwość regulacji grzania za pośrednictwem stopni mocy lub temperatury



▶ Obsługa za pomocą pokrętła i dotykowo

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 5,93 kg
- GTIN: 4015613841779





105769 UVP* 371,- PLN

Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,58 kg
- GTIN: 4015613841786





105770 UVP* 526,- PLN

Płyta indukcyjna ITH 35ZS-210

105985 UVP* 9 267,- PLN GTIN 4015613676630



Szybciej i wydajniej dzięki zwiększeniu mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW.

Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
Średnica przedniego pola grzewczego	220 mm
Średnica tylnego pola grzewczego	220 mm
Moc przedniego pola grzewczego maks.	1800 W
Moc tylnego pola grzewczego maks.	1800 W
Moc przy dołączeniu mocy, przednie pole grzewcze maks.	3500 W
Moc przy dołączeniu mocy, tylne pole grzewcze maks.	1800 W
Ilość stopni mocy	9
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
waga	11,1 kg

Płyta indukcyjna ITH 35-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.

Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Ilość pól grzewczych	1
Ilość stopni mocy	20
wymiary	szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm



▶ Ilość stopni mocy: 20

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	8 696,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	14 750,- PLN	4015613712697

Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978 | UVP* 7 939,- PLN | GTIN 4015613729695



Duża moc – duże pole grzewcze. Przenośna płyta indukcyjna o mocy 8 kW pomieści garnek o średnicy do 320 mm, pozwalając przygotować kuchenne specjały w dużych ilościach.

STAINLESS STEEL

8 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	8000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	320 mm
• Ilość stopni mocy	6
• Moc przyłączeniowa	8 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 500 x gł. 550 x wys. 245 mm
• waga	20,4 kg



▶ Moc: 8 kW



▶ Duże pole grzewcze średnica 320 mm



▶ Łatwa obsługa za pomocą pokrętła

Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800 | UVP* 2 456,- PLN | GTIN 4015613788104



Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nablatowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączać osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.

STAINLESS STEEL

7 kW

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Materiał misy	Szkło
• Maks. moc kuchenki indukcyjnej	3,5 kW
• Maks. moc woka indukcyjnego	3,5 kW
• Średnica pola grzewczego	240 mm
• Średnica misy	270 mm
• Ilość stopni mocy	17
• Zakres temperatury	35 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Ważna wskazówka	Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
• Moc przyłączeniowa	7 kW | 230 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	2 x 1 NAC
• wymiary	szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm
• waga	11,87 kg



▶ Kombinacja Kuchenki indukcyjnej Woka indukcyjnego



▶ Moc pojedynczego pola grzewczego 3,5 kW
▶ Osobne włączanie



▶ Średnica pola grzewczego: 240 mm
▶ Średnica misy: 270 mm



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986 | UVP* 1 396,- PLN | GTIN 4015613680217



Materiał misy	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
Średnica misy	260 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
waga	7,5 kg



▶ Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



▶ Średnica wgłębienia: 260 mm
▶ Regulacja mocy, temperatury i czasu

Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997 | UVP* 1 381,- PLN | GTIN 4015613715766

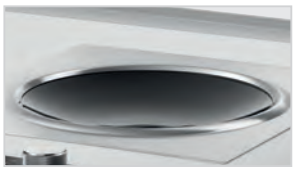


Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

Materiał misy	Szkło
Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
Średnica misy	260 mm
Ilość stopni mocy	10
Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
właściwości	2 wentylatory
Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
waga	6,8 kg



▶ Możliwość zabudowy
▶ Optymalna wysokość robocza



▶ Średnica niecki do gotowania: 260 mm



▶ Osobny panel obsługi
▶ Regulacja mocy i temperatury



Wok indukcyjny IW 50

105929 | UVP* 2 380,- PLN | GTIN 4015613729688



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.

• Materiał misy	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	5 kW
• Średnica misy	280 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
• waga	10,7 kg



▶ Średnica wgłębienia: 280 mm



▶ Moc pola grzewczego: 5 kW



▶ Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym

Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732 | UVP* 4 348,- PLN | GTIN 4015613706498



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W,dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

• Materiał misy	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
• Średnica misy	260 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• właściwości	2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
• waga	8,2 kg



▶ Średnica niecki do gotowania: 260 mm
▶ Materiał: SCHOTT CERAN®



▶ Moc pola grzewczego: 3500 W



▶ Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym

Patelnia ind. wok 3kW, US

105840 | UVP* 9 074,- PLN | GTIN 4015613468235



• Materiał misy	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3 kW
• Średnica misy	300 mm
• Ilość stopni mocy	Bezstopniowo
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
• waga	8,5 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny o mocy 3000 W wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.

• Materiał misy	szkło ceramiczne EuroKera
• Średnica misy	293 mm
• Ilość stopni mocy	20
• właściwości	2 wentylatory
• wymiary	szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



▶ Średnica niecki do gotowania: 293 mm
▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



▶ Moc pola grzewczego:
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



▶ Detekcja garnka
▶ 2 wentylatory



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	8 696,- PLN	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	9 452,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	15 885,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	17 209,- PLN	4015613712666

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



A105960 UVP* 564,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981 UVP* 511,- PLN





Wok indukcyjny IW 80

105890 | UVP* 8 132,- PLN | GTIN 4015613729701



Wok indukcyjny to urządzenie nablatowe o doskonałych parametrach – niecka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła zapewnia najwyższy komfort gotowania.

• Materiał misy	Szkło
• Moc pola/pól grzewczych maks.	8 kW
• Średnica misy	370 mm
• Ilość stopni mocy	6
• Moc przyłączeniowa	8 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm
• waga	22,2 kg



▶ Doskonała moc grzewcza



▶ Materiał powierzchni grzewczej: szkło
▶ średnica wgłębienia: 370 mm



▶ Moc pola grzewczego: 8 kW



▶ Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

105731 | UVP* 246,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Patelnie uniwersalne



Patelnia uniwersalna 37 cm



Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oferuje różne możliwości zastosowania przy zachowaniu wysokiej uniwersalności i prostoty obsługi.

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Wykonanie wewnątrz: Powłoka nieprzywierająca





	Średnica wewnętrzna	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniwersalna 37 cm	360 mm	7 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,5 kg	150121	223,- PLN	4015613655574
Patelnia uniwersalna 41cm	380 mm	4 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm	3,3 kg	A150114G	182,- PLN	4015613418629
Patelnia uniwersalna "Grande" 41cm	380 mm	8 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm	3,7 kg	A150118G	208,- PLN	4015613419688
Patelnia uniwersalna 55cm	515 mm	10 l	1,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm	4,8 kg	A150155	407,- PLN	4015613363752

Patelnia uniwersalna 40x30

150340 | UVP* 208,- PLN | GTIN 4015613505169



- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Wykonanie wewnątrz: Powłoka nieprzywierająca
- Pojemność: 7,5 l
- Wymiary wewnętrzne: szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
- waga: 3,2 kg

Urządzenia do hot-dogów



Urządzenie do hot-dogów, prostkątne



W każdej chwili gorące, soczyste parówki do hot-dogów. Dzięki wykorzystaniu kąpieli wodnej urządzenie do hot-dogów zapewnia parówkom świeżość i zdatność do jedzenia przez długi czas.

- Średnica cylindra szklanego 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego 240 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- właściwości Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów, prostkątne	szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm	5,2 kg	A120406	1 067,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm	4,8 kg	A120407	991,- PLN	4015613432601

Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408 UVP* 1 445,- PLN GTIN 4015613443065



To urządzenie do hot-dogów stanowi idealną podstawę do przygotowania pysznych hot-dogów, ponieważ łączy w sobie podgrzewacz do parówek i szpikulce do podpiekania bułeczek do hot-dogów. W ten sposób zarówno parówki, jak i bułki do hot-dogów są utrzymywane w cieple jednocześnie, dzięki czemu są w stanie stworzyć hot-dogowy zaraz po zamówieniu.

- Średnica cylindra szklanego 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego 240 mm
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Ze szpikulcami Tak
- właściwości Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
- Moc przyłączeniowa 0,96 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
- waga 7,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Osłona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon
- Przystosowane do: Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105

A120430 UVP* 28,- PLN







*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Urządzenie do hot-dogów B2000

A120427 | UVP* 1 128,- PLN | GTIN 4015613756790



Myśląc o ciepłej przekąsce, do głowy przychodzi tylko jedno: soczysty hot-dog. Podświetlane urządzenie do hot-dogów przyciąga wzrok klientów i zdumiewa prostotą obsługi dzięki odchylanej pokrywie i dołączonym szczypcom do hot-dogów.

• Średnica cylindra szklanego	200 mm
• Wysokość cylindra szklanego	240 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
• Oświetlenie	LED
• właściwości	szczypce do hot-dogów w zestawie Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 0,7 L
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 235 x gł. 270 x wys. 480 mm
• waga	5,9 kg



▶ Oświetlenie: z diodami LED
▶ Włączane oddzielnie



▶ Łatwa obsługa: składana pokrywa



▶ Ze szczypcami do hot-dogów

Urządzenie do hot-dogów

A120401 | UVP* 1 506,- PLN | GTIN 4015613370521



• Średnica cylindra szklanego	195 mm
• Wysokość cylindra szklanego	245 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• właściwości	Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 315 x wys. 360 mm
• waga	6,86 kg

Urządzenie do hot dogów T4

A120409 | UVP* 639,- PLN | GTIN 4015613610603



Maksymalna wydajność w przygotowywaniu hot-dogów dzięki toasterowi do hot-dogów ze szpikulcami T4. Bułeczki do hot-dogów są podgrzewane na szpikulcach i gotowe do podania od razu po zamówieniu hot-doga. Idealny sposób na szybkie serwowanie jedzenia – szczególnie w godzinach szczytu.

• Ilość szpikulców	4
• Zakres temperatury do	80 °C
• Moc przyłączeniowa	0,19 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
• waga	2,8 kg

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- W zestawie: pokrywa, składane, zdejmowane



	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm	5,6 kg	A120465	904,- PLN	4015613659497
2KA20	2	Tak	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm	11,2 kg	A120466	1 884,- PLN	4015613659503

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467 | UVP* 980,- PLN | GTIN 4015613718705





Dzięki rusztowi do odkładania kiełbaski zachowują ciepło w kąpieli parowej. Łatwość obsługi zapewnia zamontowana na stałe, składana pokrywa.

- Wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- właściwości: ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany; pokrywa montowana na stałe, składana; Pokrywę zdemontować za pomocą śrub radełkowanych
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
- waga: 6 kg

Grill rolkowy do parówek 7181

104922 | UVP* 1 585,- PLN | GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek: 7
- Długość wałka: 460 mm
- Ilość stref grzewczych: 2
- Podział stref grzewczych: Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
- Wielkość wsadu dla kiełbasek: 18
- Zakres temperatury: 20 °C do 110 °C
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz: Tak
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek; Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki dołączonemu rusztowi
- Moc przyłączeniowa: 0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
- waga: 13,3 kg

Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923 | UVP* 624,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579 | UVP* 639,- PLN | GTIN 4015613505152



CNS

- Grubość plastra: 17,5 mm
- Rodzaj noża: 10 zamontowanych na stałe noży
- Maks. liczba odcinków kiełbasy: 11
- Szerokość wewnątrz: 210 mm
- Obsługa: Ręcznie
- wymiary: szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
- waga: 2,3 kg

Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578 | UVP* 1 078,- PLN | GTIN 4015613505138



Szybko i niezawodnie: krajalnica do kiełbasek curry z automatyczną funkcją włączania zapewnia bezproblemową i szybką pracę, nawet przy dużym natężeniu ruchu. W zależności od potrzeb grubość plastra można regulować odpowiednio do rodzaju kiełbasy.

CNS

- Grubość plastra: 5 - 35 mm
- Regulowana grubość plastrów: Tak
- Rodzaj noża: Nóż sierpowaty podwójny
- Średnica leja zasypowego: 47 mm
- Funkcja automatycznego włączania: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
- waga: 6,9 kg



▶ Funkcja automatycznego włączania



▶ Nóż sierpowaty podwójny

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582 | UVP* 144,- PLN

Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599 | UVP* 1 128,- PLN | GTIN 4015613756851



Elektryczna krajalnica do kiełbasek curry z praktycznym nożem trójkątnym i zdejmowanym lejem dla zapewnienia większej higieny. Grubość plastrów można płynnie regulować.

STAINLESS STEEL

- Grubość plastra: 14 - 35 mm
- Regulowana grubość plastrów: Tak
- Rodzaj noża: Nóż trójkątny
- Średnica leja zasypowego: 41,5 mm
- właściwości: Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa: 0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
- waga: 4 kg



▶ Nóż trójkątny
▶ Materiał: Stal szlachetna



▶ Łatwe czyszczenie
▶ Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce



Urządzenia do gotowania ryżu



Urządzenie do gotowania ryżu1,8L SD

150528 UVP* 208,- PLN GTIN 4015613672199



Chcesz ugotować ryż, przyrządzić na parze warzywa, rybę lub mięso, a może ważne dla Ciebie jest to, aby potrawy zachowały swoje ciepło? Urządzenie do gotowania ryżu - dzięki bogatemu wyposażeniu - oferuje wiele korzyści.

• Pojemność	1,8 l
• Ilość porcji ryżu	2 - 10 porcji
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
• Funkcje	Gotowanie Gotowanie na parze Utrzymanie ciepła
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
• waga	2,7 kg



▶ Ilość porcji ryżu:
dla 2 - 10 porcji



▶ Funkcje:
Gotowanie | Gotowanie na parze | Utrzymanie ciepła



▶ 1 wkład do parowania

Urządzenie do gotowania ryżu 6L

150545 UVP* 564,- PLN GTIN 4015613836539



Gotowanie i utrzymanie ryżu w cieple – bez ryzyka przywarcia i przyklejenia. Wyjmowany garnek wewnętrzny i mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem to również gwarancja szybkiego i łatwego czyszczenia.

• Pojemność	6 l
• Ilość porcji ryżu	25 - 30 porcji
• Garnek wewnętrzny	Możliwość wyjęcia Odporność na wysoką temperaturę Aluminium Powłoka nieprzywierająca
• Funkcje	Gotowanie Utrzymanie ciepła
• Właściwości	Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem Funkcja utrzymania ciepła
• Moc przyłączeniowa	2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 390 x wys. 345 mm
• waga	6,9 kg



▶ Ilość przygotowanego ryżu:
25 - 30 porcji



▶ Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



▶ Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

Mata silikonowa do ryżu 6L

- Materiał: Silikon
- Ważna wskazówka: Pasuje do urządzenia do gotowania ryżu 6L
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 2 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613848938

150546 UVP* 25,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



Urządzenie służy do gotowania i utrzymania temperatury ryżu (maks. pojemność 3,8 kg / 5,5 kg). Dzięki macie silikonowej oraz wyjmowanemu pojemnikowi wewnętrznemu z powłoką nieprzywierającą ryzyko przypalenia praktycznie nie istnieje.

- Garnek wewnętrzny: Powłoka nieprzywierająca; Odporność na wysoką temperaturę; Możliwość wyjęcia
- Funkcje: Gotowanie; Utrzymanie ciepła
- Właściwości: Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem



▶ Ilość porcji ryżu: 25 - 40 porcji



▶ Ilość porcji ryżu: 40 - 60 porcji



▶ Funkcje: Gotowanie | Utrzymanie temperatury



▶ Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

	Pojemność	Ilość porcji ryżu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
8L W	8 l	25 - 40 porcji	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm	6,5 kg	150533	689,- PLN	4015613758749
12L W	12 l	40 - 60 porcji	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm	9,8 kg	150538	802,- PLN	4015613746814

Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513 | UVP* 904,- PLN | GTIN 4015613405698



Urządzenie do gotowania ryżu o pojemności 8 l pozwoli przygotować idealny ryż nawet na 40 porcji, utrzymując go przy tym w odpowiedniej temperaturze. Dołączona do zestawu mata silikonowa eliminuje ryzyko przypalenia w garnku wewnętrznym oraz ułatwia czyszczenie.

- Pojemność: 8 l
- Ilość porcji ryżu: 25 - 40 porcji
- Garnek wewnętrzny: Powłoka nieprzywierająca; Odporność na wysoką temperaturę
- Funkcje: Gotowanie; Utrzymanie ciepła
- Właściwości: Bardzo duże uchwyty; Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
- Moc przyłączeniowa: 1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 380 x gł. 470 x wys. 345 mm
- waga: 10,09 kg



▶ Ilość porcji ryżu: 25 - 40 porcji



▶ Funkcje: Gotowanie | Utrzymanie temperatury



▶ Mata silikonowa jako element dystansowy i ochrona przed przypaleniem

Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529 UVP* 1 472,- PLN GTIN 4015613666396



• Pojemność	12 l
• Ilość porcji ryżu	40 - 60 porcji
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
• Funkcje	Gotowanie
	Utrzymanie ciepła
• Właściwości	Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
• Moc przyłączeniowa	2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
• waga	15,7 kg

Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393 UVP* 1 737,- PLN GTIN 4015613752860



Doskonale przyrządzony ryż o każdej porze – bez potrzeby podłączania do zasilania elektrycznego. Urządzenie o mocy 5,6 kW w wersji gazowej służy do gotowania ryżu i utrzymywania temperatury wewnątrz urządzenia znajdującego się na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych pomieszczeniach (maks. pojemność 8,3kg).

• Materiał	Aluminium | Emaliowane | Stal szlachetna
• Pojemność	10 l
• Ilość porcji ryżu	50 porcji
• Garnek wewnętrzny	Aluminium
	Możliwość wyjęcia
	Odporność na wysoką temperaturę
• Funkcje	Gotowanie
	Utrzymanie ciepła
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• Ważna wskazówka	Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
	dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
• Moc przyłączeniowa	5,6 kW
• wymiary	szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm
• waga	14,8 kg



▶ Ilość porcji ryżu:
50 porcji



▶ Funkcje:
gotowanie | utrzymanie ciepła

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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

500180 UVP* 564,- PLN



Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512 UVP* 889,- PLN GTIN 4015613396286



• Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu	8,5 kg
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
• Właściwości	Bardzo duże uchwyty
• Moc przyłączeniowa	0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 465 x wys. 395 mm
• waga	7,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Toster TS20Sli

100282 | UVP* 246,- PLN | GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Wielkość otworu	270 x 38 mm
• Ilość stopni przyrumienienia	6
• Funkcje	Opiekanie Rozmrażanie
• Moc przyłączeniowa	1,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
• waga	2,2 kg



▶ Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna
▶ Gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę



▶ Produkt przystosowany do tostów oraz tostów-kanapek



▶ 6 stopni zrumienienia
▶ Przycisk przerywający

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.

• Wielkość otworu	140 x 35 mm
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie Opiekanie jednostronne (bajgiel) Opiekanie
• Ilość stopni przyrumienienia	6
• W zestawie	Nakładka na bułeczki, zdejmowana



▶ Wielkość przegrody: 140 x 35 mm



▶ W zestawie: nakładka na bułeczki



▶ Szuflada na okruchy możliwość wyjęcia



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm	1,4 kg	**100373**	185,- PLN	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm	2,3 kg	**100374**	299,- PLN	4015613806624

Toster TS40



Tost, który trafi w każdy gust. Regulowany bezstopniowo timer pozwala indywidualnie ustawić stopień przyrumienienia tostów, w tym również tostów typu Sandwich. Przyjemny sygnał dźwiękowy informuje o tym, że tost jest gotowy.

- Wielkość otworu: 145 x 20 mm
- Funkcje: Opiekanie
- Nastawa czasu: 1 do 5 minut
- Obsługa: 1 dźwignia (ręczne wysuwanie) przełącznik wyboru do uruchamiania przegródek (zgrupowanych po dwie)



▶ 4 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 2 lub 4 tostów



▶ 6 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 3 lub 6 tostów



▶ Regulacja czasu: od 1 do 5 minut
▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



▶ Wyjmowana szuflada na okruchy

	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 250 mm wys. 220 mm	4,2 kg	100292	639,- PLN	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 405 mm gł. 275 mm wys. 220 mm	5,6 kg	100197	980,- PLN	4015613670911

Toster przelotowy Mini-XS

100273 | UVP* 1 737,- PLN | GTIN 4015613719023



Toster przelotowy w wyjątkowo wąskiej wersji znajdzie dla siebie miejsce nawet w najmniejszej kuchni lub na najmniejszym stoliku w bufecie. Niezwykle wydajny toster – mimo niewielkich rozmiarów – jest w stanie przygotować do 90 kromek tostowych lub połówek bułki w ciągu godziny.

- Wydajność / godzina: Ok. 90 tostów
- Przystosowane do: Tost
Tost typu Sandwich
Bajgle lub połówki bułki
- Funkcje: Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Grzałka dolna (bułeczka)
- Czas nagrzewania: 5 minut
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm
- waga: 11,6 kg



▶ Toster przelotowy w formacie XS
▶ szerokość: 23,5 cm



▶ możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
▶ funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka górna, grzałka dolna



▶ wysoka wydajność
▶ do 90 tostów na godzinę

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Toster przelotowy "Mini"



Zajmuje wyjątkowo mało miejsca - idealny do bufetów

- Przystosowane do: Bułeczka; Tost typu Sandwich; Tost
- Funkcje: Grzałka górna / dolna (tost); Grzałka górna (bułeczka); Tryb czuwania
- Czas nagrzewania: 15 - 20 minut
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	100211	1 884,- PLN	4015613505473
DLT150-1	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	16,1 kg	A100205	2 494,- PLN	4015613421490

Opiekacz do tostów, pojedynczy



- Źródło ciepła: Promiennik grzewczy kwarcowy
- Wymiary wewnętrzne: szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
- Ustawianie czasu do: 15 min.
- W zestawie: 1 szczypce do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Opiekacz do tostów, pojedynczy	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 270 mm wys. 290 mm	7,8 kg	A151300	791,- PLN	4015613388601
Toster/opiekacz, podwójny	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 270 mm wys. 405 mm	10,3 kg	A151600	980,- PLN	4015613385549

Wyposażenie dodatkowe

Szczypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



A151301 UVP* 51,- PLN



- Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

Gofrownice



Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpiekową wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.

- Materiał płyt grzewczych: Żeliwo, emaliowane
- Wersja płyty/płyt grzewczych: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C



▶ Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



▶ Włącznik/wyłącznik



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm	15,4 kg	370174	1 884,- PLN	4015613735771
2HW211	2	Gofr w kształcie serca	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm	32,5 kg	370191	3 440,- PLN	4015613731728
1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	21,8 kg	370175	1 884,- PLN	4015613735832
2BW160-101	2	Gofr brukselski	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm	44,5 kg	370193	3 440,- PLN	4015613731735

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Gofrownice - Pokrętło MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Gofrownica MDI 1HW211



Doskonałe warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętłem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.

• Materiał płyt grzewczych	Żeliwo, emaliowane
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Timer	Tak
• właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



▶ Gofrownica z pełnym wyposażeniem
▶ łatwa i cyfrowa obsługa za pomocą pokrętła



▶ Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17 kg	370197	2 176,- PLN	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gofr w kształcie serca	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	33,8 kg	370198	4 007,- PLN	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	23,4 kg	370195	2 176,- PLN	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gofr brukselski	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	47,2 kg	370196	4 007,- PLN	4015613747743

Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzyściej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętłem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.

• Materiał płyt grzewczych	Aluminium, powlekana
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Timer	Tak
• właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Funkcja pamięci sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



▶ Materiał płyt grzewczych: aluminium, powlekane

	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	370270	1 684,- PLN	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofr brukselski	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370271	1 684,- PLN	4015613758220
MDI 1BWR 1750	Gofr brukselski, okrągły	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 470 mm wys. 280 mm	6,7 kg	370280	1 192,- PLN	4015613795072
MDI Bubble 2070	Bubble	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm	9,8 kg	370281	1 684,- PLN	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 245 mm	11,38 kg	370290	1 684,- PLN	4015613809915
MDI Donut 900	Donat	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	9,4 kg	370274	1 684,- PLN	4015613758251
MDI Lolly 400	Lolly (choinka), trójkątny	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	12 kg	370273	1 684,- PLN	4015613758244
MDI Lolly 600	Lolly (choinka), okrągły	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370275	1 684,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania waflom kształtu rożka, pucharka lub rurki)	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	370276	1 684,- PLN	4015613771052

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

▶ Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

▶ 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

▶ 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

▶ 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
▶ Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

▶ 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
▶ Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

▶ W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580





370278 UVP* 11,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604





101918 UVP* 110,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napełnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553





101929 UVP* 98,- PLN

Gofrownica 1BWR 1750

370279 | UVP* 829,- PLN | GTIN 4015613795065





▶ Bez ryzyka przywierania świeżych gofrów dzięki płytom grzewczym z powlekanego aluminium

Z gofrownicą 1BWR 1750 gofr brukselski nabierze właściwych krągłości. Wydajna gofrownica z powlekanymi płytami grzewczymi pozwala uzyskać gofry doskonałej jakości dzięki zintegrowanemu timerowi i ręcznie regulowanej temperaturze.

• Materiał płyt grzewczych	Aluminium, powlekana
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Kształt gofra	Gofr brukselski, okrągły
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Timer	Tak
• właściwości	Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 250 x gł. 470 x wys. 280 mm
• waga	6,4 kg

Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164 | UVP* 2 263,- PLN | GTIN 4015613581163





▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w prawo/lewo

• Materiał płyt grzewczych	Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Kształt gofra	Gofr brukselski, okrągły
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Obrotowe płyty grzewcze	Tak
• Obrót płyt grzewczych	Obrót o 180 ° w prawo/lewo
• Zakres temperatury	125 °C do 230 °C
• Timer	Tak
• Programowanie	Czas pieczenia Temperatura
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
• waga	10,5 kg

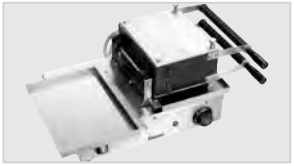
Gofrownica "Deluxe II"

370165 | UVP* 1 964,- PLN | GTIN 4015613655369





▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180°



▶ 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych

Doskonały gofr brukselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

• Materiał płyt grzewczych	Odlew aluminiowy Powłoka nieprzywierająca
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Kształt gofra	Gofr brukselski
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Obrotowe płyty grzewcze	Tak
• Obrót płyt grzewczych	Obrót o 180 ° w prawo/lewo
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
• waga	13,6 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników: Żeliwo, powłoka teflonowa
- Średnica płyt do naleśników: 400 mm
- Wersja płyt do naleśników: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 łopatka do rozprowadzania ciasta



▶ Materiał płyt do naleśników: żeliwo, powłoka teflonowa



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	21 kg	104458	1 661,- PLN	4015613735931
2CP400	2	2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	40 kg	104457	2 933,- PLN	4015613731742

Naleśnikarka 1CP400G





Żeliwna płyta do wypieku naleśników stwarza najlepsze warunki do przyrządzenia cieniutkiego, lekko przypieczonego i wilgotnego naleśnika. Na powlekanej płycie o wymiarze 40 cm można przygotowywać naleśniki z możliwością 2-stopniowej regulacji w najprostszy sposób.

- Materiał płyt do naleśników: Żeliwo, powłoka teflonowa
- Średnica płyt do naleśników: 400 mm
- Wersja płyt do naleśników: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 150 °C do 300 °C
- Rodzaj zapłonu: Zapłon elektroniczny z baterią
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
  Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
- Ważna wskazówka: Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
  Nie wchodzą w zakres dostawy: Zestaw podłączeniowy do gazu, bateria (1 x AA)

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	17 kg	1043613	1 813,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm	30,4 kg	1043623	3 250,- PLN	4015613746890

Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500 — UVP* 36,- PLN

Łopatka do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501 — UVP* 49,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180 — UVP* 564,- PLN

Maszyna do slushie 2120

135022 | UVP* 8 317,- PLN | GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

• Materiał zbiornika	Poliwęglan
• Liczba zbiorników	2
• Pojemność pojedynczego zbiornika	12 l
• Chłodzenie	Sprężarka
	Tryb nocny
	Tryb dzienny
• Zakres temperatury	-2 °C do -5 °C
• Regulacja temperatury	Zimny napój
	Slushie
	Interruptor vasculante
	Załączane osobno
• Oświetlenie	Na pokrywie
	Załączane osobno dla każdego zbiornika
• Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
• waga	40 kg



▶ Wyjmowane zbiorniki
▶ Zdejmowane wrzeciono
▶ Zdejmowane krany



▶ Wyjmowane tacki na skropliny

Maszyna do waty cukrowej B5000

137201 | UVP* 1 283,- PLN | GTIN 4015613842493



Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

• Materiał	Stal szlachetna
	Lakierowana
• Misa	Ø wewnątrz 500 mm
	stal nierdzewna
• Czas produkcji	30 - 60 sekund / sztukę
• Regulacja temperatury	Przełącznik dźwigienkowy
	Załączane osobno
• Silnik	Przełącznik dźwigienkowy
	Załączane osobno
• Wskaźnik napięcia	Tak
• Bezpiecznik	Tak
• W zestawie	Zapasowy pasek zębaty
	Miarka (12 -18 g)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Drewniane patyczki
	Cukier
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm
• waga	11,11 kg



▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty



▶ Zdejmowana misa
▶ Nadaje się do mycia w zmywarce

Osłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547





137202 | UVP* 299,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Steamer do hot dogów WB1001

120417 | UVP* 1 506,- PLN | GTIN 4015613812526



Podgrzewacz do hot dogów podgrzewa i utrzymuje ciepło do 100 parówek i do 15 bułek do hot dogów. Szklany front po stronie klienta i atrakcyjny design zapraszają młodych i starszych na typowo amerykańską przekąskę.

• Pojemność	do 15 bułek na hot dogi do 100 parówek na hot dogi
• Wymiary półki górnej	szer. 300 x gł. 300 mm
• Wymiary półki dolnej	szer. 160 x gł. 205 mm
• Zakres temperatury	25 °C do 100 °C
• Czas nagrzewania	ok. 45 min. (w przypadku napełnienia wodą o temperaturze 60 °C | 9,2 l)
• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
• Pojemność zbiornika na wodę	od 4,4 l do 9,2 l
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne, szkło
• W zestawie	1 wkład blaszany z rusztem kratkowym 2 blachy perforowane
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 430 x wys. 505 mm
• waga	10,51 kg



▶ Delikatne podgrzewanie bułek i parówek z wykorzystaniem pary wodnej



▶ Ze szklanym frontem po stronie klienta

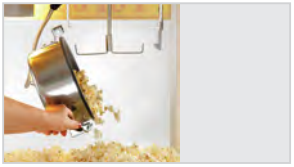
Maszyna do popcornu V150

137100 | UVP* 1 343,- PLN | GTIN 4015613812533



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkowania – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.

• Materiał	Szkło | Pleksiglas Aluminium, lakierowana
• Materiał garnka	Powłoka antyadhezyjna wewnątrz Stal szlachetna na zewnątrz
• Garnek wyjmowany	Tak
• Maks. pojemność garnka	227 g popcornu
• Wydajność na godzinę maks.	1,5 kg
• Czas produkcji / cykl roboczy	300 sek.
• Zakres temperatury do	200 °C
• Sterowanie garnka	Grzałka i mieszadło załączane za pomocą przełącznika dźwigienkowego
• Ogrzewana komora na popcorn	Spód (przełącznik dźwigienkowy)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• W zestawie	1 łopatka do popcornu
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
• waga	18,6 kg



▶ Wysoka wydajność 1,5 kg / godzinę



▶ Klapa do wyjmowania popcornu po stronie obsługi

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 230 x wys. 42 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546

137101 | UVP* 34,- PLN



Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836 | UVP* 776,- PLN | GTIN 4015613518992



Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
Ilość magnetronów	1
Ilość stopni mocy	6
Pojemność	23 l
Ustawianie czasu do	30 min.
Z talerzem obrotowym	Tak
Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 480 x gł. 395 x wys. 280 mm
waga	12,8 kg



▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856 | UVP* 867,- PLN | GTIN 4015613762418



Doskonały efekt grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchence mikrofalowej.

Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
Moc grilla	1000 W
Ilość magnetronów	1
Ilość stopni mocy	9
Pojemność	23 l
Ustawianie czasu do	30 min.
Z talerzem obrotowym	Tak
Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 480 x gł. 405 x wys. 280 mm
waga	12,8 kg



▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
Grill (kombinowany)



▶ W zestawie: 1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm

Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857 | UVP* 1 078,- PLN | GTIN 4015613843827



Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.

Materiał	Blacha stalowa
Materiał komory	Stal szlachetna
Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
Moc gorącego powietrza	1950 W
Moc grilla	1950 W
Ilość magnetronów	1
Ilość stopni mocy	6
Pojemność	25 l
Ilość programów do ustawienia	8
Ustawianie czasu do	95 min.
Z talerzem obrotowym	Tak
Moc przyłączeniowa	1,95 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
waga	16,5 kg



▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
Grill (z możliwością kombinacji)
Gorące powietrze (z możliwością kombinacji)



▶ W zestawie: 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W



- Moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W
- Ilość magnetronów: 1
- Pojemność: 25 l
- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
- waga: 17,4 kg







- ▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
- ▶ Ilość programów możliwych do ustawienia: 20

- ▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	610182	2 077,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	610181	2 115,- PLN	4015613440101

Kuchenka mikrofalowa 18340M

610848 | UVP* 4 461,- PLN | GTIN 4015613854359



Wyjątkowo duża komora kuchenki mikrofalowej jest wyposażona w ceramiczne dno. Mikrofala o mocy 1800 W zapewnia równomierne oddziaływanie ciepła z wykorzystaniem 6-stopniowej regulacji. Oprócz regulacji mocy istnieje możliwość sterowania podgrzewaniem i rozmrażaniem żywności za pomocą timera.

- Moc kuchenki mikrofalowej: 1800 W
- Ilość magnetronów: 2
- Ilość stopni mocy: 6
- Pojemność: 34 l
- Ustawianie czasu do: 60 min.
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 575 x gł. 530 x wys. 370 mm
- waga: 33 kg







- ▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

- ▶ Komora: stal szlachetna, ceramika
- ▶ Wymiary: szer. 360 x głęb. 405 x wys. 225 mm
- ▶ Oświetlenie wewnętrzne

- ▶ Kuchenka mikrofalowa z dnem ceramicznym
- ▶ Dobra dystrybucja ciepła
- ▶ Łatwe czyszczenie

Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839 UVP* 2 834,- PLN GTIN 4015613776866





Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

• Moc kuchenki mikrofalowej	1800 W
• Ilość magnetronów	2
• Ilość stopni mocy	10
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie
• Pojemność	18 l
• Ilość programów do ustawienia	30
• Ustawianie czasu do	60 min.
• Właściwości	Przyciski dotykowe Opcja pamięci USB
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm
• waga	19,2 kg

Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093





• Moc kuchenki mikrofalowej	1850 W
• Ilość magnetronów	2
• Ilość stopni mocy	5
• Funkcje	2 funkcje rozmrażania Podgrzewanie
• Pojemność	26 l
• Norma gastronomiczna	2/3 GN
• W zestawie	1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych
• Moc przyłączeniowa	2,6 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm
• waga	32 kg

	Ilość programów do ustawienia	Timer	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093	50	Cyfrowo Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej	610195	5 407,- PLN	8806092114708
Kuchenka mikrofalowa MJ26A6091	–	Ręcznie Przycisk + 20 sekund	610196	5 407,- PLN	8806092114685

Wyposażenie dodatkowe

Półka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963



174520 UVP* 307,- PLN

Polka scienna 600x355x27, StCrNi

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



174600 UVP* 435,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu.
Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury.
W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie:
od chafing dish po bemar.



Bemary Hotpot



Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpieli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnek wkładany ze stali szlachetnej a po wyjęciu można go łatwo wyczyścić.

- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Wkładów Możliwość osobnej regulacji



▶ Wyjmowany garnek wkładany
▶ Materiał: CrNiSi 18/10



▶ Zdejmowana pokrywka
▶ Z wycięciem na łyżkę





	Ilość wkładów	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L	1	3,5 l	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm	3,5 kg	605035	1 116,- PLN	4015613520612
Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L	1	6,5 l	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm	4,5 kg	605065	1 192,- PLN	4015613520629
Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L	2	3,5 l	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	6,2 kg	606035	1 608,- PLN	4015613520650
Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L	2	6,5 l	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm	7,9 kg	606065	1 797,- PLN	4015613520636
Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L	3	3,5 l	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	9 kg	607035	2 100,- PLN	4015613520667

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035 | UVP* 2 403,- PLN | GTIN 4015613520674



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpieli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnki wkładane ze stali szlachetnej pomieszczą do 3,5 litra płynu (każdy), a po wyjęciu można je łatwo wyczyścić.

• Ilość wkładów	4 Możliwość osobnej regulacji
• Pojemność, na	3,5 litra
• Zakres temperatury	35 °C do 95 °C
• Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
• waga	10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035 | UVP* 170,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065 | UVP* 185,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135 | UVP* 49,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165 | UVP* 87,- PLN



Jajowar EH6

115129 | UVP* 1 003,- PLN | GTIN 4015613675770



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.

• Pojemność komory	4 l
• Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
• Regulacja stopnia twardości	Ręcznie
• Grzałka ze stali szlachetnej	Tak
• Wersja uchwytu na jajka	6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami Wielkość jajek: małe, średnie
• Moc przyłączeniowa	2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
• waga	4,3 kg



▶ Perfekcyjne jajko na śniadanie
▶ Stopień twardości można określić indywidualnie



▶ Prostota i przejrzystość
▶ 6 uchwytów na jajka w różnych kolorach



Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN — 1 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. — 150 mm
- wymiary — szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm





	W zestawie	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 111-150	–	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	8 kg	200230	624,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	1,3 kW 230 V 50/60 Hz	10,3 kg	200232	749,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	10,6 kg	200233	829,- PLN	4015613423678

Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



Doskonale nadaje się do użytku w bufecie lub w cateringu: dzięki bemarowi w formacie 1/1 GN możliwe jest precyzyjne i równomiernie utrzymanie temperatury potraw. Zastosowanie łagodnej kąpieli wodnej pozwala zachować smak i zapobiega przypaleniu potraw.

- Wielkość komory, format GN — 1 x 1/1 GN
- Kranik spustowy wody — Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy — Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa — 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem	150 mm	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm	7,5 kg	200240	662,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kranikiem	200 mm	szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm	9,5 kg	200207	927,- PLN	4015613379678

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005 | UVP* 148,- PLN | GTIN 4015613669892



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.

• Garnek wewnętrzny	Ceramika
	Możliwość wyjęcia
• Pojemność	1,25 l
• Zakres temperatury	40 °C do 58 °C
• Moc przyłączeniowa	0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
• waga	2 kg

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



• Materiał	Aluminium
• Garnek wewnętrzny	Ceramika
	Możliwość wyjęcia
• Regulacja temperatury	3 stopnie





	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L	1,25 l	65 °C do 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 240 mm gł. 210 mm wys. 205 mm	2,1 kg	A100266	136,- PLN	4015613610580
Podgrzewacz do potraw 5,5L	5,5 l	20 °C do 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm	5,4 kg	A100155	208,- PLN	4015613397894
Podgrzewacz do potraw 6,5L	6,5 l	20 °C do 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm	5,7 kg	A100265	223,- PLN	4015613405346

Kociołek na zupę, 16L

A150510 | UVP* 662,- PLN | GTIN 4016098101822



• Materiał	Stal
	Emaliowane
• Pojemność	16 l
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Rodzaj ogrzewania	Bezpośrednio, bez wody
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 470 x gł. 370 x wys. 375 mm
• waga	4,7 kg

Kociołek na zupę 5,4L

100062 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613634821





Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
5,4 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
Pojemność	5,4 l
Zakres temperatury	35 °C do 95 °C
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
W zestawie	8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm
waga	3,1 kg

Garnek do zupy Club 8,5L

100067 | UVP* 359,- PLN | GTIN 4015613442587





Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
8,5 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
Pojemność	8,5 l
Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
W zestawie	8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm
waga	3,4 kg

Garnek do zupy Economic 9L

100061 | UVP* 390,- PLN | GTIN 4015613421292



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
9 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
Pojemność	9 l
Zakres temperatury	48 °C do 94 °C
Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
W zestawie	8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
waga	3,9 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kociołek Party 9L



- Garnek wewnętrzny: Stal szlachetna, Możliwość wyjęcia
- Pojemność: 9 l
- Zakres temperatury: 30 °C do 95 °C
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- W zestawie: 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
- Moc przyłączeniowa: 0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
- waga: 4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Blacha stalowa, lakierowana	100054	390,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	549,- PLN	4015613367736

Kociołek na zupę 10L

100048 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613610702



Przezroczysta pokrywka z poliwęglanu umożliwia w każdej chwili wgląd do wnętrza kociołka. Bez uciążliwego sprawdzania poziomu zupy lub sosu - bez niepotrzebnej utraty ciepła.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny: Stal szlachetna, Możliwość wyjęcia
- Pojemność: 10 l
- Zakres temperatury: 57 °C do 84 °C
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
- waga: 3 kg

Garnek d zupy Gourmet 10L

100047 | UVP* 587,- PLN | GTIN 4015613364704



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny: Stal niklowo-chromowa, Możliwość wyjęcia
- Pojemność: 10 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 95 °C
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- W zestawie: 1 chochla do zupy
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
- waga: 5,2 kg

Chafing dish 3,8L 500 E

500835 | UVP* 488,- PLN | GTIN 4015613390857



Pojemność	3,8 l
Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
W zestawie	1 pojemnik Ø 300 mm
Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm
waga	3,7 kg

Chafing dish 1/1 1000 E

500831 | UVP* 851,- PLN | GTIN 4015613389820



Pojemność	13,5 l
Norma gastronomiczna	1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
	1 pojemnik GN
Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm
waga	8,3 kg

Chafing dish 1/1 2200 E

500830 | UVP* 662,- PLN | GTIN 4015613370033



Pojemność	13,5 l
Norma gastronomiczna	1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
W zestawie	2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
	1 pojemnik GN
Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm
waga	6,2 kg

Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840 | UVP* 776,- PLN | GTIN 4015613370040



Ilość wkładów	2
Pojemność, na	4 litry
Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem
	Otwór na łyżkę
W zestawie	2 chochle do zupy
	2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm
waga	7 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Chafing dish 6,2L Flexible

500846 UVP* 1 396,- PLN GTIN 4015613721101



STAINLESS STEEL

Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność: 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego: 390 mm
- Rodzaj ogrzewania: zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy: Z wziernikiem; Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy); Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie: 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary: szer. 435 x gł. 490 x wys. 205 mm
- waga: 5,36 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



STAINLESS STEEL

Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj ogrzewania: zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy: Z wziernikiem; Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy); Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości: regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego; system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie: 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

	Pojemność	Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 l	2/3 GN	szer. 400 mm gł. 425 mm wys. 202 mm	5,45 kg	500847	1 396,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm	7 kg	500507	1 699,- PLN	4015613696003



- Nieograniczone możliwości
- Podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- Możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- Mechanizm Soft Close
- Zdejmowana pokrywa z wziernikiem



- System podnoszący
- Łatwe wyjmowanie pojemnika GN

Chafing dish 1/2 BP

500481 UVP* 185,- PLN GTIN 4015613366708



- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania: 1
- W zestawie: 1 pojemnik GN
- wymiary: szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
- waga: 2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem; Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony





	Głębokość pojemnika GN maks.	Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm	4,3 kg	500482	246,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	4	2 pojemniki GN	szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm	8,6 kg	500486	450,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm	4,1 kg	500494	299,- PLN	4015613536903

Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458 UVP* 749,- PLN GTIN 4015613412771



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania: 2
- Materiał uchwytu/uchwytów: Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
- Właściwości pokrywy: Rolltop
- W zestawie: 1 pojemnik GN
- wymiary: szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
- waga: 8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464 UVP* 185,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833 UVP* 299,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459 UVP* 337,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160 UVP* 223,- PLN GTIN 4015613845456



Szybki efekt cieplny i długi czas spalania w bufecie lub kateringu. Wydajna pasta do podgrzewaczy to udany sposób na równomierne, czyste i pozbawione zapachu podgrzanie talerzy, jak i samych potraw – bez sadzy i dymu. Substancja w postaci żelu to większe bezpieczeństwo w porównaniu z paliwami płynnymi.

Pojemność / puszka	200 g
Czas spalania / puszka, ok.	2,5 godziny
Jednostka zamówienia	1 karton (48 puszek)
wymiary	szer. 85 x gł. 85 x wys. 52 mm
waga	0,24 kg
Minimalna ilość zamówienia	4 kartony

Pasta Bartscher do podgrzewaczy 200g DS

500060 UVP* 412,- PLN GTIN 4015613467726



Pasta do palnika charakteryzuje się niezwykle długim, 3,5-godzinnym czasem palenia. Dzięki temu podczas kateringów i bufetów można więcej czasu poświęcić na uzupełnianie potraw i serwis, a mniej na eksploatację urządzeń.

Pojemność / puszka	200 g
Czas spalania / puszka, ok.	3,5 godziny
Jednostka zamówienia	1 karton o pojemności 72 puszek
wymiary	szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
waga	0,2 kg
Minimalna ilość zamówienia	2 kartony

Witryna utrzymująca ciepło BW10



Witryna utrzymująca ciepło do idealnej ekspozycji różnych smakowitości. Ciepłe, wilgotne powietrze sprawia, że wypieki są nadal ciepłe i soczyste nawet po wielu godzinach – niczym świeżo wyjęte z pieca.

CNS 18/10

• Materiał	Pleksiglas CNS 18/10
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 475 x gł. 335 mm
• Rodzaj drzwi	Drzwi uchylne
• Pozycja drzwi	Obustronnie
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz

A203112



▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
▶ 1 poziom



▶ Obsługa obustronna
▶ drzwi uchylne z każdej strony

A203113



▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
▶ 2 poziomy



▶ Obsługa obustronna
▶ drzwi uchylne z każdej strony / poziom

	Ilość poziomów	Ilość drzwi	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BW10	1	2	szer. 500 mm gł. 405 mm wys. 280 mm	10,6 kg	A203112	1 321,- PLN	4015613781273
BW20	2	4	szer. 505 mm gł. 350 mm wys. 415 mm	13,2 kg	A203113	1 585,- PLN	4015613781280

Witryna utrzymująca ciepło SN10

305069 UVP* 3 969,- PLN GTIN 4015613843308



Prawdziwy gamechanger gry w godzinach szczytu w punkcie z przekąskami – dzięki witrynie utrzymującej ciepło przygotowane przekąski pozostają ciepłe i można je łatwo wyjąć. Dzięki oświetleniu LED ciepłe przekąski są dobrze wyeksponowane, przykuwając wzrok klienta.

• Materiał	stal, powlekane proszkowo
• Rodzaj przeszklenia	przeszklenie z 3 stron Przeszklenie pojedyncze
• Materiał powierzchni roboczej	CNS 18/10
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 490 x gł. 590 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 75 °C
• Regulacja temperatury	W odstępach co 0,1 °C Cyfrowo
• Wysokość wewnętrzna	275 mm
• Właściwości	na wyposażeniu 3 fale na przekąski
• Moc przyłączeniowa	1,45 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 765 x gł. 570 x wys. 390 mm
• waga	29 kg



▶ Witryna utrzymująca ciepło do burgerów i przekąsek
▶ 1 poziom wyposażony w 3 fale na przekąski



▶ Powierzchnia do ustawiania: CrNiSi 18/10
▶ Wymiary: szer. 490 x głęb. 590 mm
▶ Wysokość wewnętrzna: 275 mm



▶ Optymalna i efektywna dystrybucja ciepła
▶ Możliwość ustawienia witryny piętrowo



▶ Łatwe wyjmowanie potraw dzięki otwartemu przodowi

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

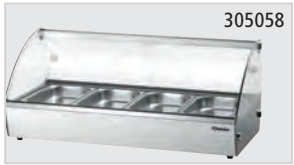
Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.

- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie Pojemniki GN

305058



- Pojemność: 4 x 1/3 GN
- Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm

305059



- Pojemność: 6 x 1/3 GN
- Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm

	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	2 002,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 403,- PLN	4015613681825

Witryna grzewcza 5200 2ER

305062 UVP* 1 699,- PLN GTIN 4015613698885



Kompaktowe urządzenie nablatowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.

- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg



- Kompaktowe urządzenie nablatowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw



- 1 półka
- Wymiary: szer. 520 x głęb. 300 mm





- Wyposażone w praktyczne drzwi podnośne

Witryna grzewcza 6200 2EK

305063 UVP* 2 040,- PLN GTIN 4015613698892



Urządzenie nablatowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.

• Pojemność	80 l
• Ilość półek	1
• Szyba przednia	Z rantem
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Rodzaj ogrzewania	Ogrzewanie suche
• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• Pozycja drzwi	Obustronnie
• Oświetlenie	LED
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 700 x gł. 440 x wys. 370 mm
• waga	17,8 kg



▶ Urządzenie nablatowe z możliwością obustronnej obsługi i praktycznymi drzwiami



▶ 1 półka
▶ Wymiary: szer. 620 x głęb. 340 mm

Witryna grzewcza 5900 2ER

305064 UVP* 2 970,- PLN GTIN 4015613711263



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lampy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ściance lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

• Pojemność	104 l
• Ilość półek	1
• Zakres temperatury	30 °C do 70 °C
• Rodzaj ogrzewania	Grzałka górna / dolna
• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Nie
• Oświetlenie	Góra
• Właściwości	górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
• Moc przyłączeniowa	0,56 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
• waga	27,6 kg



▶ Podświetlane powierzchnie ekspozycyjne
▶ Tylna ścianka w postaci lustra



▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 420, 421

Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057 UVP* 2 494,- PLN GTIN 4015613535500



• Materiał	Blacha stalowa
• Pojemność	52 l
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
• Rodzaj ogrzewania	Ogrzewanie wodą
• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
• Rodzaj drzwi	Drzwi skrzydłowe
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
• waga	24,4 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna grzewcza, "Bartscher Deli I"



- Materiał: Stal, Lakierowana, Chromowane
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	35 kg	306053	2 304,- PLN	4015613437743
Bartscher Deli II	152 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm	52 kg	306054	3 020,- PLN	4015613437750
Bartscher Deli III	373 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm	76 kg	306055	4 155,- PLN	4015613437767

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



- Ilość półek: 3
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Oświetlenie: LED, Góra, Osobne włączanie


305055

	Pojemność	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 l	strona tylna	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm	36,2 kg	305053	2 933,- PLN	4015613503035
Bartscher Deli Plus I-D	120 l	Obustronnie	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm	36 kg	305055	3 099,- PLN	4015613525839
Bartscher Deli Plus II	160 l	strona tylna	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm	42,8 kg	305054	3 398,- PLN	4015613503042

Witryny grzewcze GN



Witryna grzewcza GN2110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.

• Głębokość pojemnika GN maks.	40 mm
• Szyba przednia	Zaokrąglone
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Regulacja temperatury	termostat
• Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
• Rodzaj ogrzewania	Ogrzewanie suche
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Oświetlenie	Halogen
• Ilość półek	1
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN



▶ Oświetlenie wewnętrzne



305067

▶ 1 drzwi unoszone
▶ Strona obsługi



305066

▶ 2 drzwi przesuwne
▶ Strona obsługi



305068

▶ 2 drzwi przesuwne
▶ Strona obsługi

	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GN1110-R	85 l	1 x 1/1 GN	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	45 kg	305067	12 332,- PLN	4015613828770
GN2110-R	95 l	2 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 755 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	56,6 kg	305066	13 236,- PLN	4015613808819
GN3110-R	185 l	3 x 1/1 GN	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	84,8 kg	305068	18 912,- PLN	4015613828787

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózki bufety, grzewcze



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka.

• Materiał	Drewno
• Kolor	Teak
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	Na osłonie
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Właściwości	Blat roboczy z granitu Rosa Porrino Komora ze stali szlachetnej
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN Półka do tac
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	112 kg	125614	9 074,- PLN	4015613745381
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	136 kg	125628	10 024,- PLN	4015613745374
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	2 x 2 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	184 kg	125624	13 236,- PLN	4015613745398

Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502 UVP* 1 396,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 UVP* 1 585,- PLN



Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 UVP* 2 456,- PLN



Wózek bufetowy Kids W4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.

• Materiał	Drewno, laminowane Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Wielkość komory, format GN	4 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	Lampy grzewcze na podczerwień Osobne włączanie
• Kółka skrętne	5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej Zaokrąglone narożniki
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
• waga	96 kg



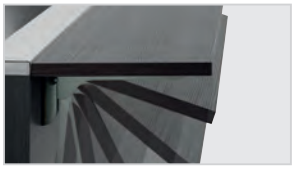
▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
▶ wysokość obsługi: 700 mm



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia
▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids W4110-150U	Wiąz	125631	16 835,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	16 835,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	16 835,- PLN	4015613773049

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek bufetowy W3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpieli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.

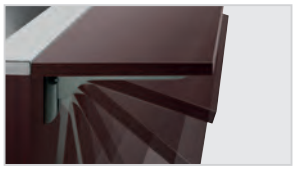
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 90 °C
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Kółka skrętne	2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
• W zestawie	Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym



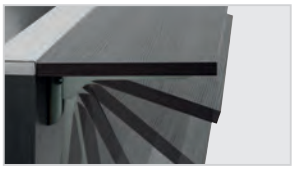
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633	21 754,- PLN	4015613758558
W3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	21 754,- PLN	4015613773056
W3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	21 754,- PLN	4015613773063
W4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634	24 781,- PLN	4015613757803
W4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	24 781,- PLN	4015613773070
W4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	24 781,- PLN	4015613773087

Wózki do wydawania potraw



Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN



- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Komora z podwójną ścianką: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Nie
- Kranik spustowy wody: Nie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	200254	4 651,- PLN	4015613505312
Wózek do wydawania potraw 3 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm	41 kg	200255	5 748,- PLN	4015613505329

Wózek do wydawania potraw WB2110



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw.Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.

- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie wodą
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	200261	5 369,- PLN	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm	54 kg	200262	7 375,- PLN	4015613671802

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lampa grzewcza IWL250D SI





▶ Lampa na podczerwień
zob. katalog str 199



Ciepło podczerwieni o szerokim zastosowaniu – lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw w zależności od potrzeb.

- Materiał: Stal, lakierowana
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- oprawa: E27
- wersja przewodu zasilającego: Przewód spiralny, długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
- W zestawie: 1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty, elektryczny materiał podłączeniowy
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
- waga: 1 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250D SI	Srebrny, mat	114278	462,- PLN	4015613715933
IWL250D SW	Czarny, mat	114273	462,- PLN	4015613712703
IWL250D CHR	Srebrny, wysoki połysk	114279	549,- PLN	4015613739274
IWL250D KU	miedź, wysoki połysk	114274	549,- PLN	4015613712727
IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	114275	549,- PLN	4015613712734

Lampa grzewcza IWL250ST





▶ Lampa na podczerwień
zob. katalog str 199

Lampa grzewcza – dzięki efektywnemu ciepłu podczerwieni i zastosowaniu ruchomego ramienia – umożliwia dostosowane do potrzeb i elastyczne wykorzystanie: na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw, jak i przy bufecie.

- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- oprawa: E27
- właściwości: wentylowany reflektor stalowy, Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm)
- W zestawie: Lampa na podczerwień), kolor szkła: przezroczysty





	Ilość lamp grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250ST	1	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm	6,1 kg	114270	749,- PLN	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,38 kg	114296	1 056,- PLN	4015613806198

Mostek grzewczy I2WL552 1/1



W bufecie, cateringu lub stołówce – obie lampy grzewcze z wentylowanymi reflektorami aluminiowymi zapewniają precyzyjną emisję ciepła. Pozwala to utrzymać temperaturę potraw w pojemnikach w rozmiarze do 1/1 GN | 2/1 GN.

• Materiał	Aluminium
• Głębokość pojemnika GN maks.	65 mm
• Rodzaj źródła ciepła	lampa/lampy na podczerwień
• W zestawie	Lampa na podczerwień), kolor szkła: przezroczysty
• Ważna wskazówka	dostawa bez pojemników GN
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)



▶ na pojemniki 1/1 GN
▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm



▶ 3-stopniowa regulacja wysokości
▶ wysokość w świetle:
425 mm | 475 mm | 525 mm



▶ Precyzyjna emisja ciepła
▶ Lampy na podczerwień z reflektorami aluminiowymi



▶ na pojemniki 2/1 GN
▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm

	Wielkość komory, format GN	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm	1,6 kg	114282	511,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	526,- PLN	4015613676326

Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001 | UVP* 1 018,- PLN | GTIN 4015613432526



• Wielkość komory, format GN	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	65 mm
• Rodzaj źródła ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Ilość grzałek	1
• Zakres temperatury	22 °C do 53 °C
• W zestawie	1 blacha perforowana
	1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
• waga	8,3 kg



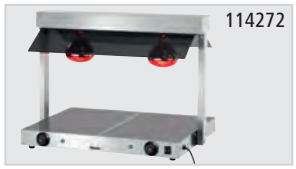
▶ W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN oraz 1 blacha perforowana

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej: szkło ceramiczne
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- źródła ciepła osobno załączane: Tak
- W zestawie: Lampa na podczerwień), kolor szkła: czerwony



▶ Płyta grzewcza przystosowana do GN: 2 x 1/1 GN

	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	114263	1 018,- PLN	4015613655376
I2WL800	2 (osobno regulowane)	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm	14 kg	114272	1 699,- PLN	4015613692272

Mostek grzewczy I2WL801



Do pojemników GN w bufecie lub do talerzy podczas wydawania dań – dzięki mostkowi grzewczemy potrawy będą miały zawsze idealną temperaturę.

- Materiał powierzchni płyty grzewczej: stal nierdzewna
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- źródła ciepła osobno załączane: Tak
- W zestawie: Lampa na podczerwień), kolor szkła: czerwony
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL801	2	2	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 735 mm gł. 560 mm wys. 560 mm	17,55 kg	114302	1 884,- PLN	4015613841922
I3WL1200	3	3	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 080 mm gł. 560 mm wys. 560 mm	17,8 kg	114303	2 641,- PLN	4015613871233

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258 — UVP* 38,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277 — UVP* 68,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



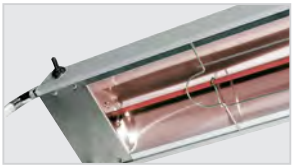
114271 — UVP* 68,- PLN

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



▶ Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



▶ Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	2,8 kg	114001	927,- PLN	4015613451749
Mostek grzewczy IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,3 kg	114002	1 003,- PLN	4015613452142
Mostek grzewczy IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 078,- PLN	4015613452159
Mostek grzewczy IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4 kg	114005	1 192,- PLN	4015613466538
Mostek grzewczy IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 268,- PLN	4015613452166
Mostek grzewczy IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 495,- PLN	4015613466545

Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258

114000 UVP* 322,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	8 kg	112081	2 494,- PLN	4015613656311
Mostek grzewczy WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	9 kg	112101	2 641,- PLN	4015613656328
Mostek grzewczy WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	11 kg	112122	3 122,- PLN	4015613656335
Mostek grzewczy WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	12 kg	112141	3 235,- PLN	4015613650197
Mostek grzewczy WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	14 kg	112161	3 311,- PLN	4015613656342
Mostek grzewczy WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm	17,4 kg	112181	3 856,- PLN	4015613656359
Mostek grzewczy WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	18 kg	112201	4 045,- PLN	4015613656366

Płyta grzewcza WP320S 1/1S

114374 UVP* 397,- PLN GTIN 4015613868820



Wyjątkowo płaska płyta grzewcza do bufetu, kateringu i gotowania na oczach gości. Potrawy są utrzymywane w cieple i pięknie prezentują się przed podaniem. Idealnie nadaje się do pojemników w formacie 1/1 GN.

• Materiał płyty grzewczej	SCHOTT® szkło, hartowane
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Czas nagrzewania	ok. 10 minut
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,32 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 600 x wys. 35 mm
• waga	4 kg



▶ Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 570 x gł. 370 mm



▶ Produkt przystosowany do GN, optymalnie nadaje się do 1/1 GN



▶ Wyjątkowo płaska o szlachetnym designie do bufetu, kateringu i gotowania na oczach gości

Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1



Jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.

• Materiał płyty grzewczej	SCHOTT® szkło, hartowane
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Zakres temperatury	50 °C do 95 °C
• Regulacja temperatury	3 stopnie 50 °C | 70 °C | 95 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 544 x gł. 338 x wys. 46 mm
• waga	2,89 kg



▶ Płyta grzewcza do zabudowy
▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe



▶ Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm



▶ Płyta grzewcza do zabudowy
▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe



▶ Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
WP230S-EB 1/1	Biały Srebrny	114371	412,- PLN	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Czarny Srebrny	114373	412,- PLN	4015613846507

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Płyta grzewcza WP150 1/1



- Materiał płyty grzewczej: Szkło
- Zakres temperatury: 30 °C do 95 °C
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN



114356

▶ Do pojemników GN: 1/1 GN



114357

▶ Do pojemników GN: 2/1 GN

	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm	3,4 kg	114356	587,- PLN	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm	5,9 kg	114357	814,- PLN	4015613416762

Płyta grzewcza WP250



Jeśli to możliwe, potrawy powinny być podawane gościom wtemperaturze, jaką miały bezpośrednio po przygotowaniu. Zastosowanie płyty grzewczej będzie w tym przypadku pomocne. Powierzchnia grzewcza ze stali szlachetnej przekazuje ciepło bezpośrednio do talerzy i misek. Dzięki skromnemu designowi nie zajmuje więcej miejsca niż jest to konieczne.

- Zakres temperatury: 35 °C do 95 °C



▶ Powierzchnia do ustawiania: materiał stal szlachetna



▶ Regulacja temperatury: termostatyczna
▶ Zakres temperatury: od 35 °C do 95 °C



▶ Włącznik/wyłącznik
▶ Ochrona przed przegrzaniem

	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm	5 kg	114360	587,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm	13,2 kg	114361	851,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm	16 kg	114362	1 041,- PLN	4015613504971

Indukcyjna płyty grzewcze



Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366 UVP* 624,- PLN GTIN 4015613714806

W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.



• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Wymiary powierzchni szyby	szer. 460 x gł. 315 mm
• wydajność maks.	1000 W
• Ilość stopni temperatury	11
• Zakres temperatury	50 °C do 100 °C
• Właściwości	uchwyty do noszenia, po bokach Sygnał dźwiękowy w przypadku braku naczynia do gotowania
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
• waga	5,8 kg



▶ Elastyczność w zakresie utrzymania ciepła przy pomocy indukcji
▶ Urządzenie nablatowe o mocy 1 kW



▶ Uchwyty boczne



▶ Prosta obsługa
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367 UVP* 700,- PLN GTIN 4015613715704

Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.



• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Wymiary powierzchni szyby	szer. 455 x gł. 310 mm
• wydajność maks.	1000 W
• Ilość stopni temperatury	13
• Zakres temperatury	40 °C do 100 °C
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
• waga	5,4 kg



▶ Idealnie sprawdzi się na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe



▶ Prosta obsługa
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Indukcyjna płyta grzewcza IW3

105601 | UVP* 1 128,- PLN | GTIN 4015613848723



Płyta indukcyjna utrzymująca ciepło nie tylko atrakcyjnie wygląda, ale wyróżnia się także mocą 500 W. Możliwość połączenia do czterech urządzeń w rzędzie sprawia, że jest to doskonałe rozwiązanie dla każdego gorącego bufetu lub cateringu.

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Wymiary powierzchni szyby	szer. 390 x gł. 390 mm
• wydajność maks.	500 W
• Ilość stopni temperatury	9
• Zakres temperatury	60 °C do 100 °C
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 395 x wys. 100 mm
• waga	7,5 kg



▶ Nablatowa płyta grzewcza
▶ doskonale nadaje się do gorących bufetów i cateringu



▶ Utrzymanie ciepła z indukcją
▶ 500 W
▶ detekcja garnka



▶ Łatwa obsługa
▶ regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezencję podczas wydawania potraw.

• Materiał	Stal
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Wymiary powierzchni szyby	szer. 390 x gł. 390 mm
• wydajność maks.	300 W
• Ilość stopni temperatury	12
• Zakres temperatury	40 °C do 95 °C
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz



▶ Nablatowa płyta grzewcza
▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



▶ Łatwa obsługa
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C





▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
▶ Przewód łączący IW3
zob. katalog str 207

	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm	5,4 kg	105865	4 726,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm	5,37 kg	105867	4 912,- PLN	4015613773117

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996 UVP* 829,- PLN GTIN 4015613715421



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Średnica powierzchni grzewczej	280 mm
• wydajność maks.	1000 W
• Ilość stopni temperatury	6
• Zakres temperatury	50 °C do 100 °C
• Panel obsługi	Osobno długość przewodu: 0,75 m
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
• waga	3,5 kg



▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe



▶ Prosta obsługa
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 10°C



▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864 UVP* 4 461,- PLN GTIN 4015613746821

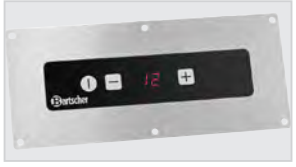


Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

• Materiał	Stal
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Średnica powierzchni grzewczej	195 mm
• wydajność maks.	300 W
• Ilość stopni temperatury	12
• Zakres temperatury	40 °C do 95 °C
• Panel obsługi	Osobno długość przewodu: 0,65 m
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Ważna wskazówka	Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
• waga	3,8 kg



▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



▶ Łatwa obsługa
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
▶ Przewód łączący IW3
zob. katalog str 207

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do:
  Indukcyjna płyta grzewcza IW3
  Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF
  Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670

105868 UVP* 223,- PLN







Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866 UVP* 9 267,- PLN GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu" indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

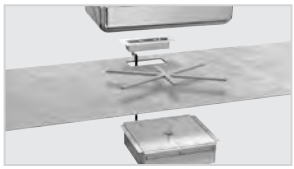
• wydajność maks.	650 W
• Maksymalna temperatura blatu roboczego	35 °C
• Odpowiedni materiał blatu roboczego	Szkło Ceramika Marmurowy Kwarcowy Kamień
• Odpowiednia grubość blatu roboczego	4 - 20 mm
• Ilość stopni mocy	20
• Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła	do 55 °C
• Zakres temperatury podgrzewacza do potraw	do 100 °C
• Panel obsługi	długość przewodu: 2 m Osobno
• Przystosowane podgrzewacze do potraw	1/1 GN 2/3 GN Okrągłe do 40 cm
• W zestawie	1 silikonowa podkładka dystansowa
• Moc przyłączeniowa	0,65 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
• waga	4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- ▶ Dystans
- ▶ Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C



- ▶ Odpowiedni materiał blatu roboczego
  Szkło
  Ceramika
  Marmur
  Kwarc
  Kamień

Podgrzewacz T12

A120814 | UVP* 371,- PLN | GTIN 4015613687285



Podgrzewacz talerzy – dzięki specjalnemu kształtowi – zajmuje bardzo niewiele miejsca i jest w stanie podgrzać nawet dwanaście talerzy do temperatury ok. 65°C. Jeżeli podgrzewacz nie jest używany, można go przechowywać w sposób higieniczny i bezpieczny dzięki dołączonej pokrywie.

• Pojemność talerzy	12
• Średnica talerza maks.	280 mm
• Zakres temperatury do	65 °C
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm
• waga	2,9 kg



▶ Design zapewniający oszczędność miejsca
▶ Higieniczne i bezpieczne przechowywanie



▶ Pojemność dla 12 talerzy



▶ Zakres temperatury do 65°C

Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069 | UVP* 2 607,- PLN | GTIN 4015613475592



Urządzenie nablatowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.

• Pojemność talerzy	30 - 40
• Średnica talerza maks.	320 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 80 °C
• Rodzaj drzwi	Drzwi obrotowe
• Zawias drzwi	Biegnące do wewnątrz
• Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm
• waga	22,4 kg



▶ Pojemność: 30 - 40 talerzy
▶ Średnica talerza: 320 mm



▶ Drzwi obrotowe szklane
▶ Oszczędność miejsca dzięki otwieraniu do wewnątrz

Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065 | UVP* 6 278,- PLN | GTIN 4015613437774



• Pojemność talerzy	2 x 50 Maks. 2 x 32 kg
• Średnica talerza maks.	300 mm
• Ilość płyt grzewczych	2
• Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm
• waga	54 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak





	Pojemność talerzy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	103064	1 457,- PLN	4015613405704
Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	32,2 kg	103063	1 775,- PLN	4015613398594
Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	46 kg	103122	2 970,- PLN	4015613398600

Podgrzewacz do 48 filiżanek

103067 UVP* 1 548,- PLN GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane Z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg



▶ Z obrotowym cokołem
▶ do łatwego wyjmowania i napełniania



▶ Pojemność: 48 filiżanek
▶ Średnica filiżanek: 90 mm



▶ 4 kubki na łyżeczki do herbaty
▶ zdejmowane – dla ułatwienia czyszczenia

Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076 | UVP* 1 661,- PLN | GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.

• Pojemność dla filiżanek maks.	72
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 280 x gł. 295 mm
• Wysokość wewnątrz, na	175 mm
• Zakres temperatury do	60 °C
• Właściwości	Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x głęb. 250 mm
• Moc przyłączeniowa	0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
• waga	10,7 kg



▶ 2 poziomy z osobno załączanym dopływem ciepła
▶ regulacja bezstopniowa



▶ Pojemność dla filiżanek maks.: 72



▶ Wymiary powierzchni na filiżanki (każdy poziom): szer. 280 x głęb. 295 x wys. 175 mm



▶ Nieogrzewana powierzchnia do stawiania naczyń na górze urządzenia
▶ idealne miejsce na spodki

Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079 | UVP* 3 326,- PLN | GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiatto. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.

• Pojemność dla filiżanek maks.	103
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 285 x gł. 335 mm
• Wysokość wewnątrz, na	180 mm
• Zakres temperatury	30 °C do 60 °C
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
• waga	14,4 kg



▶ 3 poziomy z wbudowaną grzałką
▶ regulacja bezstopniowa



▶ Pojemność maks. 103 filiżanki



▶ Wymiary każdej powierzchni do ustawiania: szer. 285 x głęb. 335 mm
▶ wysokość między powierzchniami do ustawiania: 180 mm



▶ Prosta obsługa za pomocą włącznika/wyłącznika

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Dozownik płatków śniadaniowych



- Materiał: Tworzywo sztuczne; Blacha stalowa; Lakierowana
- Wysokość misek, maks.: 75 mm
- Właściwości: Pojemnik odporny na zarysowania; Nadaje się do montażu ściennego
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący





	Ilość dozowników	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik płatków śniadaniowych	1	3,5 litra	szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	1,8 kg	500377	238,- PLN	4015613527260
Dozownik płatków śniadan., podw.	2	2 x 3,5 litra	szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	3,7 kg	500378	424,- PLN	4015613531793
Potrójny dozownik płatków śniad.	3	3 x 3,5 litra	szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	5,6 kg	500379	662,- PLN	4015613635675

Fontanna do czekolady SB 325-1

900007 | UVP* 2 115,- PLN | GTIN 4015613767789



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.

- Pojemność: 2,5 kg
- Zakres temperatury do: 68 °C
- Właściwości: Zdejmowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce; Niezależna regulacja temperatury i napędu
- Moc przyłączeniowa: 0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
- waga: 8,3 kg



▶ Pojemność: 2,5 kg



▶ Regulacja temperatury: Bezstopniowo



▶ Niezależna regulacja temperatury i napędu

Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał — Tworzywo sztuczne
- Uzupełnianie — Obustronnie
- Osłona — Możliwość zdjęcia, Pleksiglas





	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm	1 kg	A500403	132,- PLN	4015613285702
Witrynka bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm	1,7 kg	A500404	223,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm	3,1 kg	A500405	386,- PLN	4015613285726

Witryna bufetowa SW10



Witryna bufetowa to idealne miejsce na potrawy niewymagające chłodzenia, które pozwoli przechować je w sposób higieniczny, zapewnić im świeżość, a dodatkowo można ją umieścić w dowolnym miejscu bufetu w zależności od potrzeb. Przezroczysta pokrywa roll top umożliwia zarówno obustronną obsługę, jak i bezpośredni „podgląd" prezentowanych pyszności.

- Ilość poziomów — 1
- Wymiary powierzchni roboczej — szer. 420 x głęb. 270 mm
- Uzupełnianie — Obustronnie
- Osłona — Możliwość zdjęcia, Polistyren
- wymiary — szer. 465 x gł. 315 x wys. 195 mm



▶ Powierzchnia ekspozycyjna: tworzywo sztuczne



▶ Pokrywa roll top z możliwością obustronnej obsługi
▶ Przezroczysta



▶ Powierzchnia ekspozycyjna: płyta ze stali szlachetnej, wyjmowana



▶ Funkcja chłodzenia przy pomocy 2 wkładów chłodzących

	Materiał	Funkcja chłodzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SW10	Tworzywo sztuczne	nie	1,43 kg	A500467	223,- PLN	4015613845432
SW10KP	Stal szlachetna Tworzywo sztuczne	2 wkłady chłodzące	2,93 kg	A500468	450,- PLN	4015613845449

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna bufetowa 70L

700355 | UVP* 1 268,- PLN | GTIN 4015613667614





• Materiał	Szkło Pleksiglas
• Ilość poziomów	2
• Wymiary powierzchni roboczej	Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
• Uzupełnianie	od strony obsługi
• Właściwości	Półki zamontowane na stałe
• wymiary	szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
• waga	13,2 kg

Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356 | UVP* 927,- PLN | GTIN 4015613688954



STAINLESS STEEL

Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

• Materiał	Szkło Stal szlachetna
• Ilość poziomów	2
• Wymiary powierzchni roboczej	Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
• Uzupełnianie	Obustronnie
• wymiary	szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
• waga	11,6 kg



▶ Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



▶ Spód wkładany z możliwością wyjęcia

Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357 | UVP* 1 506,- PLN | GTIN 4015613692616



STAINLESS STEEL

Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

• Materiał	Szkło Stal szlachetna
• Ilość poziomów	3
• Wymiary powierzchni roboczej	szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
• Uzupełnianie	od strony obsługi
• wymiary	szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
• waga	17,2 kg



▶ Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



▶ Spody wkładane z możliwością wyjęcia



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary szafki: szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary szuflady: szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Moc przyłączeniowa: 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm





	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	110257	6 959,- PLN	4015613782423
Mini 900T2	2	–	260 l	2 ruszty	67,5 kg	110256	5 218,- PLN	4015613695440
Mini 900S4	–	4	–	–	82 kg	200282	8 435,- PLN	4015613721873

Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359 | UVP* 6 047,- PLN | GTIN 4015613782393



- Pojemność GN: 5 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary szafki: szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
- Pojemność: 260 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- W zestawie: 5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa: 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
- waga: 68,5 kg

Stół chłodniczy T2





▶ Stół mroźniczy Nr art. 110872
zob. katalog str 263



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy T2	–	95 kg	110881	8 813,- PLN	4015613845845
Stół chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	9 002,- PLN	4015613845852

Stół chłodniczy S2T1-150





- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T1-150	–	104 kg	110882	10 781,- PLN	4015613845869
Stół chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	10 966,- PLN	4015613845876

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół chłodniczy S4-150





- Ilość szuflad: 4
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4-150	–	111 kg	110883	12 710,- PLN	4015613845883
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	12 900,- PLN	4015613845890

Stół chłodniczy S6-100





- Ilość szuflad: 6
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1109 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-100	–	131 kg	110884	13 656,- PLN	4015613845906
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	13 808,- PLN	4015613845920

Stół chłodzony T3





- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodzony T3	–	111 kg	110894	10 966,- PLN	4015613846033
Stół chłodzony T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	11 159,- PLN	4015613846040

Stół chłodniczy S2T2-150





- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T2-150	–	131 kg	110885	12 101,- PLN	4015613845937
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	110885MA	12 294,- PLN	4015613845944

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół chłodniczy S4T1-150





- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4T1-150	–	133 kg	110886	13 236,- PLN	4015613845968
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	13 429,- PLN	4015613845975

Stół chłodniczy S6-150





- Ilość szuflad: 6
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-150	–	144 kg	110887	14 148,- PLN	4015613845999
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	14 372,- PLN	4015613846002

Stół chłodniczy S9-100





- Ilość szuflad: 9
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S9-100	–	171 kg	110888	15 507,- PLN	4015613846019
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	15 738,- PLN	4015613846026

Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903 | UVP* 11 916,- PLN | GTIN 4015613782614



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: SN
- Zawias drzwi: Prawo
- Regulacja wysokości: 625 mm do 660 mm
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga: 78,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031 | UVP* 851,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276 | UVP* 208,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904 | UVP* 17 020,- PLN | GTIN 4015613800066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.

• Ilość szuflad	2
• Szuflady w standardowym formacie	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Wymiary szuflady	szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Regulacja temperatury	W odstępach co 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	457 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	A (Nr EU 2015 / 1094)
• Klasa klimatyczna	5
• Regulacja wysokości	640 mm do 728 mm
• Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 640 mm
• waga	91,2 kg



▶ Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



▶ Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych



Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078

110905 | UVP* 284,- PLN





Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

200297 UVP* 9 267,- PLN GTIN 4015613806570



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

• Materiał powierzchni roboczej	Granit
• Rant	140 mm
• Ilość szafek	1
• Szafki chłodzone	Tak
• Szafki w standardowym formacie	600 x 400 mm
• Ilość szuflad	7
• Szuflady chłodzone	Nie
• Szuflady w standardowym formacie	1/1 GN
• Pojemność	360 l
• Chłodzenie stołu chłodniczego	Sprężarka
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Kółka skrętne	6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowana
• właściwości	Możliwość optymalnego łączenia z nadstawą chłodniczą GL3-2005
• Ważna wskazówka	Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady
• Moc przyłączeniowa	0,29 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm
• waga	305,4 kg

Nadstawa chłodnicza GL3-2005

200298 UVP* 3 020,- PLN GTIN 4015613806587





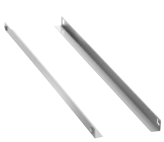
Witryna chłodnicza GL3-2005 ze szklaną osłoną może pomieścić nawet 10 pojemników 1/4 GN, dzięki czemu jest doskonałym uzupełnieniem stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2.

• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Szkło
• Pojemność GN	10 x 1/4 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
• Klasa klimatyczna	4
• W zestawie	4 nóżki do wkręcania 10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm
• waga	46,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice G-S7T2-2

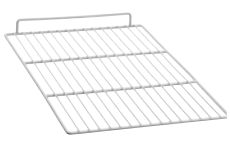
- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571



200299 UVP* 185,- PLN

Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 470 x gł. 629 x wys. 50 mm
- waga: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588



200300 UVP* 42,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stoły chłodnicze



Stół chłodniczy 438T1

200570 | UVP* 3 932,- PLN | GTIN 4015613782409



• Pojemność GN	1 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
• Ilość szafek	1
• Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
• Wymiary szafki	szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm
• Pojemność	140 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Zawias drzwi	Prawo
• W zestawie	2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 1 ruszt 1/1 GN
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm
• waga	45,5 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200356 | UVP* 4 726,- PLN | GTIN 4015613782362



• Pojemność GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
• Ilość szafek	2
• Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
• Wymiary szafki	szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
• Pojemność	260 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• W zestawie	2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Moc przyłączeniowa	0,204 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm
• waga	61,2 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200357 | UVP* 7 560,- PLN | GTIN 4015613782379



Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
Ilość szafek	3
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
Pojemność	390 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Zawias drzwi	Lewo / lewo / prawo
W zestawie	3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,321 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm
waga	90 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

200575 | UVP* 5 218,- PLN | GTIN 4015613782416



Pojemność GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
Ilość szafek	2
Pojemność	250 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Zawias drzwi	Lewo / prawo
W zestawie	2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,187 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm
waga	63,5 kg

Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274 | UVP* 1 343,- PLN





▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
▶ Nadstawka szklana 900T2GL

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358 | UVP* 5 483,- PLN | GTIN 4015613782386



Pojemność GN	5 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Ilość szafek	2
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
Pojemność	260 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Właściwości	Blat roboczy granitowy
	Samozamykające się drzwi
	Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
	Dobrze dostępna jednostka techniczna
W zestawie	4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,204 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm
waga	91 kg

Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110335 | UVP* 4 726,- PLN | GTIN 4015613840314



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem.

Wersja	Zamknięta obudowa szklana
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność GN	5 x 1/2 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	40 mm
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	2 °C do 7 °C
Zużycie energii elektrycznej	1075 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2024)
Klasa klimatyczna	4
Oświetlenie	Osobne włączanie
	LED
W zestawie	1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
waga	45,1 kg



- Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze
- Załączane osobno oświetlenie energooszczędne LED



- Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwnym z tyłu

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Otwarte
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Właściwości	Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

• Pojemność GN	5 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,166 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	36,5 kg
• GTIN	4015613773445

110270 UVP* 3 061,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

• Pojemność GN	6 x 1/4 GN
• W zestawie	6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	37,4 kg
• GTIN	4015613773452

110271 UVP* 3 364,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

• Pojemność GN	7 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,174 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	38,8 kg
• GTIN	4015613773469

110272 UVP* 3 553,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

• Pojemność GN	8 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	42,5 kg
• GTIN	4015613773483

110273 UVP* 4 007,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

• Pojemność GN	10 x 1/4 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
• waga	43,5 kg
• GTIN	4015613773506

110274 UVP* 4 461,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Otwarte
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Właściwości	Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

• Pojemność GN	3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
• Moc przyłączeniowa	0,166 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
• waga	39 kg
• GTIN	4015613746500

110275 UVP* 3 137,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

• Pojemność GN	5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• W zestawie	1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm 6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,174 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
• waga	45,5 kg
• GTIN	4015613773513

110276 UVP* 3 591,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

• Pojemność GN	8 x 1/3 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 800 x gł. 390 x wys. 459 mm
• waga	52 kg
• GTIN	4015613773520

110278 UVP* 4 121,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

• Pojemność GN	9 x 1/3 GN
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
• Moc przyłączeniowa	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
• waga	52,6 kg
• GTIN	4015613773537

110279 UVP* 4 575,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja: Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- W zestawie: 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm; 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN: 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613773551

110410 UVP* 3 364,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN: 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga: 24,7 kg
- GTIN: 4015613773568

110414 UVP* 3 705,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja: Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- W zestawie: 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm; 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm; 4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN: 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613773575

110420 UVP* 3 477,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN: 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga: 28 kg
- GTIN: 4015613773582

110422 UVP* 3 894,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózki bufety, chłodnicze



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka. Jednym słowem: idealne wyposażenie.

• Materiał	Drewno
• Kolor	Teak
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	Na osłonie
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Właściwości	Blat roboczy z granitu Rosa Porrino Komora ze stali szlachetnej
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN Półka do tac
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	125525	11 159,- PLN	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	148,2 kg	125526	11 723,- PLN	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	194,1 kg	125527	15 507,- PLN	4015613784526

Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502 — UVP* 1 396,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 — UVP* 1 585,- PLN



Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 — UVP* 2 456,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.

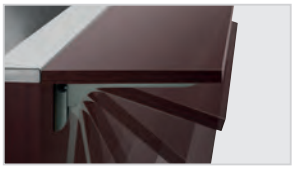
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Wielkość komory, format GN	4 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Kółka skrętne	5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
	Zaokrąglone narożniki
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Moc przyłączeniowa	0,356 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 160 x gł. 1 420 x wys. 1 200 mm
• waga	106,2 kg



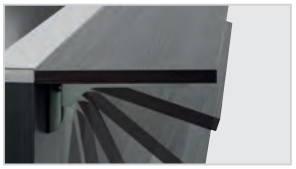
▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
▶ wysokość obsługi: 700 mm



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia
▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids K4110-150U	Wiąz	125540	20 241,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	20 241,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	20 241,- PLN	4015613772981

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek bufetowy K3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.

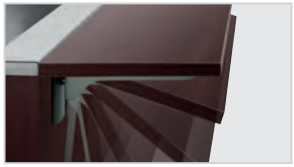
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne włączanie
• Kółka skrętne	2 z możliwością zablokowana
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
• W zestawie	Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym



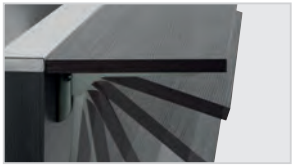
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	25 917,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	25 917,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V2	25 917,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544	28 944,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V1	28 944,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	28 944,- PLN	4015613773025

Witryny chłodnicze



Witryna chłodnicza 67L

700251 | UVP* 4 030,- PLN | GTIN 4015613842905



Witryna chłodnicza z praktyczną deską do krojenia pomieści 8 pojemników GN w formacie 1/6 GN i pozwala na elastyczne zastosowanie jako urządzenie nablatowe. Pokrywa ze szkła bezpiecznego jest nie tylko solidna, ale również praktyczna: bezpośredni widok na potrawy i wygodny dostęp przy wkładaniu i wyjmowaniu dań.

• Pojemność GN	8 x 1/6 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
• Pojemność	67 l
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	1 °C do 7 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	550 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• Pozycja drzwi	strona tylna
• W zestawie	3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm 8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
• Moc przyłączeniowa	0,105 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 790 x gł. 620 x wys. 320 mm
• waga	25,1 kg



▶ Deska do krojenia z polietylenu



▶ Pokrywa szklana ze szkła bezpiecznego

Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239 | UVP* 3 137,- PLN | GTIN 4015613842899



Witryna nadstawiana do strefy samoobsługowej – idealna na zimne napoje, jogurty, a także na przekąski wymagające przechowywania w niskiej tempereraturze, np. kanpki, które znajdą swoje miejsce na wykonanej ze stali szlachetnej półce o wymiarach 645 x 300 mm. Możliwość otwarcia witryny chłodniczej od przodu pozwala na szybkie pobranie produktu i zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

• Pojemność	40 l
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 645 x gł. 300 mm
• Wysokość użytkowa wewnątrz	260 mm
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 6 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	472 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Moc przyłączeniowa	0,105 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 675 x gł. 585 x wys. 345 mm
• waga	24,8 kg



▶ Witryna nadstawiana z wyjątkowo dużym otworem
szer. 650 x gł. 190 mm



▶ Powierzchnia ekspozycyjna ze stali szlachetnej
Wymiary: szer. 645 x głęb. 300 mm
▶ Wysokość użytkowa: 260 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodnicza 105

700256 | UVP* 3 667,- PLN | GTIN 4015613842912







- Możliwość obsługi witryny z obu stron
- Powierzchnia ekspozycji stal szlachetna

Witryna chłodnicza o nowoczesnym designie stanowiącym połączenie stali szlachetnej i szkła zapewni atrakcyjną prezentację żywności w strefie samoobsługowej. Dzięki znajdującym się z obu stron drzwiom przesuwnym i unoszonym bez problemy umieścimy produkty na wykonanej ze stali szlachetnej półce.

Pojemność	105 l
Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 530 x gł. 665 mm
Wysokość użytkowa wewnątrz	Maks. 300 mm
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	1 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	3
Zużycie energii elektrycznej	427 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	Obustronnie
Moc przyłączeniowa	0,105 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
waga	38 kg

Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



Głębokość pojemnika GN maks.	65 mm
Szyba zabezpieczająca	Tak
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	6 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	4
Oświetlenie	Halogen Osobne włączanie
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	strona tylna
Ilość półek	1
Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

406056



405057



	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta	110 l	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	10 781,- PLN	4015613738161
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	12 101,- PLN	4015613738178
Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 072 mm gł. 783 mm wys. 593 mm	80 kg	405057	12 858,- PLN	4015613738185

Witryna chłodnicza Bartscher Deli Cool I

700201G | UVP* 2 743,- PLN | GTIN 4015613479101





• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• Pojemność	100 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	912 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm
• waga	40,3 kg

Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II





• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz





700203G



▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 420, 421

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 l	1141 kWh / rok	szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm	56,6 kg	700202G	3 629,- PLN	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 l	1206 kWh / rok	szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm	66,3 kg	700203G	4 045,- PLN	4015613505565

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G | UVP* 3 705,- PLN | GTIN 4015613617688



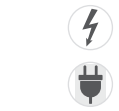


Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	120 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1360 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	Obustronnie
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm
waga	55 kg

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool IIIL

305065 | UVP* 4 635,- PLN | GTIN 4015613711270





Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.

Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	160 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1272 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne
Pozycja drzwi	strona tylna
Ilość półek	2
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 885 x gł. 570 x wys. 690 mm
waga	65,2 kg



▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



▶ 2 półki
wymiary półki: szer. 815 x głęb. 360 mm
▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 858 x głęb. 467 mm



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia

Witryna chłodnicza 7450 2E

700421 | UVP* 6 543,- PLN | GTIN 4015613840215



Witryna nablatowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.

C (A ↑ G)

• Materiał	Aluminium Stal szlachetna Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	177 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	-1 °C do 7 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Zużycie energii elektrycznej	2174 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie	Osobne włączanie LED Pionowe w narożnikach
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne, szkło
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 805 x gł. 445 x wys. 935 mm
• waga	75,6 kg



▶ Oświetlenie boczne LED
▶ osobne włączanie



▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 420, 421

Witryna chłodnicza Mini 58L



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.

B (A ↑ G)

• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	58 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1014 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
• waga	28,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 58L, biała	Biały	700258G	1 760,- PLN	4015613635057
Witryna chłodnicza Mini 58L-SW	Czarny	700358G	1 760,- PLN	4015613711843

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodnicza Mini 64L2T czarna

700358GV1 | UVP* 2 191,- PLN | GTIN 4015613821443





▶ Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Kolor	Czarny
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	64 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Zużycie energii elektrycznej	988 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Pozycja drzwi	Obustronnie
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 425 x gł. 425 x wys. 840 mm
• waga	31 kg

Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała





▶ Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



700387

Witryna chłodnicza Mini z łukowym drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 75 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	75 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1161 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• waga	35 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała	Biały	700287	2 229,- PLN	4015613857367
Witryna chłodnicza Mini 75L2T czarna	Czarny	700387	2 229,- PLN	4015613857374

Witryna chłodnicza Mini 78L



- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 78 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1003 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm

	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 78L, biała	Biały	33,2 kg	700578G	1 926,- PLN	4015613635071
Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna	Czarny	33,2 kg	700277G	1 926,- PLN	4015613635088
Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna	Srebrny	32,5 kg	700778G	2 115,- PLN	4015613664101

Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978 | UVP* 2 456,- PLN | GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całej wysokości.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Biały
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 78 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1610 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 445 x gł. 400 x wys. 985 mm
- waga: 35,4 kg



▶ W otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza nie dochodzi do zaparowania szyb

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G | UVP* 3 932,- PLN | GTIN 4015613633466



Materiał	Stal niklowo-chromowa
	Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Pojemność	78 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1141 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm
waga	41,8 kg



▶ 3 półki
wymiary: szer. 350 x głęb. 300 mm
▶ Regulacja wysokości



▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 430 x głęb. 390 mm



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/
wyłączenia

Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G | UVP* 2 153,- PLN | GTIN 4015613635101



Materiał	Tworzywo sztuczne
	Szkło
Kolor	Biały
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Pojemność	86 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1184 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Pozycja drzwi	Obustronnie
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 425 x gł. 425 x wys. 980 mm
waga	36,5 kg



▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
▶ Łukowe



▶ 3 półki
wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm
▶ Regulacja wysokości



▶ Blacha kierująca strumieniem
powietrza, zapobiega zaparowaniu
szyb



Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowym drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 98 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.

B A↑G

• Materiał	Szkło Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	98 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1087 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 425 x gł. 429 x wys. 1 080 mm
• waga	39 kg



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała	Biały	700498	2 456,- PLN	4015613857381
Witryna chłodnicza Mini 98L2T czarna	Czarny	700698	2 456,- PLN	4015613857398



▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
▶ Łukowe



▶ 4 półki z regulacją wysokości
wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm



▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 345 x głęb. 310 mm



▶ Blacha kierująca strumieniem
powietrza, zapobiega zaparowaniu
szyb

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodnicza Mini 98L





Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Pojemność	98 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1401 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	4
Regulowana wysokość półek	Tak
Właściwości	Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb
Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
waga	37,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L	Biały	700298G	2 153,- PLN	4015613635118
Witryna chłodnicza Mini 98L-SW	Czarny	700398G	2 153,- PLN	4015613711850

Witryna chłodnicza 235L-W

700336 UVP* 4 912,- PLN GTIN 4015613735580





Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.

Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Kolor	Biały
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Pojemność	235 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	1622 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Zawias drzwi	Prawo
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Ilość półek	4
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,38 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm
waga	80,2 kg

Witryna do ciast 72L

700207G | UVP* 4 371,- PLN | GTIN 4015613586687





▶ Podstawa obrotowa załączana osobno
▶ Obrotowa podstawa wyjmowana



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/ wyłączenia

• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	72 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1041 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Wilgotność powietrza maks.	70 %
• Zawias drzwi	Prawo
• Właściwości	System automatycznego zatrzymania obrotu
• Moc przyłączeniowa	0,17 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm
• waga	39 kg

Witryna do ciast 100L



Witryna kuchenna – dzięki 4 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektownej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.

• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Klasa klimatyczna	4
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Zawias drzwi	Prawo
• Rodzaj półek	Szyba szklana
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Półki obrotowe, wyjmowane



▶ Zużycie energii elektrycznej 1376 kWh / rok
▶ 4 półek



▶ Zużycie energii elektrycznej 2484 kWh / rok
▶ 6 półek



▶ Półki obrotowe
▶ Łatwe wkładanie i wyjmowanie potraw



▶ Oświetlenie LED
▶ Osobno załączane

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	4 787,- PLN	4015613641423
400L	400 l	2 °C do 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	12 975,- PLN	4015613717913

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Witryna chłodnicza KV 270L

700562 | UVP* 11 500,- PLN | GTIN 4015613782454

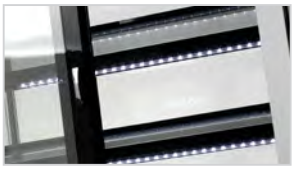


Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
Szyba zabezpieczająca	Tak
Materiał powierzchni roboczej	Szkło
Pojemność	270 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	2703 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie	LED
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Ilość półek	2
Rodzaj półek	Szyba szklana
Półki z listwami cenowymi	Tak
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,475 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm
waga	128,4 kg



▶ Drzwi przesuwne po stronie tylnej



▶ Oświetlenie LED

Regał chłodniczy "Rimi"

700231 | UVP* 8 722,- PLN | GTIN 4015613789118



Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.

Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie pojedyncze
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	220 l
Powierzchnia ekspozycji	0,52 m²
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	6
Zużycie energii elektrycznej	4487 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2018)
Oświetlenie	LED
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Ilość półek regałowych	3
Półki regałowe z listwami cenowymi	Tak
Regulowana wysokość półek	Tak
Roleta zamykająca	Tak
Moc przyłączeniowa	1,3 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm
waga	94,6 kg



▶ 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi



▶ Oświetlenie LED



▶ Roleta zamykająca

Minibar K1-111

700118V1 | UVP* 1 585,- PLN | GTIN 4015613872841





▶ 2 półki
▶ maks. nośność: 4 kg
▶ Regulacja wysokości



▶ 2 półki drzwiowe
▶ maks. nośność: 2 kg
▶ Regulacja wysokości

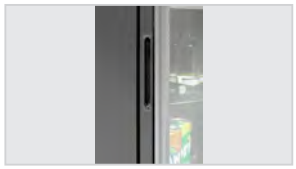
Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.

• Materiał	Lakierowana Blacha stalowa
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne Biały
• Pojemność	31 l
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	5 °C do 12 °C
• Zużycie energii elektrycznej	193 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Nadaje się do zabudowy	tak (z zawiasem ślizgowym)
• W zestawie	Zestaw montażowy
• Moc przyłączeniowa	0,065 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 402 x gł. 464 x wys. 556 mm
• waga	17,3 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

700183 | UVP* 980,- PLN | GTIN 4015613800219





▶ Zawias drzwi z możliwością zmiany strony



▶ Półki z regulacją wysokości

Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.

• Materiał	Blacha stalowa Ocynkowane
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie pojedyncze
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	46 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• GWP	3
• Zakres temperatury	4 °C do 18 °C
• Zużycie energii elektrycznej	329 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 25 °C
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	1
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,085 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
• waga	14,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Barowa szafy chłodnicze



Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

• Materiał	Stal
• Materiał wewnątrz	Aluminium
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• GWP	3
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 25 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	oświetlenie LED Drzwi samozamykające

700121





- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 467 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
  Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 2

700122





- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 420 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4

700123





- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 500 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Barowa szafa chłodnicza 124L	112 l	0,135 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 850 mm	44 kg	700121	3 099,- PLN	4015613702742
Barowa szafa chłodnicza 176L	175 l	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 500 mm wys. 860 mm	55 kg	700122	4 155,- PLN	4015613702759
Barowa szafa chłodnicza 270L	280 l	0,215 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 335 mm gł. 500 mm wys. 860 mm	76 kg	700123	5 029,- PLN	4015613702766

Chłodziarka do wina 2Z 38FL



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

• Materiał	Stal Lakierowana Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
• Chłodzenie	Sprężarka
• Ilość stref temperaturowych	2
• Zakres temperatury	Góra: od 5 °C do 20 °C Dół: od 5 °C do 20 °C
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Oświetlenie	LED Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Moc przyłączeniowa	0,15 kW | 230 V | 50 Hz



- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2Z 38FL	38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki)	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	700130	3 629,- PLN	4015613686653
Chłodziarka do wina 2Z 40FL	40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm	56,7 kg	700133	4 688,- PLN	4015613686684
Chłodziarka do wina 2Z 126FL	126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	700131	6 618,- PLN	4015613686660
Chłodziarka do wina 2Z 180FL	180 butelek (góra: 80 butelki, dół: 100 butelki)	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	700132	7 375,- PLN	4015613686677



▶ 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



▶ Równomierny rozkład temperatury



▶ Szyba szklana z filtrem UV



▶ Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Prezenter wina 2Z 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:
  Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino 2Z 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613738062



700135 UVP* 197,- PLN

Prezenter wina 2Z 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:
  Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino 2Z 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137 UVP* 208,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji ichłodzenia wina wdyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED wchłodziarce do wina można stylowo zaprezentować butelki wina białego, różowego lub czerwonego wbufecie, na stole wrestauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Chłodzenie	Termoelektrycznie
• Ilość stref temperaturowych	1
• Zakres temperatury	5 °C do 18 °C
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Oświetlenie	LED Osobne włączanie
• Moc przyłączeniowa	0,05 kW | 230 V | 50 Hz



▶ 1 strefa temperatury
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 1°C



▶ Oświetlenie LED
▶ Osobne włączanie





	Pojemność	Otwór na butelkę	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2FL-100	2 butelki	Ø 85 mm	szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm	4,9 kg	700142	1 128,- PLN	4015613794457
Chłodziarka do wina 4FL-100	4 butelki	Ø 85 mm	szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 245,- PLN	4015613735917
Chłodziarka do wina 4FLS-10	4-5 butelk	430 x 100 mm	szer. 500 mm gł. 265 mm wys. 260 mm	7,1 kg	700143	1 434,- PLN	4015613862941

Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszce dzięki chłodziarce impulsowej.

• Materiał	Stal szlachetna Pleksiglas Tworzywo sztuczne
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe Sprężarka
• Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
• Klasa klimatyczna	ST
• Oświetlenie	LED
• Ważna wskazówka	Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej





- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm





- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

	Ilość przegród	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka impulsowa 60L-1F	1	60 l	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	700806	3 776,- PLN	4015613714479
Chłodziarka impulsowa 110L-2F	2	110 l	0,185 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm	40,8 kg	700809	4 348,- PLN	4015613746241

Chłodziarka szufladowa 600S2

110159 UVP* 6 164,- PLN GTIN 4015613719450



Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.



• Ilość szuflad	2
• Wymiary szuflad	dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm górna: szer. 440 x głęb. 440 mm
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1095 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (EU Nr. 2015 / 1094)
• Maksymalna wysokość butelki	275 mm
• Nośność na szufladę maks.	20 kg
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,167 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 645 x wys. 845 mm
• waga	50,8 kg





▶ Górna szuflada wyposażona w perforowany spód

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

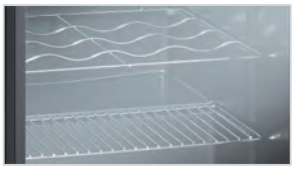
Lodówka na butelki 88L

700182G UVP* 1 419,- PLN GTIN 4015613764023





► Pojemność: 28 butelek



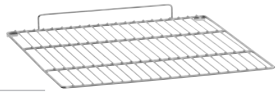
► ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk)
► ruszt, chromowany

Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadawąską budowę, dzięki czemupozwala sięzintegrować praktyczniew każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nablatowewrestauracjach, barach,kawiarniach,stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

• Materiał	Blacha stalowa
• Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	88 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	139 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	6
• Regulowana wysokość półek	Nie
• Właściwości	Pojemność: 28 butelek Górne oświetlenie LED, osobno włączane
• Moc przyłączeniowa	0,085 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 430 x gł. 480 x wys. 830 mm
• waga	22,2 kg

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 355 x gł. 360 x wys. 38 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613697192



700087 UVP* 36,- PLN



► Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L

Szafa chłodnicza na butelki K1-111

700473V1 UVP* 2 796,- PLN GTIN 4015613878348



Dużo miejsca do przechowywania zimnych napojów – prosta schładzarka do butelek doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym. Dzięki półkom o regulowanej wysokości wnętrze schładzarki można wykorzystać całkowicie w zależności od potrzeb.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Pojemność	270 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	105 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	E (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 43 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Oświetlenie wewnętrzne załączane osobno
• Moc przyłączeniowa	0,21 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 650 x wys. 1 450 mm
• waga	50,2 kg

Schładzarka do butelek 350L

700323 UVP* 4 310,- PLN GTIN 4015613842837



Schładzarka do butelek wyróżnia się pojemnością 350l oraz drzwiami skrzydłowymi zpodwójnym przeszkleniem, które zapewniają atrakcyjną prezentację produktów. Oświetlenie wewnętrzne stanowi idealne uzupełnienie do ekspozycji niezawodnie schłodzonych towarów.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	350 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	744 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm
• waga	67 kg

Lodówka magazynowa 350

700276 UVP* 3 629,- PLN GTIN 4015613797632



Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystrój każdej kuchu i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	350 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	735 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2015 / 1094)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 30 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	2 kółka, 2 nóżki Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
• waga	55 kg



▶ 5 półek
wymiary: szer. 520 x głęb. 360 mm
▶ półki z regulacją wysokości



▶ Oświetlenie wewnętrzne



▶ 2 kółka, 2 nóżki

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafa chłodnicza 590LW

700907 | UVP* 6 618,- PLN | GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnię 30 °C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.



- Materiał: Stal, lakierowana
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 590 l
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: od 10 °C do 25 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 5
- Właściwości: Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa: 0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 773 x gł. 742 x wys. 1 907 mm
- waga: 87,92 kg

Lodówka 600 WSTL

700854 | UVP* 6 240,- PLN | GTIN 4015613843278



Zamykana lodówka – dzięki powierzchni o delikatnej strukturze – stanie się językiem uwagi w każdej kuchni gastronomicznej. 5 rusztów z regulacją wysokości pozwala dowolnie zaaranżować wnętrze w zależności od potrzeb. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza.



- Materiał: Stal, powierzchnia lakierowana, z delikatną strukturą
- Materiał wewnątrz: Stal, lakierowana
- Pojemność: 600 l
- Chłodzenie: Statyczne z 1 wentylatorem
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 664 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (nr UE 2015/1094-IV)
- Temperatura otoczenia: do 32 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Regulacja wysokości: 1930 mm do 1945 mm
- Ilość półek: 5
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,292 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 780 x gł. 720 x wys. 1 930 mm
- waga: 91,2 kg



- Solidna powierzchnia urządzenia
- Zewnętrzna powłoka lakiernicza o delikatnej strukturze

Ruszt wkładany 600 WSTL-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 510 x wys. 40 mm
- waga: 2,47 kg
- GTIN: 4015613863085

700858 | UVP* 159,- PLN

Ruszt wkładany 600 WSTL-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 380 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613860664

700857 | UVP* 136,- PLN

Lodówka z drzwiami szklanymi GTK3-121

700851 UVP* 2 641,- PLN GTIN 4015613841908



Przyciąga wzrok na każdej grillowej lub kulinarnej imprezie – kompaktowa lodówka z drzwiami szklanymi o nowoczesnym designie. Na 3 półkach za szklanymi drzwiami z filtrem UV można chłodzić napoje i żywność.

- Materiał: CNS 18/10; szkło, przyciemnione
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia: Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV; Przeszklenie potrójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 63 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -1 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 345 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: A (nr UE 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Ważna wskazówka: Do użytku w pomieszczeniach; Do użytku na zewnątrz pod warunkiem zabezpieczenia przed wpływem czynników pogodowych; Możliwość zabudowy pod warunkiem pozostawienia min. 15 cm wolnej przestrzeni wokół
- Moc przyłączeniowa: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 430 x gł. 555 x wys. 675 mm
- waga: 35 kg



▶ 3 półek, regulacja wysokości
▶ Wymiary: szer. 335 x głęb. 350 mm



▶ Oświetlenie LED
▶ Możliwość zamknięcia

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812 UVP* 4 726,- PLN GTIN 4015613720623



Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.

- Materiał: Stal; Z powłoką; Szkło; Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnątrz: Stal; Z powłoką
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 300 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 953 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 40 °C
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: 1 wentylator; Oświetlenie LED, załączane osobno; 4 kółka, 2 nóżki
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 440 x gł. 708 x wys. 1 840 mm
- waga: 78 kg



▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

700834 | UVP* 3 969,- PLN | GTIN 4015613756943





► 4 półek, możliwość regulacji wysokości
► z listwami cenowymi, możliwość zdjęcia



► Oświetlenie LED, załączane osobno

Szafa chłodnicza z praktycznymi drzwiami ze szkła pozwoli zaoszczędzić czas i energię, ponieważ jeszcze przed otwarciem drzwi można zobaczyć, co kryje się w środku – szafa chłodnicza doskonale sprawdzi się zarówno w spiżarni i kuchni, jak i w różnych strefach klienta jak lokale sklepowe, stołówki, sale dla gości czy stacje paliw.

D (A ↑ G)

• Materiał	Blacha stalowa, lakierowana | Szkło
	Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	360 l
• Chłodzenie	Statycznie
	z dodatkowym wentylatorem
• GWP	3
• Zakres temperatury	-1 °C do 6 °C
• Zużycie energii elektrycznej	710 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 40 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Rodzaj drzwi	Drzwi skrzydłowe, szkło
	Samozamykające
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	1 wentylator
	2 kółka, 2 nóżki
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm
• waga	72 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami pr. GTK2-221

700848 | UVP* 8 317,- PLN | GTIN 4015613839974



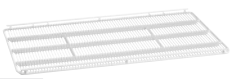
Lodówka z drzwiami szklanymi GTK2-221 – dzięki energooszczędnemu trybowi nocnemu i wentylatorowi przerywającemu pracę po otwarciu drzwi – stanowi nie tylko optymalny magnes na klienta, lecz również pozwala zmaksymalizować oszczędności w zużyciu energii. Dzięki temu produkty zawsze pozostają świeże i dobrze się prezentują.

F (A ↑ G)

• Materiał	Szkło
	Stal, lakierowana
• Materiał wewnątrz	Stal | Z powłoką
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	804 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	1 °C do 9 °C
• Zużycie energii elektrycznej	1978 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Lewo / prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
	Drzwi samozamykające
	Oświetlenie LED, załączane osobno
• Ważna wskazówka	Uchwyty dystansowe należy zamontować na tylnej ściance
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 880 x gł. 725 x wys. 2 030 mm
• waga	137,4 kg

Ruszt wkładany GTK2-221

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 790 x gł. 525 x wys. 35 mm
- waga: 4,18 kg
- GTIN: 4015613865218



700848ZR | UVP* 246,- PLN

Szafa chłodnicza z drzwiami pr. GTK1-123

700836 UVP* 4 533,- PLN GTIN 4015613814704





Przykuwa wzrok w każdym dziale samoobsługi: dzięki podświetlanemu wyświetlaczowi reklamowemu szklane drzwi lodówki przyciągają uwagę, prezentując produkty w najlepszym świetle.

• Materiał	Stal, lakierowana | Szkło Tworzywo sztuczne PP
• Materiał wewnątrz	Aluminium | Z powłoką
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	232 l
• Chłodzenie	Statyczne z 1 wentylatorem
• GWP	3
• Zakres temperatury	1 °C do 9 °C
• Zużycie energii elektrycznej	615 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Display reklamowy	oświetlenie LED Na naklejki, wymiary maks.: szer. 445 x wys. 190 mm
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	oświetlenie LED 4 kółka, 2 nóżki
• Moc przyłączeniowa	0,21 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 530 x wys. 2 030 mm
• waga	71,6 kg

Ruszt wkładany GTK1-123

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 360 x gł. 335 x wys. 30 mm
- waga: 1,13 kg
- GTIN: 4015613865164

700836ZR UVP* 85,- PLN

Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700611 UVP* 3 776,- PLN GTIN 4015613840338



Świetny sposób, aby zwrócić uwagę na reklamę i informacje: podświetlany display reklamowy znajduje się w zasięgu wzroku i budzi zainteresowanie – w lokalu sklepowym, stołówce czy sali dla gości. Za pomocą logo lub ogólnych informacji możesz wykorzystać swoją reklamę tak, aby osiągnąć zamierzony cel. Bezpośrednie spojrzenie na artykuły spożywcze skłania dodatkowo do zakupów pod wpływem impulsu.

• Materiał	Stal, lakierowana / Szkło Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne ABS
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	302 l
• Chłodzenie	Statyczne z 1 wentylatorem
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	642 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 30 °C
• Display reklamowy	oświetlenie LED Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	1 wentylator 2 kółka, 2 nóżki Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym
• Moc przyłączeniowa	0,155 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
• waga	55,6 kg



▶ Display reklamowy
▶ Podświetlenie LED



▶ Oświetlenie LED

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210



Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięte w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

• Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Regulacja wysokości	2040 mm do 2115 mm
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Oświetlenie LED, załączane osobno Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach Drzwi samozamykające



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN210	461 l	886 kWh / rok	0,182 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 855 mm wys. 2 060 mm	108,6 kg	700603	11 537,- PLN	4015613781730
1400 GN210	922 l	1308 kWh / rok	0,207 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 320 mm gł. 835 mm wys. 2 040 mm	166,5 kg	700601	17 399,- PLN	4015613757810



▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN
▶ Półki na szer. 530 x głęb. 640 mm
▶ Półki z regulacją wysokości



▶ Możliwość zamknięcia



▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

• Materiał	Stal, lakierowana
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność użytkowa	430 l
• Chłodzenie	kompresor Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
• Zużycie energii elektrycznej	3650 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 25 °C
• Ilość drzwi	2
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania Oświetlenie LED, załączane osobno Lodówka u góry | zamrażarka na dole urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
• Moc przyłączeniowa	0,767 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 700 x gł. 780 x wys. 2 000 mm
• waga	121,4 kg



▶ 2 półki w każdym przedziale
▶ Wymiary: szer. 565 x głęb. 475 mm





▶ Wyświetlacz cyfrowy
▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



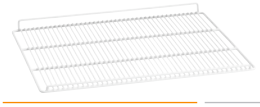
▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówko-zamrażarka 430L	Tworzywo sztuczne, biały	**700898**	8 317,- PLN	4015613765747
Lodówko-zamrażarka KTK1-122	Tworzywo sztuczne, czarny	**700900**	8 317,- PLN	4015613842851

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt wkładany 430L

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,14 kg
- GTIN: 4015613865485

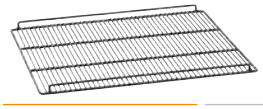


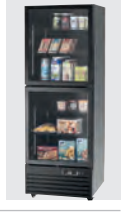


700898ZR — UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTK1-122

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613865508





700900ZR — UVP* 72,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lodówko-zamrażarka





Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

• Materiał	Stal, lakierowana
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	820 l
• Chłodzenie	kompresor Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
• Zużycie energii elektrycznej	6570 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 25 °C
• Ilość drzwi	2
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Lewo / prawo
• Ilość półek	8
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania Oświetlenie LED, załączane osobno Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 220 x gł. 805 x wys. 2 000 mm
• waga	201 kg



▶ 4 półki w każdym przedziale
▶ Wymiary: szer. 500 x głęb. 485 mm





▶ Wyświetlacz cyfrowy
▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



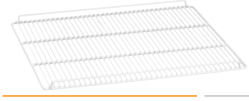
▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówko-zamrażarka 820L	Tworzywo sztuczne, biały	700899	13 236,- PLN	4015613765754
Lodówko-zamrażarka KTK2-222	Tworzywo sztuczne, czarny	700901	13 236,- PLN	4015613842868

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt wkładany 820L

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,96 kg
- GTIN: 4015613865492

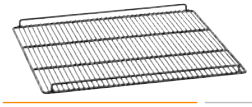




700899ZR — UVP* 57,- PLN

Ruszt wkładany KTK2-222

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,97 kg
- GTIN: 4015613865515





700901ZR — UVP* 57,- PLN

Lodówko-zamrażarka 484L GN210

700826 UVP* 11 197,- PLN GTIN 4015613689012



Lodówko-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.

• Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
• Pojemność	484 l
• Norma gastronomiczna	2/1 GN | 1/1 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania posiada także prowadnice na pojemniki GN Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia Lodówka u góry | zamrażarka na dole
• Moc przyłączeniowa	0,767 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm
• waga	122,8 kg

Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Dla zapewnienia dodatkowej powierzchni przechowywania wymagany jest ruszt wkładany 484L GN210
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844 UVP* 170,- PLN

Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- Ważna wskazówka: Dla dodatkowej powierzchni do przechowywania wymagana jest szyna podporowa 484L GN210-2
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460

700846 UVP* 132,- PLN

Szafa chłodnicza 335L GN110

700825 UVP* 7 072,- PLN GTIN 4015613689036



Zgodna z normą gastronomiczną lodówka została wyposażona w 4 kółka skrętne, a dzięki prowadnicom wzdłużnym zajmuje wyjątkowo mało miejsca. Regulowane na wysokość prowadnice pomieszczą przygotowane pojemniki GN w formacie 1/1 i 1/2.

• Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
• Pojemność	335 l
• Norma gastronomiczna	1/1 GN | 1/2 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	548 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2015 / 1094)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,347 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm
• waga	79 kg

Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838 UVP* 170,- PLN

Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839 UVP* 132,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafa chłodnicza KGN1-112



Dzięki dużej ilości miejsca wewnątrz chłodzone produkty można przechowywać w przejrzysty sposób na regałach w formacie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne lodówki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.

- Materiał: Stal szlachetna, ścianka tylna ocynkowana, osłona spodnia ocynkowana
- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- GWP: 60
- Zakres temperatury: 0 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 40 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak

700843



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

700853



- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
KGN1-112	650 l	482 kWh / rok	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	102,7 kg	700843	6 425,- PLN	4015613828459
KGN2-212	1350 l	803 kWh / rok	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	159,5 kg	700853	10 588,- PLN	4015613846453



▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN



▶ Półek, regulacja wysokości
▶ Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



▶ Możliwość zamknięcia



▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

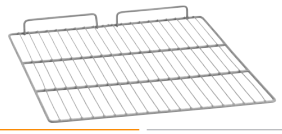
- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356



700860 UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859 UVP* 72,- PLN



▶ Zamrażarka TKGN1-112 | TKGN2-212
zob. katalog str 266

Lodówka 700 GN211



- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulacja wysokości: 2040 mm do 2115 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	577 kWh / rok	0,368 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	700415	9 645,- PLN	4015613840253
1400 GN211	1400 l	998 kWh / rok	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	162 kg	700416	13 429,- PLN	4015613840260

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 UVP* 170,- PLN

Szafa chłodnicza 700 GN210

700904 UVP* 11 344,- PLN GTIN 4015613840284



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.



- Materiał wewnątrz: CNS 18/10
- Pojemność: 700 l
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 321 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 40 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Regulacja wysokości: 2040 mm do 2090 mm
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
- waga: 140,94 kg



▶ Oświetlenie LED
▶ Osobne włączanie

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 UVP* 148,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

700817 UVP* 170,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Mini chłodnia 1240L



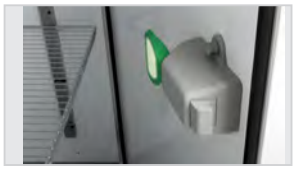
• Materiał	Blacha stalowa Powlekane PVC
• Materiał wewnątrz	Aluminium Spód ze stali szlachetnej
• Wymiary wewnętrzne	szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm
• Pojemność	1240 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Właściwości	Zamek antypaniczny Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe
• Moc przyłączeniowa	0,571 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
• waga	158,2 kg



▶ Komora chłodnicza
pojemność: 1240 litrów
wymiary: szer. 855 x głęb. 900 x wys. 1760 mm



▶ Przystosowana do
prowadnic
rusztów
wieszaków
ramp podjazdowych



▶ z zamkiem antypanicznym
▶ możliwość zamknięcia
▶ możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

	Stan przy dostawie	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini chłodnia 1240L	W stanie całkowicie zmontowanym	700690	17 777,- PLN	4015613787114
Mini chłodnia BS1240L	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	700699	17 777,- PLN	4015613790879

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

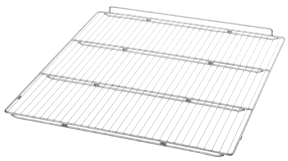
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593 — UVP* 624,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592 — UVP* 488,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595 — UVP* 488,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597 — UVP* 791,- PLN

Szafka Dry Age





Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.

• Materiał	Szkło Blacha stalowa
• Materiał wewnątrz	stal nierdzewna
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie potrójne Barwione Szkło filtracyjne UV
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• GWP	3
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 14 °C
• Temperatura otoczenia	18 °C do 38 °C
• Wilgotność powietrza	od 50 % do 85 %
• Lampa UV	Tak
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	Antybakteryjne światło UV Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym









- ▶ Optymalne warunki klimatyczne do procesu dojrzewania mięsa
- ▶ Wilgotność powietrza regulowana w krokach co 1 %
- ▶ Temperatura regulowana w krokach co 1 °C

- ▶ Nadaje się do dojrzewania zawieszanego i leżącego wysokiej jakości mięsa wieprzowego, wołowego i dziczyzny

Szafka Dry Age 63

• Wymiary wewnętrzne	szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm
• Pojemność	63 l
• Ilość filtrów	1
• Zbiornik wody	300 ml
• Wymiary prętów	szer. 295 x głęb. 305 x wys. 30 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	20 kg
• Ilość półek	4
• Maks. nośność półek	15 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• W zestawie	1 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytowa 1 uchwyt z materiałem montażowym 1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso 2 kluczyki 4 kratownica ze stali szlachetnej 1 filtr wilgotności + 1 filtr zapasowy + uchwyt + miska ociekowa
• Moc przyłączeniowa	0,135 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm
• waga	40,6 kg
• GTIN	4015613769363

700840 UVP* 4 348,- PLN

Szafka Dry Age 380

• Wymiary wewnętrzne	szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm
• Pojemność	380 l
• Ilość filtrów	2
• Zbiornik wody	2 x 300 ml
• Wymiary prętów	Ø 25 mm, długość 495 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	80 kg
• Ilość półek	7
• Maks. nośność półek	20 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Nie
• W zestawie	2 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytowa 7 kratownica ze stali szlachetnej 1 uchwyt z materiałem montażowym 2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso 2 kluczyki 2 filtry wilgotności + 2 filtry zapasowe + uchwyt + miska ociekowa
• Moc przyłączeniowa	0,41 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm
• waga	104 kg
• GTIN	4015613769370

700841 UVP* 13 236,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stoły mroźnicze



Stół mroźniczy T2-1341

110872 | UVP* 11 723,- PLN | GTIN 4015613797618



2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrożonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.

Ilość szafek	1
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
Ilość par prowadnic	6
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-22 °C do -18 °C
Zużycie energii elektrycznej	2644 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	E (Nr EU 2015 / 1094)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Zawias drzwi	Lewo / prawo
W zestawie	2 ruszty
Moc przyłączeniowa	0,667 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga	92,4 kg



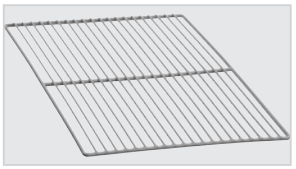
▶ Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



▶ Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



▶ Nóżki z regulacją wysokości



▶ 2 ruszty w zestawie

Prowadnice T2-1341-2

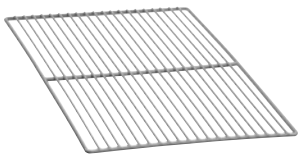
- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441



110873 | UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874 | UVP* 132,- PLN



▶ Stół chłodniczy Nr art. 110881 zob. katalog str 216

Zamrażarka TKS38

700078 UVP* 927,- PLN GTIN 4015613636900





Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrożonek.

- Materiał: Polietylen
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 38 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 147 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Moc przyłączeniowa: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga: 14 kg



▶ 1 wsad na maks. 18 szklane
▶ Długość każdego haczyka: 135 mm



▶ Kompaktowa, poręczna, praktyczna
▶ Pojemność: 38 litrów





Zamrażarka TKS90

700342 UVP* 3 969,- PLN GTIN 4015613719696





Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.

- Materiał: Stal, Lakierowana, Szkło
- Pojemność: 90 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- Zakres temperatury: -13 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1991 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- W zestawie: 2 kluczyki
- Moc przyłączeniowa: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm
- waga: 47,6 kg



▶ Ogrzewanie szyby zapewniające dobrą widoczność wnętrza
▶ zapobiega zaparowaniu szklanych drzwi
▶ możliwość osobnego załączenia





▶ szkło, przeszklenie potrójne



▶ Możliwość zamknięcia
▶ w zestawie 2 klucze

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zamrażarka TK1-111

700341V1 | UVP* 3 175,- PLN | GTIN 4015613878331



Zamrażarka z 6 szufladami zapewni dobrze posortowane przechowywanie mrożonych produktów. Dzięki szufladzie Big Box zamrażanie i przechowywanie dużych mrożonek nie stanowi żadnego problemu. Prosty design w białym kolorze sprawia, że zamrażarka doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym.

Materiał	Tworzywo sztuczne
Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
Pojemność	215 l
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury do	-18 °C
GWP	3
Zużycie energii elektrycznej	201 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	E (Nr EU 2019 / 2016)
Temperatura otoczenia	16 °C do 43 °C
Ilość szuflad	6
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Właściwości	Szerokość szuflad: 440 mm Wysokość szuflad: 172 mm 1 szuflada Big Box szer. 440 x wys. 262 mm
W zestawie	1 tacka na kostki lodu
Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 595 x gł. 655 x wys. 1 450 mm
waga	53 kg



▶ 6 szuflady



▶ 1 Big Box na duże mrożonki

Zamrażarka 600ST

700856 | UVP* 7 560,- PLN | GTIN 4015613843292



Zamykana zamrażarka w solidnym wykonaniu ze stali szlachetnej pozwoli się idealnie zintegrować w każdej dużej kuchni. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza. Dużą przestrzeń wewnątrz można optymalnie wykorzystać dzięki 6 półkom.

Materiał wewnątrz	Stal, lakierowana
Pojemność	600 l
Chłodzenie	Statycznie
GWP	3
Zakres temperatury	-15 °C do -22 °C
Temperatura otoczenia	do 32 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Regulacja wysokości	1870 mm do 1885 mm
Ilość półek	6
Regulowana wysokość półek	Nie
Moc przyłączeniowa	0,199 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 780 x gł. 742 x wys. 1 870 mm
waga	95,4 kg



▶ Pojemność: 600 litry
▶ Klasa klimatyczna: 4



▶ 6 półki
▶ Wymiary: szer. 590 x głęb. 490 mm



▶ Możliwość zamknięcia



▶ Nóżki z regulacją wysokości

Zamrażarka TKGN1-112



Dzięki dużej ilości miejsca wewnątrz mrożone produkty można przechowywać w przejrzysty sposób na regałach w formacie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne zamrażarki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.

- Materiał: Stal szlachetna, ścianka tylna ocynkowana, osłona spodnia ocynkowana
- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 60
- Zakres temperatury: -18 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia: do 40 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak

700852



- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

700847



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TKGN1-112	650 l	1876 kWh / rok	0,41 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	101,2 kg	700852	7 560,- PLN	4015613846446
TKGN2-212	1350 l	4263 kWh / rok	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	168,9 kg	700847	13 236,- PLN	4015613828473



▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN



▶ Półki
▶ Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



▶ Możliwość zamknięcia

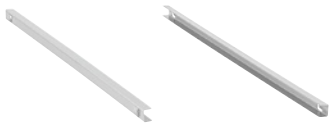


▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

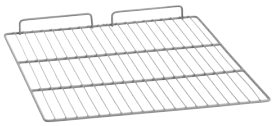
- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356



700860 UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859 UVP* 72,- PLN



▶ Szafa chłodnicza KGN1-112 | KGN2-212 zob. katalog str 259

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zamrażarka 700 GN211



- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -18 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3



- Klasa wydajności energetycznej: E (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	2336 kWh / rok	0,69 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	110,4 kg	700705	11 916,- PLN	4015613840239
1400 GN211	1400 l	4580 kWh / rok	1,012 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 315 mm gł. 852 mm wys. 2 050 mm	174 kg	700706	16 264,- PLN	4015613840246

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 UVP* 170,- PLN

Szafa mroźnicza 700 GN210

700903 UVP* 12 673,- PLN GTIN 4015613840277



Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- Pojemność: 700 l
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -18 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1172 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Regulacja wysokości: 2040 mm do 2090 mm
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
- waga: 144,65 kg



- Oświetlenie LED
- osobne włączanie

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 UVP* 148,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

700817 UVP* 170,- PLN

Zamrażarki



Zamrażarka 288-W



Zamrażarka o pojemności 288 litrów stanowi energooszczędną alternatywę dla zwykłej zamrażarki. Oba kosze oraz ścianka działowa zapewniają uporządkowane przechowywanie dobrze posortowanych mrożonek.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal, lakierowana
• Materiał wewnątrz	Aluminium, powlekana
• Wymiary kosza	szer. 225 x gł. 550 x wys. 230 mm
• Ścianka działowa	możliwość indywidualnego zastosowania materiał: tworzywo sztuczne
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury do	-18 °C
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak







	Pojemność	Ilość koszy	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
288-W	288 l	2	344 kWh / rok	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 015 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	43,4 kg	700967	3 398,- PLN	4015613814728
391-W	391 l	4	414 kWh / rok	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 305 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	63 kg	700968	3 776,- PLN	4015613854311
479-W	479 l	5	475 kWh / rok	0,14 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 555 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	70 kg	700969	4 533,- PLN	4015613854328



▶ Zamrażarka z chłodzeniem statycznym



▶ Wyjmowane kosze



▶ 1 ścianka działowa
▶ możliwość indywidualnej regulacji



▶ Możliwość zamknięcia

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605 | UVP* 19 862,- PLN | GTIN 4015613504780



• Ilość par prowadnic	5
• Format prowadnic	1/1 GN 600 x 400 mm
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	1945
• Cykl szybkiego chłodzenia	od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)
• Wydajność szokowa zamrażarki	od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg Zamrażanie szokowe: 0,35 kWH/kg
• W zestawie	1 bagnetowa sonda temperatury
• Moc przyłączeniowa	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	98 kg

Łuskarki do lodu



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.

• Produkcja przy pomocy	Pionowy system parownika
• Pojemność zasobnika	18 kg
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	T
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Czujnik poziomu napełnienia	Tak
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony
• wymiary	szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

	Produkcja maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Łuskarka do lodu F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	15 700,- PLN	4015613792873
Łuskarka do lodu F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	17 970,- PLN	4015613793573

Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083 | UVP* 1 128,- PLN | GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Kolor	Stalowo-szary
• Produkcja maks.	15 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	24 kostek lodu
• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt kostki Przezroczyste
• Produkcja przy pomocy	Pionowy system parownika
• Pojemność zasobnika	1 kg
• Pojemność zbiornika	2,3 l
• Chłodzenie	kompresor
• Klasa klimatyczna	ST
• Moc przyłączeniowa	0,24 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
• waga	10,4 kg



▶ Na cykl roboczy: 24 kostki lodu
▶ Maksymalnie: 15 kg / 24 h



▶ Pojemność zasobnika: 1 kg

Kostkarka do lodu HK150

100082 | UVP* 1 283,- PLN | GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Kolor	Stalowo-szary
• Produkcja maks.	15 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	12 kostek lodu
• Ilość rozmiarów kostek lodu	3
• Rozmiar kostki lodu	S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 cm) M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm) L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 cm)
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	Pionowy system parownika
• Pojemność zasobnika	1,5 kg
• Pojemność zbiornika	4,5 l
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	ST
• Moc przyłączeniowa	0,32 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
• waga	13,9 kg



▶ 3 różne rozmiary kostek lodu
S (Ø 1,5 mm | wys. 3,5 mm)
M (Ø 2,2 mm | wys. 3,5 mm)
L (Ø 2,5 mm | wys. 3,5 mm)



▶ Pojemność zasobnika: 1,5 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.

- Ilość rozmiarów kostek lodu: 1
- Wersja kostek lodu: Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy: Pompa obiegowa
- Chłodzenie: Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna: ST
- Przyłącze wody: 3/4"
- Odpływ wody: Ø 21 mm
- Ważna wskazówka: Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu C26

- Produkcja maks.: 25 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 16 kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu: Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
- Pojemność zasobnika: 7 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
- waga: 25,6 kg
- GTIN: 4015613780856

104049 UVP* 3 326,- PLN

Kostkarka do lodu C50

- Produkcja maks.: 50 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 24 kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu: Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
- Pojemność zasobnika: 13 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
- waga: 38,4 kg
- GTIN: 4015613780863

104050 UVP* 4 726,- PLN

Kostkarka do lodu Q 26





System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.

- Ilość rozmiarów kostek lodu: 1
- Rozmiar kostki lodu: 32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
- Wersja kostek lodu: Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy: System łopatkowy
- Chłodzenie: Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna: SN
- Przyłącze wody: 3/4"
- Odpływ wody: Ø 20 mm
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Wysokość bez nóżek: 690 mm
- Ważna wskazówka: Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu Q 26

- Produkcja maks.: 25 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 15 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 10 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,265 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
- waga: 30,9 kg
- GTIN: 4015613785707

104304 UVP* 6 845,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

- Produkcja maks.: 45 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 35 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 16 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
- waga: 38,8 kg
- GTIN: 4015613774077

104306 UVP* 9 645,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	35 x 32 mm, 20 g, regulowany
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pełny)
• Produkcja przy pomocy	System natryskowy
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	T
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Podblatowa	Tak
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Kostkarka do lodu B 28 Plus

• Produkcja maks.	28 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	18 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	6,5 kg
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
• waga	28,6 kg
• GTIN	4015613774053

104523 UVP* 6 202,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

• Produkcja maks.	38 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	11,5 kg
• Moc przyłączeniowa	0,62 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
• waga	33,8 kg
• GTIN	4015613787503

104538 UVP* 7 753,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

• Produkcja maks.	46 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	15 kg
• Moc przyłączeniowa	0,68 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
• waga	28,2 kg
• GTIN	4015613787510

104548 UVP* 8 696,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

• Produkcja maks.	70 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Moc przyłączeniowa	0,88 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
• waga	53,6 kg
• GTIN	4015613774060

104583 UVP* 10 667,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

• Produkcja maks.	86 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Moc przyłączeniowa	0,98 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
• waga	54,2 kg
• GTIN	4015613787527

104593 UVP* 12 029,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Maszyna do lodów 1500

135028 | UVP* 1 268,- PLN | GTIN 4015613806204



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool" zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Przystosowane do	Mrożone jogurty Sorbety Zmrożone desery Lody
• Pojemność	1,5 l
• Produkcja lodu	Od ok. 30 do 60 minut
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres mrożenia do	Ok. -25 °C
• Właściwości pojemnika na lody	Materiał: stal szlachetna Możliwość wyjęcia
• W zestawie	1 łyżka do lodów 1 kubek z miarką
• Moc przyłączeniowa	0,12 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
• waga	8,9 kg

Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 137 x wys. 142 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613846422



135029 | UVP* 72,- PLN

Witryna do lodów 2x5L-F



Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal
• Głębokość pojemnika maks.	150 mm
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	-15 °C do -18 °C
• Klasa wydajności energetycznej	A (nr UE 2019 / 2018)
• Klasa klimatyczna	4
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• W zestawie	stojak na pojemniki GN
• Nie wchodzi w zakres dostawy	pojemnik GN
• Moc przyłączeniowa	0,184 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Do lodów i sorbetów



▶ Pojemnik na lody 5000
zob. katalog str 274



▶ Możliwość wyposażenia w:
2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
2 pojemniki na lody o poj. 5 litrów



▶ Możliwość wyposażenia w:
3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
3 pojemniki na lody o poj. 5 litrów

	Pojemność maks.	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna do lodów 2x5L-F	10 l	537 kWh / rok	szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm	25 kg	700940	6 804,- PLN	4015613809557
Witryna do lodów 3x5L-F	15 l	637 kWh / rok	szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm	29,8 kg	700941	7 560,- PLN	4015613809564

Witryna do lodów 4x6,5L-F

700248 UVP* 5 105,- PLN GTIN 4015613848761



Na indywidualne lodowe specjały – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom na lody witryna zapewnia możliwość przygotowania deserów na niewielkiej powierzchni w każdej kuchni gastronomicznej. Płaska pokrywa szklana z oświetleniem LED pozwala na szybki przegląd lodowych pyszności. Pozwala to uniknąć strat temperatury w związku z kontrolą poziomu napełnienia.

• Pojemność maks.	26 l 4 pojemniki na lody, 6,5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 150 mm
• Głębokość pojemnika maks.	150 mm
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	-18 °C do -25 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1739 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• W zestawie	4 pojemniki na lody, 5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 115 mm, stal szlachetna
• Ważna wskazówka	Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
• Moc przyłączeniowa	0,21 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 867 x gł. 735 x wys. 375 mm
• waga	43,8 kg



▶ Zastosowanie: 4 pojemniki



▶ Zapewnia praktyczną możliwość przygotowania
▶ powierzchnia do odstawiania na urządzeniu

Pojemnik na lody 5000

- Przystosowane do:
  Witryna do lodów 2x5L-F, Witryna do lodów 3x5L-F,
  Witryna do lodów 4x6,5L-F
- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 165 x gł. 360 x wys. 115 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613873732

700261 UVP* 83,- PLN





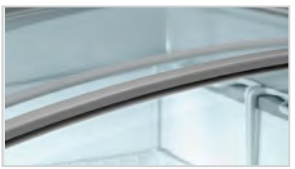
Zamrażarka na lody 300L

700732 UVP* 4 912,- PLN GTIN 4015613840345



Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.

• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Tworzywo sztuczne (LDPE)
• Wymiary wewnątrz	szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
• Pojemność	300 l
• Ilość koszy	2
• Wymiary kosza	szer. 250 x gł. 520 x wys. 200 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	-22 °C do -18 °C
• Zużycie energii elektrycznej	677 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 35 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• W zestawie	2 kosze
• Moc przyłączeniowa	0,164 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 990 x gł. 700 x wys. 865 mm
• waga	51 kg



▶ 2 przesuwne pokrywy szklane
▶ szkło pojedyncze, podwójnie hartowane
▶ szkło bezpieczne



▶ Oświetlenie LED
▶ Możliwość zamknięcia

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

Seria E







	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
DANE PODSTAWOWE	**GS E350 LPR**	**GS E400 LPR K**	**US E500 LPR**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	220 mm	280 mm	300 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	300 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1
cykl pracy	120 s	120 s	120 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy
podblatowa	✓	✓	✓
WYMIARY			
szerokość	430 mm	468 mm	595 mm
głębokość	550 mm	580 mm	650 mm
wysokość	668 mm	725 mm	825 mm
waga	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
NUMER ARTYKULU	110350	110400	110500
UVP*	7 375,- PLN	7 753,- PLN	8 170,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria E



	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
FUNKCJE	**GS E350 LPR**	**GS E400 LPR K**	**US E500 LPR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	—	—
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	✓	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	11 litrów	15 litrów	25 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2 litry	2,5 litra	2,7 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4“	3/4“	3/4“
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2 kW	2 kW	2,8 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	do 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50 Hz	3,1 kW | 230 V | 50 Hz	3,4 kW | 230 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria C



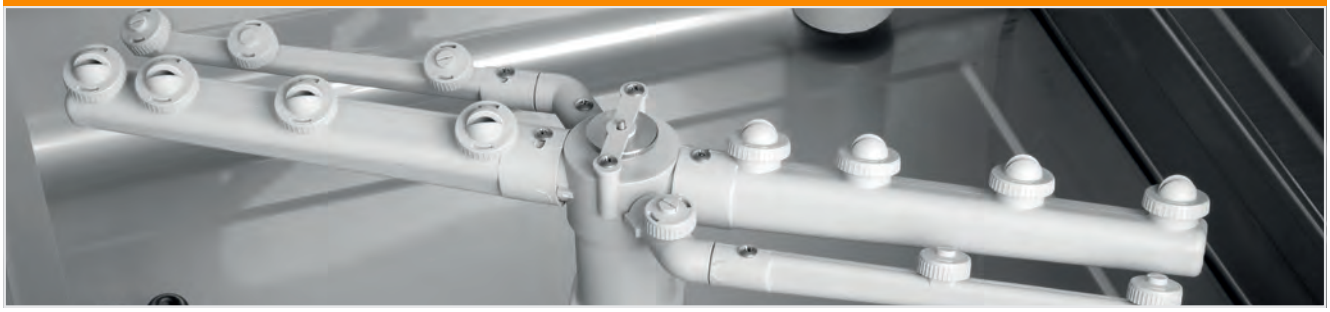




	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
DANE PODSTAWOWE	**GS C350 LP**	**GS C350 LPR**	**GS C350 RW**	**US C500 LP**	**US C500 LPR**	**US C500 LPWR**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1	2	2	2
cykl pracy	120 s	120 s	120 s	120 / 180 s	120 / 180 s	120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	415 mm	415 mm	415 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	485 mm	485 mm	485 mm	640 mm	640 mm	640 mm
wysokość	675 mm	675 mm	675 mm	845 mm	845 mm	845 mm
waga	30,8 kg	31,2 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	110360	110361	110362	110530	110531	110532
UVP*	9 267,- PLN	9 831,- PLN	9 831,- PLN	12 101,- PLN	13 051,- PLN	13 808,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria C



	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
FUNKCJE	**GS C350 LP**	**GS C350 LPR**	**GS C350 RW**	**US C500 LP**	**US C500 LPR**	**US C500 LPWR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	—	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	12 litrów	12 litrów	12 litrów	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—	—	—	—
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,59 kW 230 V | 50 Hz	2,59 kW 230 V | 50 Hz	2,59 kW 230 V | 50 Hz	3,45 kW 230 V | 50 Hz	3,45 kW 230 V | 50 Hz	3,45 kW 230 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria M







	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
DANE PODSTAWOWE	**GS M400 LP K**	**GS M400 LPR K**	**GS M400 LPWR K**	**US M500 LP K**	**US M500 LPR K**	**US M500 LPWR K**
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
wysokość	695 mm	695 mm	695 mm	840 mm	840 mm	840 mm
waga	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
NUMER ARTYKUŁU	110461	110462	110463	110540	110541	110542
UVP*	10 588,- PLN	11 344,- PLN	11 916,- PLN	15 507,- PLN	15 885,- PLN	16 835,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria M



	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
FUNKCJE	**GS M400 LP K**	**GS M400 LPR K**	**GS M400 LPWR K**	**US M500 LP K**	**US M500 LPR K**	**US M500 LPWR K**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	14,5 litra	14,5 litra	14,5 litra	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,2 kW 230 V | 50 Hz	3,2 kW 230 V | 50 Hz	3,2 kW 230 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria P







	ZMYWARKI UNIWERSALNE			
DANE PODSTAWOWE	**US PPlus500 LPR**	**US PPlus500 LPWR**	**US P500 LPR**	**US P500 LPWR**
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
wysokość talerzy maks.	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓
WYMIARY				
szerokość	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
głębokość	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
wysokość	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
waga	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
NUMER ARTYKUŁU	109640	109641	111678	111680
UVP*	16 642,- PLN	17 592,- PLN	15 700,- PLN	16 264,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria P



	ZMYWARKI UNIWERSALNE			
FUNKCJE	**US PPlus500 LPR**	**US PPlus500 LPWR**	**US P500 LPR**	**US P500 LPWR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓
zmiękczacz wody	—	✓	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE				
pojemność zbiornika	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4“	3/4“	G 3/4“ M	G 3/4“ M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	✓	✓	✓	✓
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	—	—
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	55 °C	55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V | 50 Hz	6,65 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz	5,15 kW 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE				
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Seria Eco







ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	340 mm	340 mm
wysokość talerzy maks.	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
ilość programów zmywania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy
podblatowa	✓	✓

WYMIARY		
szerokość	600 mm	600 mm
głębokość	645 mm	645 mm
wysokość	850 mm	850 mm
waga	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	110666	110668
UVP*	18 912,- PLN	19 862,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Seria Eco



	ZMYWARKI UNIWERSALNE	
FUNKCJE	**US EcoPlus500 LPR**	**US EcoPlus500 LPWR**
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękczacz wody	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—
DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	10 litrów	10 litrów
zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra	3,5 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4“ M	G 3/4“ M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	1,1 kW	1,1 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwuścienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW | 400 V | 50 Hz	6,65 kW | 400 V | 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	—	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312 UVP* 261,- PLN

Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311 UVP* 261,- PLN

Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317 UVP* 132,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

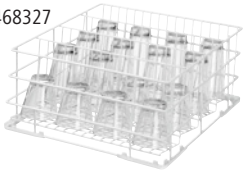
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325 UVP* 223,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327 UVP* 337,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326 UVP* 208,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

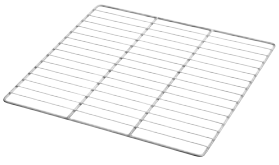
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318 UVP* 49,- PLN

Kratka zmywakowa 500

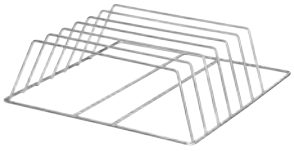
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094 UVP* 197,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329 UVP* 867,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270 UVP* 322,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271 UVP* 337,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272 UVP* 348,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562 UVP* 1 737,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518 UVP* 942,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 284,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547 UVP* 1 737,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143 UVP* 624,- PLN

Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156 UVP* 68,- PLN

Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144 UVP* 91,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147 UVP* 749,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688 UVP* 927,- PLN

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

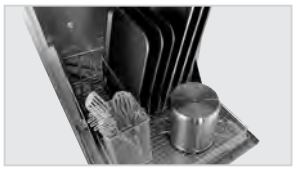


Zmywarka do garnków – dzięki dołączonemu do zestawu, uniwersalnemu koszowi i uchwytowi na tace – idealnie nadaje się do mycia nieporęcznych naczyń. Zapewnia doskonałe efekty zmywania w przypadku garnków, patelni, tac, misek i salaterek.

• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Zmywarka z pompą dozującą środek myjący



▶ Możliwość wykorzystania dwuściennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



▶ Zalecamy przyłącze ciepłej wody o temperaturze do 55°C



▶ Elastyczne zakresy stosowania dzięki 4 różnym programom płukania.

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

• Wymiary kosza	665 x 550 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 800 mm
• Maks. wysokość tacy	800 mm
• Wydajność na godzinę maks.	40 koszy
• Cykl pracy	120 / 240 / 360 / 480 sekund
• Dopływ wody	G 3/4"
• Zużycie wody przy 2 barach	4,2 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	50 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	6 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	1890 - 2270 mm
• Regulacja wysokości	1890 mm do 1940 mm
• W zestawie	1 wąż doprowadzający wodę 1 kubek na sztućce 1 kratka zmywakowa 1 wąż odpływu wody 1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace
• Moc przyłączeniowa	8 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
• waga	174,2 kg
• GTIN	4015613810560

110765 UVP* 43 508,- PLN

Zmywarka do garnków TS 850 R

• Wymiary kosza	
• Wielkość tacy maks.	840 x 805 mm
• Maks. wysokość tacy	805 mm
• Wydajność na godzinę maks.	20 koszy
• Cykl pracy	180 / 360 / 540 / 720 sekund
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Zużycie wody przy 2 barach	4,3 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	82 l
• Grzałka zbiornika	6 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	2050 - 2100 mm
• Regulacja wysokości	1790 mm do 1840 mm
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę
• Moc przyłączeniowa	13,36 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
• waga	119,8 kg
• GTIN	4015613793917

110677 UVP* 62 428,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Kratka zmywakowa TS 665 R

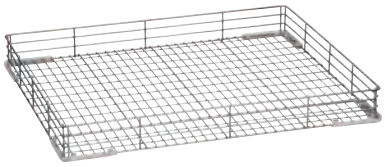
- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690



110693 UVP* 749,- PLN

Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690 UVP* 1 094,- PLN

Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694 UVP* 3 250,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691 UVP* 791,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692 UVP* 488,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

CNS 18/10

• Wymiary kosza	500 x 500 mm
• Wysokość talerzy maks.	440 mm
• Wysokość szklanek maks.	440 mm
• Wydajność na godzinę maks.	60 koszy
• Cykl pracy	60 / 120 / 180 sekund
• Pompa wypompowująca	Nie
• Zmiękczacz wody	Nie
• Pompa dozująca środek myjący	Nie
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Dopływ wody	G 3/4"
• Odpływ wody	Ø 28 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	2,4 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	22 l
• Grzałka zbiornika	2,5 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2055 - 2120 mm
• Regulacja wysokości	1535 mm do 1600 mm
• Właściwości	Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 2 kosze na talerze 1 kubek na sztućce zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
• waga	98,5 kg



- ▶ System podnoszący ELS
- ▶ Opatentowany system podnoszący
- ▶ Niewielkie użycie siły i większe bezpieczeństwo



- ▶ Pompa DuoFlo (mniejsze straty podczas pompowania)
- ▶ System Energy Saving (aktywność bojlera tylko w razie potrzeby)
- ▶ System odpływowy EDS
- ▶ Płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
- ▶ Zbiornik dwuścienny

	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
Zmywarka przelotowa DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	21 376,- PLN	4015613685106
Zmywarka przelotowa DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	23 646,- PLN	4015613685113

Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518 UVP* 942,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547 UVP* 1 737,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50-1 (zestaw)

- Skład zestawu: Węże podłączeniowe, 1 pompa
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500 SR, Zmywarka przelotowa DS 500
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 255 x wys. 170 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613878355

109347 UVP* 1 116,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 284,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

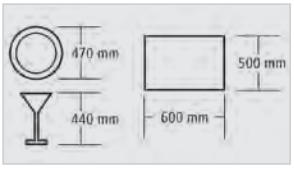
109349 | UVP* 31 593,- PLN | GTIN 4015613713854



Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewnia nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

CNS 18/10

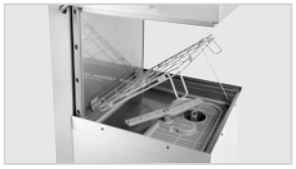
• Wymiary kosza	600 x 500 mm
• Wysokość talerzy maks.	470 mm
• Wysokość szklanek maks.	440 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 500 mm
• Wydajność na godzinę maks.	24 - 60 koszy
• Cykl pracy	60 / 120 / 150 sekund + bez końca
• Pompa wypompowująca	Tak
• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Samoczyszczenie	Tak
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	3 litry / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	30 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	9,5 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2050 - 2110 mm
• Regulacja wysokości	1535 mm do 1595 mm
• W zestawie	1 kosz na sztućce, 4 przegrody
	1 kosz na szklanki
	1 kosz na talerze
	1 wąż dopływowy
	1 wąż odpływowy
• Moc przyłączeniowa	11 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
• waga	103,8 kg



- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia



- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni



Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

109251 | UVP* 42 752,- PLN | GTIN 4015613766867

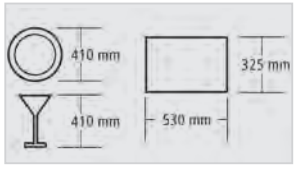


Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS Eco500LPR to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

• Wymiary kosza	500 x 500 mm
• Wielkość tacy maks.	530 x 325 mm
• Wysokość szklanek maks.	410 mm
• Wysokość talerzy maks.	410 mm
• Wydajność na godzinę maks.	12 - 45 koszy
• Cykl pracy	50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
• Pompa wypompowująca	Tak
• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Odpływ wody	Ø 24 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	20 l
• Grzałka zbiornika	2,7 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2065 - 2130 mm
• Regulacja wysokości	1595 mm do 1660 mm
• Właściwości	Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534 Odzysk ciepła Wielojęzyczne menu sterowania Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
• W zestawie	1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm) 1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm) 1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm) 1 wąż dopływowy 1 wąż odpływowy
• Moc przyłączeniowa	9,9 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
• waga	145,4 kg



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund





Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowczych i wyładowczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236

109559 | UVP* 261,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740 UVP* 5 067,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741 UVP* 5 067,- PLN

Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742 UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743 UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par prowadnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940 UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Liczba par prowadnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960 UVP* 5 559,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745 UVP* 2 895,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746 UVP* 2 895,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747 UVP* 3 425,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749 UVP* 3 425,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006 UVP* 878,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630 | UVP* 67 348,- PLN | GTIN 4015613806501



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewosystememtransportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

• Wersja	System transportowy, stal szlachetna Urządzenie pracujące w lewą stronę
• Wymiary kosza	500 x 500 mm
• Wysokość szklanek maks.	450 mm
• Wysokość talerzy maks.	450 mm
• Wielkość tacy maks.	530 x 325 x 25 mm
• Wydajność na godzinę maks.	70 - 100 koszy
• Cykl pracy	35 / 94 sekund
• Dopływ wody	2 x G 3/4"
• Odpływ wody	1 x 1/4 G
• Ciśnienie wody	2 - 5 bary
• Zużycie wody przy 2 barach	150 l/godz.
• Temperatura wody na dopływie	55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
• Pojemność zbiornika	Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów Bojler: 28,5 litrów
• Grzałka zbiornika	9 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	1900 mm
• Regulacja wysokości	1565 mm do 1635 mm
• W zestawie	1 kubek na sztućce 1 kosz na szklanki 1 kosz na tace 1 kosz na talerze
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Wąż do odprowadzania zużytej wody
• Moc przyłączeniowa	19 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
• waga	30,8 kg



▶ Łatwa obsługa
▶ Podwójne ścianki



▶ Zestawy ramion płuczących, możliwość beznarzędziowego wyjęcia
▶ Temperatura wody na dopływie: 55 °C

Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625 | UVP* 7 560,- PLN

Stół wyładowczy KTS5000

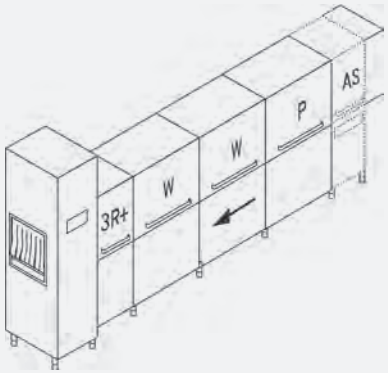
- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720



110626 | UVP* 6 047,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301 UVP* 121,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

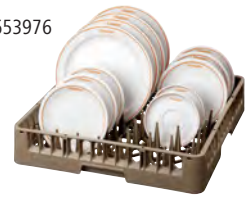
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302 UVP* 121,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

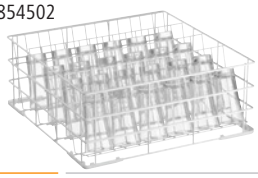
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303 UVP* 132,- PLN

Kosz na szklanki 500x500x205

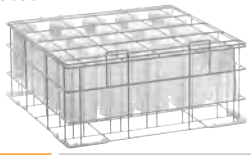
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 4 | Wersja: Nachylone
- Wysokość wewnętrzna: 200 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 205 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613854502



109331 UVP* 639,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

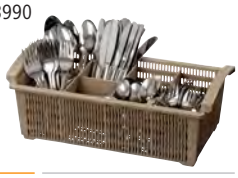
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegrody: 90 x 90 mm
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330 UVP* 904,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305 UVP* 132,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Brązowy
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm

Ilość przegród	Wielkość przegrody	Wysokość wewnętrzna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5316	159,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5318	185,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5319	246,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5320	299,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5321	367,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5322	390,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5325	159,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5327	219,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5328	246,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5329	310,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5330	367,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5331	401,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,7 kg	5336	163,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,5 kg	5338	219,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,9 kg	5339	246,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,7 kg	5340	322,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,1 kg	5341	367,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,9 kg	5342	401,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,8 kg	5349	166,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,8 kg	5351	212,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,2 kg	5352	250,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,2 kg	5353	344,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,6 kg	5354	386,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,6 kg	5355	435,- PLN	4015613654928

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Armatury





Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4“
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126 UVP* 2 759,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2“
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136 UVP* 3 020,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2“
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137 UVP* 3 213,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123 UVP* 4 840,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17



Sztućce wypolerowane na wysoki połysk – Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.

• Rodzaj polityry/suszenia	Rozgrzany granulat kukurydziany
• Dmuchawa do usuwania granulatu	Tak
• Lampa UV do dezynfekcji sztućców	Tak
• Właściwości	Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu Łatwy dostęp do kanału sztućców Przycisk start/stop



▶ Dmuchawa do usuwania granulatu







▶ Załadunek sztućców na górze urządzenia

Polerka do sztućców 1500/17

• Maksymalna wydajność	1500 sztuk sztućców na godzinę
• Załadunek sztućców	z prawej strony urządzenia Szerokość otworu: 215 mm
• Wyładunek sztućców	z przodu urządzenia Szerokość otworu: 100 mm
• Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym	1,7 kg
• W zestawie	1 kosz na sztućce 2 kg granulatu kukurydzianego
• Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
• waga	25,6 kg
• GTIN	4015613708836

110431 UVP* 17 970,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

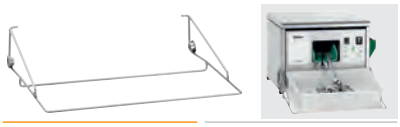
• Maksymalna wydajność	3000 sztuk sztućców na godzinę
• Załadunek sztućców	na górze urządzenia Szerokość otworu: 230 mm
• Wyładunek sztućców	z przodu urządzenia
• Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym	2,5 kg
• W zestawie	1 kosz na sztućce 1 sito na sztućce 3 kg granulatu kukurydzianego
• Moc przyłączeniowa	0,56 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
• waga	40 kg
• GTIN	4015613708935

110432 UVP* 21 376,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435 UVP* 564,- PLN

Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



110436 UVP* 662,- PLN

Osłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437 UVP* 4 651,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434 UVP* 197,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Urządzenie do poler.szklanek

109470 | UVP* 10 690,- PLN | GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.

• Ilość głowic polerujących	5
• Rodzaj polityry/suszenia	Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza
• Właściwości	Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry
• Moc przyłączeniowa	1,1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
• waga	16 kg

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472 | UVP* 1 506,- PLN

Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474 | UVP* 288,- PLN

Urządzenia do uzdatniania wody



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4“
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889 | UVP* 2 380,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.500 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 1 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4“
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 260 x gł. 465 x wys. 478 mm
- waga: 8,52 kg
- GTIN: 4015613800974

109901 | UVP* 2 759,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4“
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952 | UVP* 3 326,- PLN

Zestaw przyłączeniowy WEH1350/1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2“ do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4“ do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884 | UVP* 148,- PLN

Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4“, długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885 | UVP* 829,- PLN



Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



• Materiał	Tworzywo sztuczne Wzmocnione włóknem szklanym
• Zdolność przyłączeniowa	1 urządzenie
• Przyłącze wody	3/4"



▶ Przeznaczony do zmywarek
▶ Ilość podłączanych urządzeń: 1 urządzenie



▶ Przeznaczony do piec konwekcyjno parowy, kostkarka do lodu, ekspresy do kawy i ekspresy automatyczne do kawy
▶ Ilość podłączanych urządzeń: 1 urządzenie

Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

• Poziom wydajności	5.000 litrów / wkład przy 10° dH (całkowita zawartość soli)
• Typ odsolenia	Odsalanie całkowite
• Przystosowane do	zmywarki użytkowane komercyjnie
• wymiary	szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
• waga	17,3 kg
• GTIN	4015613681580

109877 UVP* 3 969,- PLN

Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

• Poziom wydajności	13.400 litrów / wkład przy 10° dH (twardość węglanowa)
• Typ odsolenia	Odsalanie częściowe
• Przystosowane do	Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu Ekspresy do kawy Ekspresy automatyczne do kawy
• wymiary	szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
• waga	17,4 kg
• GTIN	4015613681597

109878 UVP* 4 083,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu:
  1 adapter do kranika
  1 licznik wody
  2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886 UVP* 814,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!

Ekspres do kawy Contessa 1000

A190056 UVP* 851,- PLN GTIN 4015613733036



Model Contessa 1000 – dzięki zoptymalizowanej, wytrzymałej technologii – charakteryzuje się jeszcze lepszą wymianą ciepła. Standardowo w szklanym dzbanku o pojemności 1,8 litra przygotujemy nawet 11 filiżanek świeżo parzonej kawy. Osobno załączana płyta grzewcza pozwoli utrzymać odpowiednią temperaturę kawy.

• Pojemność dzbanka	1,8 litra
• Wersja dzbanka/dzbanków	Szkło
• Czas zaparzania	7 minut na 1,8 litra
• wydajność maks.	11 filiżanek
• Minimalna ilość zaparzanej kawy	0,5 litra
• Ilość płyt grzewczych	1
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
• waga	6,5 kg



▶ Dzbanek na kawę ze szkła
▶ pojemność: 1,8 litra



▶ Czas zaparzania: 7 minut dla 1,8 litra
▶ Minimalna ilość do zaparzenia: 0,5 litra



▶ 1 płyta grzewcza
▶ możliwość osobnego załączenia

Ekspres do kawy Contessa 1002



Idealne rozwiązanie do bufetów, cateringów lub na uroczystości – 2 litry świeżo parzonej, filtrowanej kawy można serwować bezpośrednio w termosie ze stali szlachetnej bez uciążliwego przelewania. Wykonana ze stali szlachetnej grzałka ekspresu Contessa zapewnia doskonałą wymianę ciepła.

• Pojemność dzbanka	2 litry
• Wersja dzbanka/dzbanków	Termos, stal szlachetna
• Czas zaparzania	8 minut na 2 litry
• Minimalna ilość zaparzanej kawy	0,5 litra



▶ Termos ze stali szlachetnej
▶ pokrywka z mechanizmem ułatwiającym nalewanie



▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra





▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra

	Ilość pól grzewczych	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 filiżanek	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	6,5 kg	190193	927,- PLN	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 filiżanek	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	14,3 kg	190184	1 813,- PLN	4015613742410

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Ekspres do kawy Aurora 22

190187 UVP* 1 381,- PLN GTIN 4015613742403



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.

Pojemność dzbanka	1,9 litra
Wersja dzbanka/dzbanków	Termos z pompką, stal szlachetna
Czas zaparzania	8 minut na 1,9 litry
wydajność maks.	12 filiżanek
Minimalna ilość zaparzanej kawy	0,5 litra
Sygnał informujący o konieczności odkamienienia	Tak
Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm
waga	8 kg



- 1 termos z pompką ze stali szlachetnej
- pojemność: 1,9 litra
- podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°



- Czas zaparzania: 8 minut dla 1,9 litra
- Minimalna ilość do zaparzenia: 0,5 litra



Wyposażenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek")
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250 UVP* 32,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014 UVP* 91,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065 UVP* 102,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 197,- PLN

Ekspres do kawy Regina Plus 40



Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Właściwości: Niecka grzewcza ze stali szlachetnej; 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła



▶ Funkcja utrzymania ciepła
▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



▶ System grzewczy ze stali szlachetnej

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 l	48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm	3,3 kg	A190149	424,- PLN	4015613742427
Regina Plus 90	15 l	80 - 90 filiżanek	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm	4,2 kg	A190199	624,- PLN	4015613733043

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu - Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Właściwości: 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła; Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra; Niecka grzewcza ze stali szlachetnej



▶ Filtr ze stali szlachetnej



▶ System grzewczy ze stali szlachetnej

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 l	40 - 48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	A190148	488,- PLN	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 l	60 - 72 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	A190167	549,- PLN	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 l	90 - 100 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	A190198	677,- PLN	4015613670539

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Ekspres do kawy Silver 1300

A190189 UVP* 1 283,- PLN GTIN 4015613735634



Filiżanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

• Pojemność	13,2 l
• Czas zaparzania	70 minut dla 13,2 litra
• wydajność maks.	100 filiżanek
• Minimalna ilość zaparzanej kawy	5,28 litra (40 filiżanek)
• Sygnał informujący o konieczności odkamienienia	Tak
• Wskaźnik poziomu napełnienia	Tak
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Właściwości	Podwójne ściany 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra Czujnik poziomu napełnienia Wyjmowana tacka ociekowa uchwyty składane
• Moc przyłączeniowa	1,45 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
• waga	6,4 kg



- ▶ Pojemność: 13,2 litra
- ▶ Maks. wydajność: 100 filiżanek
- ▶ Czas zaparzania: 70 minut dla 13,2 litrów



- ▶ Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm
- ▶ 145 mm bez tacki ociekowej



- ▶ Filtr ze stali szlachetnej



- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła

Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261





A190169 UVP* 223,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250 UVP* 49,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009 UVP* 163,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065 UVP* 102,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250 UVP* 53,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011 UVP* 182,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133 UVP* 68,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105 UVP* 322,- PLN

Termos 1,4L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,4 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745





190114 UVP* 78,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808





190218 UVP* 132,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769





190117 UVP* 138,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752





190116 UVP* 85,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151





190108 UVP* 136,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229





190208 UVP* 193,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223 UVP* 74,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø do 150 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215 UVP* 32,- PLN

Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø od 150 do 170 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216 UVP* 36,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Podstawka z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153 UVP* 182,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154 UVP* 288,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992 UVP* 140,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993 UVP* 178,- PLN



Spieniacz do mleka MS600

190211 UVP* 208,- PLN GTIN 4015613758077



Ciepła, świeża pianka mleczna do cappuccino lub podgrzane mleko do kawy. Dzięki tarczy miksującej i pierścieniowi sprężynowemu do spieniania mleka można przygotować mleko o preferowanej konsystencji w temperaturze 70°C.

• Pojemność	0,6 l
• Poziom napełnienia	Spienianie, maks.: 150 ml Podgrzewanie, maks.: 400 ml
• Funkcje	Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
• Zakres temperatury do	70 °C
• Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
• W zestawie	1 tarcza miksująca 1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
• waga	0,8 kg



▶ Pojemność: 0,6 litra



▶ Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu
▶ Bez potrzeby wstępnego podgrzewania mleka



▶ W zestawie:
1 tarcza miksująca
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
▶ Tarcza miksująca + pierścień sprężynowy do spieniania mleka = tarcza spieniająca mleko



Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129 UVP* 371,- PLN GTIN 4015613613413



Komfortowe i w pełni automatyczne spienianie mleka do konsystencji kremowej lub gęstej lub tylko podgrzewanie w 80-90 sekund. Idealny do gorących lub mrożonych kreacji kawowych.

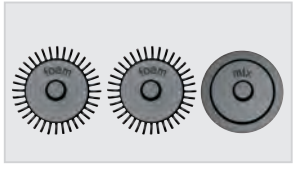
• Pojemność	0,4 l
• Poziom napełnienia	Spienianie, maks.: 200 ml Podgrzewanie, maks.: 400 ml
• Funkcje	Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund Spienianie na zimno
• Zakres temperatury do	70 °C
• Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
• W zestawie	2 tarcza spieniania mleko 1 tarcza miksująca
• Moc przyłączeniowa	0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
• waga	1,1 kg



▶ Pojemność: 0,4 litra



▶ Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu



▶ W zestawie:
2 tarcze do spieniania mleka
1 tarcza miksująca



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.


Bartscher
Bartscher
Bartscher

Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Slim 200

190095 | UVP* 2 834,- PLN | GTIN 4015613858807



Duża różnorodność w kompaktowym designie – tutaj niezawodna technologia łączy się z bogatym wyborem napojów. Ekspres do kawy z pojemnikiem na ziarna o pojemności 200 gramów i wyjmowanym zbiornikiem na mleko spełni ekskluzywne oczekiwania, nawet mimo umiarkowanej liczby pobrań.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	200 g
• Przystosowane do	15 filiżanek / dzień
• Programy	15, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
• Wylot z regulacją wysokości	68 - 138 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach Ręcznie 5 - 12 g
• Program czyszczenia	tak
• Spieniacz do mleka	tak
• Doprowadzanie mleka	przez podłączony pojemnik na mleko
• Maks. pojemność pojemnika na mleko	250 ml
• Wyjmowany pojemnik na mleko	Tak
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę
• Pojemność zbiornika na wodę	1,3 l
• Pojemność pojemnika na resztki	ok. 10 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 215 x gł. 455 x wys. 345 mm
• waga	9,45 kg



- ▶ Zastosowanie: 15 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 10 filiżanek



- ▶ Wyjmowany pojemnik na mleko
- ▶ części nadają się do mycia w zmywarce
- ▶ obrotowy wylot
- ▶ pobieranie napojów kawowych bez mleka jest możliwe również bez zbiornika na mleko



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (200 g)
- ▶ 9-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja spieniania mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080 | UVP* 4 083,- PLN | GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	250 g
• Przystosowane do	50 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki) 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
• Programy	4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
• Wylot z regulacją wysokości	80 - 115 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach Ręcznie 7 - 14 g
• Program czyszczenia	tak
• Właściwości	Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
• Spieniacz do mleka	tak
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę
• Pojemność zbiornika na wodę	1,8 l
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 15 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm
• waga	11,5 kg



▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
▶ Opcja dla kawy mielonej:
▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 15 filiżanek



▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
▶ Licznik filiżanek



▶ Regulacja wysokości wylotu 80 - 115 mm



▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania
▶ Doprowadzanie mleka: wąż

Ekspres do kawy Easy Plus 550

190096 | UVP* 7 375,- PLN | GTIN 4015613859019



Różne kawowe specjały z mlekiem lub bez, napoje ze spienionym mlekiem, a także możliwość pobrania gorącej wody – ten ekspres spełni każde życzenie. Dzięki zbiornikowi o pojemności 4 litrów i pojemnikowi zdolnemu pomieścić 550 gram ziarna, urządzenie to doskonale sprawdzi się w kuchni dla pracowników lub sali konferencyjnej.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	550 g
• Przystosowane do	50 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
	80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
• Programy	menu zabezpieczone hasłem
	16, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
	Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
• Wylot z regulacją wysokości	80 - 160 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach
	Ręcznie 5 - 14 g
• Wyświetlacz wideo	Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
	Możliwość zapisu do 3 nagrań wideo
	możliwość zapisu filmu dla poszczególnego procesu (podczas włączania, trybu czuwania, przygotowania)
• port USB	Tak
• Program czyszczenia	tak
	Pamięć cykli czyszczenia
• Właściwości	Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
	Zbiornik na wodę z uchwytem
	Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
• Spieniacz do mleka	tak
	możliwość 2-stopniowej regulacji ustawienia temperatury mleka
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
	ręcznie z możliwością 2-stopniowej regulacji (mleko zimne i ciepłe)
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę
• Pojemność zbiornika na wodę	4 l
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 35 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 350 x gł. 525 x wys. 475 mm
• waga	15,17 kg



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 16 programów, wstępnie ustawionych, z możliwością indywidualnego nadpisania
- ▶ możliwość zapisania w pamięci kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (550 g)
- ▶ 4-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ możliwość ręcznej, 2-stopniowej regulacji temperatury mleka



- ▶ Podgrzewacze do filiżanek zob. katalog str 209, 210

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	Easy Slim 200 190095	Easy Black 250 190080	Easy Plus 550 190096
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	–	40 o pojemności 120 ml | 60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml | 80 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	15	50	50
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	15 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	15	4	16 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	możliwość zmiany parametrów	możliwość zmiany parametrów	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 200 g	1 x 250 g	1 x 550 g
Pojemnik na topping	–	–	–
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–
Wyjmowany pojemnik na ziarna/toping	–	–	–
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 12 g	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	–
Regulowana grubość mielenia	9 stopni	5 stopni	4 stopni
Mechanizm mielący	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy
Regulowana temperatura wody	–	✓	–
Regulowana temperatura mleka	–	–	ręcznie z możliwością 2-stopniowej
Doprowadzanie mleka	przez podłączony pojemnik na mleko	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓
Funkcja gorącego mleka	–	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	–	✓
Rozwiązanie IoT	–	–	–
Zbiornik na wodę	1,3 litra, wyjmowany	1,8 litra, wyjmowany	4 litrów, wyjmowany
Stałe przyłącze wody	–	–	–
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	68 - 138 mm	80 - 115 mm	80 - 160 mm
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓
Funkcja automatycznego wyłączania	–	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	10	15	35
Spód z wycięciem na zsyp na resztki	–	–	✓
W zestawie	1 pojemnik na mleko z obrotowym wylotem 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny


Bartscher
20:50
Espresso Vorbereitung
Stärke
Kaffeemenge
45ml
Abbr.
Bartscher



Ekspres do kawy KV1 Classic

190052 | UVP* 8 510,- PLN | GTIN 4015613712741



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	1.000 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
	60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
• Programy	6, możliwość indywidualnego ustawiania
• Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach
	Ręcznie 5 - 14 g
• Program czyszczenia	tak
• Właściwości	możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko
	płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
• Spieniacz do mleka	tak
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
	Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury)
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę
	3 opcje
	Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
	Stałe przyłącze wody
• Pojemność zbiornika na wodę	1,8 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 35 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 305 x gł. 550 x wys. 580 mm
• waga	17,4 kg



- ▶ Maks. wydajność: 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Opcja dla kawy mielonej
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż

Ekspres do kawy KV1 Comfort

190031 | UVP* 11 344,- PLN | GTIN 4015613745367



Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	stożkowy
• Pojemność pojemnika na ziarna	1.000 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
	60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
• Programy	23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
	Programowanie zabezpieczone hasłem
• Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm
• Wyświetlacz wideo	Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
	Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
	W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
	Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
• port USB	Tak
• Program czyszczenia	tak
• Właściwości	płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
	możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
	Pamięć cykli czyszczenia
• Spieniacz do mleka	tak
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
• Zasilanie w wodę	3 opcje
	Zbiornik na wodę
	Stałe przyłącze wody
	Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
• Pojemność zbiornika na wodę	6 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 35 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm
• waga	19,2 kg



▶ Maks. wydajność: 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
▶ Licznik filiżanek
▶ Funkcja gorącej wody
▶ Funkcja gorącego mleka
▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



▶ Regulacja wysokości wylotu



▶ Spieniacz do mleka

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Ekspres do kawy KV1 Deluxe

190033 | UVP* 13 615,- PLN | GTIN 4015613806181



Café crema, espresso, latte macchiatto i ponad 30 innych specjałów na bazie kawy – z ekspresem KV1 Deluxe to możliwe. Wydajne grzałki i czujnik temperatury mleka sprawią, że napój będzie mieć idealną temperaturę. Dzięki jednoczesnemu podawaniu wody i kawy skraca się czas przepływu – szczególnie podczas przyrządzania kawy americano. Wyposażenie modelu Deluxe dopełnia niesamowicie intuicyjny wyświetlacz dotykowy – rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy – wystarczy wcisnąć przycisk.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Pojemność pojemnika na ziarna	1 x 1.000 g
• Przystosowane do	100 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
	80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
• Programy	Programowanie zabezpieczone hasłem
	Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
	30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
• Wylot z regulacją wysokości	75 - 155 mm
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach
	Ręcznie 5 - 14 g
• Wyświetlacz wideo	Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
	Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
	W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
	Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
• port USB	Tak
• Program czyszczenia	tak
	Pamięć cykli czyszczenia
• Właściwości	Możliwość jednoczesnego podawania kawy i wody (americano)
	Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna bez użycia narzędzi
	Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
	Zbiornik na wodę z uchwytem
	Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
• Spieniacz do mleka	tak
	Optymalne dozowanie pary dzięki czujnikowi temperatury w urządzeniu
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
	Automatyczna regulacja wielkości przepływu (regulacja temperatury)
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę
	Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
	Stałe przyłącze wody
• Pojemność zbiornika na wodę	6 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 50 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 370 x gł. 535 x wys. 625 mm
• waga	20,4 kg

Ekspres do kawy KV1 Deluxe z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- Maks. wydajność:80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Szybki przepływ w przypadku kawy Americano (jednoczesne podawanie kawy i wody)
- Pojemność pojemnika na resztki: ok. 50 filiżanek



- 1 pojemnik na ziarna (1.000 g)
- Zamykany
- Możliwość wyjęcia bez użycia narzędzi



- 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- Licznik filiżanek
- Funkcja gorącej wody
- Funkcja gorącego mleka
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- Spieniacz mleka
- Czujnik temperatury mleka na urządzeniu zapewni optymalne dozowanie pary

Ekspres do kawy KV2 Premium

190086 | UVP* 23 832,- PLN | GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikiem systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Mechanizm mielący	2 młynki z płaskimi żarnami Możliwość kalibracji Wysoka wydajność Płynne ustawianie stopnia zmielenia
• Pojemność pojemnika na ziarna	2 x 1.200 g
• Pojemność pojemnika na instant	1600 g
• Przystosowane do	120 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki) 90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki) Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
• Programy	30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów Programowanie zabezpieczone hasłem Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
• Wylot z regulacją wysokości	nie 2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
• Wyświetlacz wideo	Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji Możliwość zapisu do 10 GB danych Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
• port USB	Tak
• Program czyszczenia	tak Pamięć cykli czyszczenia Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka
• Właściwości	Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparzacza bez użycia narzędzi Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
• Doprowadzanie mleka	2 opcje Z pojemnika na topping (mleko w proszku) Zewnętrzne za pomocą węża
• Spieniacz do mleka	tak Czujnik temperatury na wężyku do mleka zapewnia optymalne dozowanie pary
• Zasilanie w wodę	Zbiornik na wodę Stałe przyłącze wody Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
• Pojemność zbiornika na wodę	4 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 45 filiżanek
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm
• waga	29,6 kg

Ekspres do kawy KV2 Premium z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- Zwiększona wydajność przepływu
- Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę
- Pojemność pojemnika na resztki: ok. 45 filiżanek



- 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- Na sproszkowane mleko lub kakao



- 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty



- 2 sposoby spieniania mleka
- Mleko
- Mleko w proszku

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	KV1 Classic 190052	KV1 Comfort 190031	KV1 Deluxe 190033	KV2 Premium 190086
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	40 o pojemności 120 ml | 60 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml | 60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml | 80 o pojemności 120 ml	75 o pojemności 120 ml | 90 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	80	80	100	120
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	25 ml	25 ml	15 ml	15 ml
Liczba programów	6	23	30 + więcej	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	✓	✓	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	2 x 1 200 g
Pojemnik na topping	–	–	–	1 x 1 600 g
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–	z dokładnością do grama możliwość kalibracji
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓	✓
Wyjmowany pojemnik na ziarna/toping	–	–	✓	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 14 g	–	na filiżanki, 5 - 14 g	–
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	5 stopni	5 stopni	5 stopni	bezstopniowa
Mechanizm mielący	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	2 młynki tarczowe
Regulowana temperatura wody	✓	✓	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	przez wąż do mleka	–	elektronicznie	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓ czujnik na urządzeniu	✓ czujnik na wężyku do mleka
Funkcja gorącego mleka	✓	✓	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	✓	✓	✓ osobny kranik spustowy
Rozwiązanie IoT	–	–	Bartscher Cloud	Bartscher Cloud
Zbiornik na wodę	1,8 litra, wyjmowany	6 litrów, wyjmowany	6 litrów, wyjmowany	4 litry, wyjmowany
Stałe przyłącze wody	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm	100 - 160 mm	75 - 155 mm	– 2 podstawki pod filiżanki
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓	–
Funkcja automatycznego wyłączania	✓	✓	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	35	35	50	45
Spód z wycięciem na zsyp na resztki	✓	✓	✓	✓
W zestawie	1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę	2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zsypowy z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658





190060 UVP* 42,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic, KV1 Comfort i KV1 Deluxe marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068 UVP* 132,- PLN

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108





190087 UVP* 639,- PLN

Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1, Ekspres do kawy Easy Plus 550, Ekspres do kawy Easy Black 250
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865 UVP* 83,- PLN

Filtr do wody KV-150

- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium, ekspres do kawy Easy Slim 200
- Poziom wydajności: Ok. 150 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 43 x gł. 61 x wys. 107 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4006387008413



109902 UVP* 72,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051 UVP* 235,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360





173282 UVP* 276,- PLN

Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletka
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613773377







173283V UVP* 549,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 197,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lodówka na mleko KV9L

190089 UVP* 2 456,- PLN GTIN 4015613831480



Cappuccino, café au lait czy latte macchiato... praktyczna lodówka na mleko – dzięki bocznym otworom do podłączenia węża – zapewnia bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka. Mleko jest przechowywane w stanie schłodzonym w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać bezpośrednio pobrane do przygotowania kawy za pomocą wężyka ekspresu do kawy.

- Materiał: Blacha stalowa, Szkło
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Wymiary wewnętrzne: szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- Pojemność: 9 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 8 °C
- Temperatura otoczenia: do 32 °C
- Otwór na wężyk do mleka: Ø 9,8 mm | 12,3 mm, 3 otwory z lewej strony, 2 otwory z prawej strony urządzenia
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- właściwości: Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra; Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu; oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa: 0,068 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 225 x gł. 450 x wys. 455 mm
- waga: 13,22 kg





- Idealne uzupełnienie w pracy baristy
- Bezpośredni pobór mleka przez wężyk ekspresu do kawy

- Pojemnik na mleko dostępny opcjonalnie
- Pojemność: 4 litry

Pojemnik na mleko KV9L

- Przystosowane do: Woreczek na mleko, Mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4 l
- Otwór na wężyk do mleka: W pokrywie Ø 12 mm
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia
- wymiary: szer. 185 x gł. 155 x wys. 220 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613848631

190094 UVP* 148,- PLN





Lodówka na mleko KV6LTE

190079 UVP* 624,- PLN GTIN 4015613768410



Elegancki design w małym rozmiarze – prawdziwa atrakcja w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy. Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wężyk do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Wymiary wewnętrzne: szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
- Pojemność: 6 l
- Chłodzenie: Termoelektrycznie
- Wydajność chłodzenia: Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia
- Temperatura otoczenia: do 22 °C
- Otwór na wężyk do mleka: 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Tak
- właściwości: Przystosowane np. do 2 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra; Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
- W zestawie: Adapter 12 V do samochodu
- Moc przyłączeniowa DC: 12 V
- Moc przyłączeniowa: 0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
- waga: 3 kg





- Idealnie sprawdzi się w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy.
- bezpośrednie pobieranie mleka za pomocą wężyka na mleko, w który wyposażony jest ekspres do kawy

Ciśnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



Aby doświadczyć prawdziwej przyjemności, którą daje kawa, nie można przejść obojętnie obok kolbowego ekspresu do kawy Coffeeline marki Bartscher, ponieważ to właśnie w precyzyjnie ustawionej kolbie tkwi tajemnica smakowych niuansów. Niezrównany i niemożliwy do zastąpienia przez jakikolwiek inny rodzaj przygotowania czarnego napoju: jedyny w swoim rodzaju, cudowny zapach świeżo parzonej kawy.

• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana
• Wersja	Uchwyt sita
• Ilość kotłów	1
• Dysze gorącej wody	1
• Programy	3
• Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
• Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza	Tak
• Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny	Tak
• Wstępne zaparzanie	Tak
• Możliwość regulacji nalewania gorącej wody	Tak
• Timer	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Wyświetlacz	Ustawianie temperatury bojlera Wybór i programowanie napojów Uruchamianie programu czyszczenia Timer Wstępne zaparzanie Wskazówki ostrzegawcze
• Właściwości	Oświetlenie LED, załączane osobno Zróżnicowane ustawienia kawowych specjałów



▶ zespół zaparzacza



▶ dysza pary
▶ dysza gorącej wody



190230

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  3 kolby z 2 wylotami

	Pojemność	Zespół/zespoły zaparzacza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litrów	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	43,3 kg	190230	14 750,- PLN	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litra	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	58,6 kg	190231	18 912,- PLN	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litra	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	70,6 kg	190232	23 453,- PLN	4015613815084

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613815145



190234 — UVP* 223,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 80 x gł. 220 x wys. 70 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613815152



190235 — UVP* 246,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236 — UVP* 185,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233 — UVP* 1 128,- PLN

Ubijak, 57

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179 — UVP* 148,- PLN

Młynek do kawy model Tauro





- Mechanizm mielący: Młynek tarczowy
- Dozowanie regulowane: Od 5 do 12 g
- Prędkość obrotowa maks.: 1300 obr. / min.
- Właściwości: Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy; Młynek Ø 60 mm
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 153,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 263,- PLN	4015613658957

Młynek Tauro Digital

190225 — UVP* 2 569,- PLN — GTIN 4015613806228





▶ Mielenie różnych ilości przy użyciu funkcji ciągłego mielenia

Świeżość na zawołanie – doskonałe akcesorium pozwalające uzyskać kawę najwyższej jakości: cyfrowy młynek do kawy, dzięki któremu uzyskasz świeżo zmielone ziarna w preferowanej ilości.

- Mechanizm mielący: Młynek tarczowy
- Pojemność pojemnika na ziarna: 1 kg
- Dozowanie regulowane: Od 5 do 12 g
- Prędkość obrotowa maks.: 1650 obr. / min.
- Wyświetlacz: Tak
- Właściwości: Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości; Wielojęzyczny ekran dotykowy; Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Moc przyłączeniowa: 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
- waga: 7,9 kg

System filtracji wody K1600 EW

109881 | UVP* 397,- PLN | GTIN 4015613630731





▶ Poziom wydajności przy 10° KH (twardość węglanowa): 1600 litrów

Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności: 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody: 1/2"
- Ciśnienie wody: 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Wersja: System jednorazowego użytku; Do montażu poziomego i pionowego
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy; Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary: szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
- waga: 1,7 kg

System filtracji wody K1500L EW

109879 | UVP* 829,- PLN | GTIN 4015613710891





▶ Regulowana wielkość przepływu (6 stopni)
▶ Poziom wydajności: 1500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)

Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjałów.

- Poziom wydajności: 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 2 - 8 barów
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Wersja: System jednorazowego użytku; Do montażu poziomego i pionowego
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,5 kg

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857 | UVP* 511,- PLN

Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługiOnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898 | UVP* 715,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

System filtracji wody K3600L

109847 | UVP* 980,- PLN | GTIN 4015613743899



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową izawartość substancji rozpuszczonych wwodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody wpełni wydobywa aromat napojów kawowych.

• Poziom wydajności	3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
• Przyłącze wody	3/8"
• Ciśnienie wody	3 bary
• Temperatura wody na dopływie od	2 °C
• Temperatura wody na dopływie do	30 °C
• Wersja	System jednorazowego użytku Do montażu pionowego
• Przystosowane do	Ekspresy do kawy Piec konwekcyjno parowy
• W zestawie	1 głowica filtracyjna 1 uchwyt ścienny 1 wkład filtra wody 2x przejściówka 3/8" na wąż z tworzywa sztucznego Ø 6 mm
• wymiary	szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm
• waga	3,9 kg



▶ Poziom wydajności: 3 600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)



▶ Głowica filtra wielokrotnego użytku

Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848 | UVP* 867,- PLN

Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849 | UVP* 677,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu:
  1 uszczelka płaska, 1 filtr kołpakowy,
  1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161



109864 | UVP* 159,- PLN

Czajnik 0,8L



Potrzebujesz od czasu do czasu zagotować niewielką ilość wody, a może zwyczajnie dysponujesz ograniczonym miejscem? Jeśli tak, to ten czajnik będzie idealnym urządzeniem. Czajnik doskonale sprawdzi się w pokojach hotelowych lub aneksach kuchennych.

- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,3 l
- Zakres temperatury do 100 °C





▶ Filtr antywapienny





▶ Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
▶ Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

	Materiał	Kolor	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny, połysk	0,8 l	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	104,- PLN	4015613761558
Czajnik 0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny, mat	0,6 l	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	170,- PLN	4015613768380

Stacja do parzenia herbaty 1145SH



Gorąca woda do herbaty, kawy rozpuszczalnej lub innych napojów parzonych wrzątkiem: w pokoju hotelowym, w poczekalni lub w punkcie obsługi klienta. Dzięki stacji do parzenia herbaty wszystko jest uporządkowane i w zasięgu ręki – od woreczka z herbatą po łyżeczkę.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik: Ø 145 mm
- właściwości: 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka
  Przewód poprowadzony w podstawie
- Przystosowane do: 1 czajnik
- wymiary: szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
- waga: 0,91 kg



▶ Stacja do parzenia herbaty, dedykowana do Czajnika 0,8L
Czajnika 0,6L





▶ 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/ mieszadełka



▶ Wyjmowana tacka ociekowa

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Stacja do parzenia herbaty 1145SH	Czarny, połysk	200120	110,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny, mat	200121	110,- PLN	4015613768397

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Czajnik 1,7L



Solidny i wydajny czajnik do gotowania wody w ilościach już od 300 ml. Czajnik posiada możliwość obrotu w zakresie 360° i zdjęcia z podstawy, a ponadto jest wyposażony w funkcję automatycznego zatrzymania gotowania

- Pojemność 1,7 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

200095



▶ Filtr antywapienny

200096





▶ Podświetlany spód podczas pracy urządzenia



▶ Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
▶ Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

	Materiał	Minimalna ilość zaparzanej kawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	Stal szlachetna	0,3 l	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	200095	125,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	Stal szlachetna Szkło	0,5 l	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	200096	129,- PLN	4015613731292

Dozownik gorącej wody D3000

200043 | UVP* 526,- PLN | GTIN 4015613807416



Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.

- Pojemność zbiornika na wodę 3 l
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Regulacja temperatury 6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)
  Plus 2 przyciski szybkiego wyboru (niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C)
- właściwości Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody
  Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga 2,1 kg



▶ Pojemność zbiornika: 3 litry



▶ Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka" o temp. 40 °C
▶ Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata" o temp. 98 °C

Wkład zbiornika D3000

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Ważna wskazówka: do filtrów typu Brita Maxtra+ lub filtrów o podobnej konstrukcji, filtry nie wchodzą w skład zestawu
- wymiary: szer. 135 x gł. 142 x wys. 150 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613860695



200019 | UVP* 34,- PLN

Samowar 3,2L

191004 UVP* 397,- PLN GTIN 4015613622521



Wyjątkowa przyjemność picia herbaty: samowar pozwala zagotować ponad 3 litry wody i utrzymać jej temperaturę przez długi czas. Gorąca woda i świeża herbata w dzbanku zachowują optymalną temperaturę do picia. Dzięki obu spiralom grzewczym funkcja utrzymania temperatury jest wyjątkowo energooszczędna.

• Pojemność	3,2 l
• Grzałka	2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW
• Zakres temperatury do	100 °C
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• W zestawie	1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra 1 filtr siatkowy do herbaty
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm
• waga	2,3 kg



▶ Pojemność: 3,2 litry



▶ 1 dzbanek na herbatę z kamionki
▶ W zestawie 1 sitko do herbaty



▶ Uchwyty izolowane termicznie

Samowar 3L-1



Herbata... najstarszy gorący napój świata w dalszym ciągu pozostaje liderem wśród gorących napojów na naszej planecie. Wyjątkowy sposób parzenia kawy w samowarze znajduje wciąż wielu amatorów. Charakteryzujący się pięknym wzornictwem samowar jest synonimem kultury picia herbaty, delektowania się jej smakiem i pasji, jaką budzi.

• Grzałka	Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 1,5 kW 2 spirale grzejne, 1,5 kW i 0,5 kW Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,5 kW
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	125 mm
• W zestawie	1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 1 litr 1 filtr siatkowy do herbaty
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz



191007

▶ Tradycyjne picie herbaty
▶ Pojemność: 3 litry



191010

▶ Pojemność: 5 litry



▶ 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1 litry
▶ W zestawie filtr siatkowy do herbaty



▶ Maks. wysokość szklanki/filiżanki: 125 mm

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Samowar 3L-1	3 l	szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 540 mm	2,42 kg	191007	488,- PLN	4015613845470
Samowar 5L	5 l	szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 585 mm	2,5 kg	191010	549,- PLN	4015613845487

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Samowar 3L

191001 | UVP* 749,- PLN | GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę

• Pojemność	3 l
• Grzałka	1 spirale grzejna, 1,5 kW
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	140 mm
• W zestawie	1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra 1 filtr siatkowy do herbaty
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm
• waga	1,7 kg



▶ Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku
▶ Pojemność: 3 litry



▶ 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1,2 litra



▶ W zestawie filtr siatkowy do herbaty



▶ Wysokość szklanek/filiżanek maks.: 140 mm

Samowar 15L

191005 | UVP* 6 425,- PLN | GTIN 4015613752877



Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytami. Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.

• Pojemność	15 l
• Grzałka	2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW
• Zakres temperatury	45 °C do 90 °C
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	180 mm
• W zestawie	1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry 1 filtr siatkowy do herbaty
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm
• waga	9,7 kg



▶ Samowar o klasycznym designie
▶ ozdobne uchwyty ceramiczne



▶ Duża pojemność
▶ pojemność: 15 litrów



▶ 1 dzbanek na herbatę
▶ w zestawie filtr siatkowy do herbaty

Warniki do wody



Zaparzacz do herb./Warnik do wody



Zaparzacz do herbaty/warnik do wody pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napełnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.

• Podwójne ściany	Tak
• Liczba kurków	2
• właściwości	Wyjmowana tacka ociekowa Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napełnienia



▶ 2 osobne zbiorniki
▶ Do przygotowania gorącej wody i herbaty



▶ Wyjmowany filtr siatkowy do herbaty
▶ Ułatwia obsługę i czyszczenie



▶ Płynna regulacja temperatury
▶ Za pomocą ręcznie obsługiwanego pokrętła



▶ Z wyświetlaczem
▶ Dla łatwiejszego monitorowania ustawień

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
M8000	8 l	do 100 °C	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm	3,6 kg	200127	602,- PLN	4015613761732
D15000	15 l	do 100 °C	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm	5,2 kg	200128	829,- PLN	4015613811833

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Termos do gorącej wody 5L

200061 | UVP* 359,- PLN | GTIN 4015613505541



Płynnie regulowany termos do gorącej wody o pojemności 5 litrów zapewnia wodę o odpowiedniej temperaturze przez długi czas. Dzięki przyjaznemu dla użytkownika kranikowi można łatwo dozować żądaną wielkość porcji w dowolnym momencie.

• Pojemność	5 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 280 x gł. 270 x wys. 400 mm
• waga	1,8 kg

Warnik do wody 6L

200085 | UVP* 284,- PLN | GTIN 4015613697208



6 litrów gorącej wody o stałej, regulowanej bezstopniowo temperaturze – w ten sposób w mgnieniu oka przygotujesz herbatę, kawę rozpuszczalną, chai latte lub inne gorące napoje typu instant.

• Pojemność	6 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Termostat bezpieczeństwa	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
• waga	1,8 kg

Warnik do wody 8,5L

200069 | UVP* 424,- PLN | GTIN 4015613649849



• Pojemność	8,5 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Podwójne ściany	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
• waga	2,7 kg

Warnik do wody 10L

200054 | UVP* 511,- PLN | GTIN 4015613468778



Warnik do wody umożliwia płynne podgrzanie i utrzymanie temperatury 10 litrów wody. Idealny do stosowania w strefie samoobsługowej, na imprezach lub na świeżym powietrzu.

• Pojemność	10 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 275 x gł. 290 x wys. 505 mm
• waga	2,3 kg

Warnik do wody 9L

200073 | UVP* 927,- PLN | GTIN 4015613676517



Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.

• Pojemność	9 l
• Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
• Podwójne ściany	Tak
• właściwości	Wyjmowana tacka ociekowa uchwyty składane
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
• waga	4,4 kg



▶ Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



▶ Pojemność: 9 litrów



▶ Warnik do wody ze stali szlachetnej



▶ Wyjmowana tacka ociekowa

Warnik do wody 9L-FWA

200086 | UVP* 1 570,- PLN | GTIN 4015613697789



Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.

• Pojemność	9 l
• Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
• Podwójne ściany	Tak
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 3/4"
• Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika	Tak
• Zabezpieczenie przeciwprzelewowe	Tak
• właściwości	wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm) blacha kondensacyjna poniżej pokrywy uchwyty składane
• W zestawie	wąż do wody
• Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
• waga	5,6 kg



▶ Stałe przyłącze wody
▶ Doskonałe rozwiązanie dla strefy samoobsługi o dużym natężeniu ruchu



▶ Uchwyty składane



▶ Warnik do wody ze stali szlachetnej
▶ Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



▶ Wyjmowana tacka ociekowa

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Warnik do wody 28L

200063 | UVP* 662,- PLN | GTIN 4015613592961



• Pojemność	28 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Podwójne ściany	Tak
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm
• waga	5,3 kg

Dyspensery do czekolady



Dozownik czekolady 5L

900011 | UVP* 2 263,- PLN | GTIN 4015613782355



Idealny sposób na delektowanie się gorącą czekoladą: gotowy napój czekoladowy wystarczy wlać do dozownika czekolady. Delikatne podgrzewanie i obrotowe ostrze mieszające zapobiegają przypalaniu lub zbrylaniu podczas podgrzewania i utrzymywania ciepła pysznego napoju kakaowego.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Poliwęglan Stal szlachetna
• Materiał mieszadła	Stal szlachetna
• Materiał śmigła mieszającego	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	5 l
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	10 cm
• Właściwości	Zdejmowany kranik spustowy Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
• waga	7,2 kg



▶ Do podgrzewania i utrzymywania w cieple przygotowanej wcześniej gorącej czekolady
▶ Pojemność: 5 litrów



▶ Płynna regulacja temperatury
▶ Zakres temperatury: od 0°C do 85°C
▶ Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną



▶ Mieszadło ze stali szlachetnej
▶ Wirujące śmigło mieszające z tworzywa sztucznego

Warnik do grzanego wina 7L

200065 | UVP* 386,- PLN | GTIN 4015613612409



- Pojemność maks. 9 l
- Pojemność użytkowa 7 l
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
- waga 2 kg

Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050 | UVP* 749,- PLN | GTIN 4015613396873



Gorące napoje na każdą okazję.
Idealnie nadaje się do utrzymania temperatury grzańca, herbaty myśliwych lub gorącej wody na herbatę.

- Pojemność maks. 20,3 l
- Pojemność użytkowa 20 l
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- W zestawie 3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
- waga 4,7 kg



► Pojemność użytkowa: 20 litrów



► Łatwa obsługa
► z praktycznym kranikiem spustowym



► Płynna regulacja temperatury
► zakres temperatury od 30 °C do 90 °C



► W zestawie 3 napisy:
Glühwein
Jagertee
Heisswasser - hot water - Tee

Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049 | UVP* 450,- PLN | GTIN 4015613592794



- Materiał Powłoka emaliowana
- Materiał pokrywy Tworzywo sztuczne
- Pojemność maks. 28 l
- Pojemność użytkowa 21 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Właściwości Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
- W zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
- waga 5,4 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



Garnek na grzane wino / warnik do wody oferuje wszechstronne możliwości zastosowania: nadaje się do serwowania grzanego wina – klasyka jarmarków w okresie Adwentu i Bożego Narodzenia - lub do gotowania owoców i warzyw.

- Zakres temperatury: 30 °C do 100 °C
- W zestawie: 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Łatwa obsługa



▶ Możliwość zastosowania jako garnek na grzane wino lub warnik do wody

	Pojemność maks.	Pojemność użytkowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi	25,4 l	25 l	szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm	5,2 kg	A200052	700,- PLN	4015613443195
Warnik do grz. wina, wody 30L,CrNi	31,4 l	30 l	szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm	5,6 kg	200057	776,- PLN	4015613499420

Wyposażenie dodatkowe

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058 UVP* 87,- PLN

Pokrywa termoizolacyjna do200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509



200059 UVP* 95,- PLN

Nalewak do grzanego wina 1300

200119 UVP* 10 966,- PLN GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.

- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym: Maks. 130 litrów / godzinę
- Zakres temperatury do: 85 °C
- Czas nagrzewania: 1 do 3 minut
W zależności od temperatury otoczenia
- Liczba kurków: 2
- Wersja kurka: 1 pompka na każdy kurek
- Wersja pompki/pompek: Zintegrowana pompka elektryczna
Załączane osobno
- Moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
- waga: 27,6 kg



▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
▶ maks. 130 litrów / godzinę



▶ Krótki czas nagrzewania od 1 do 3 minut



▶ 2 kurki
▶ 2 osobno załączane pompki



▶ Tacka ociekowa możliwość. wyciągnięcia

Dyspensery do napojów



Dyspenser do napojów DEW5



Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę 5 litrów soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.

- Pojemnik — materiał: tworzywo sztuczne; Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
- Chłodzenie — Rura chłodząca z lodem
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. — 14 cm



▶ Wyjmowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



150997

▶ Pojemność: 2 x 5 litrów

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser do napojów DEW5	5 l	szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm	3,2 kg	150996	499,- PLN	4015613761978
Dyspenser do napojów DEW5 Duo	10 l	szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm	5,8 kg	150997	942,- PLN	4015613754949

Dyspenser do napojów DTE5

150983 | UVP* 904,- PLN | GTIN 4015613610726



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.

- Pojemnik — Materiał: poliwęglan; Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
- Pojemność — 5 l
- Chłodzenie — Termoelektrycznie
- Moc przyłączeniowa — 0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary — szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
- waga — 4,2 kg



▶ Włącznik/wyłącznik



▶ Zintegrowana tacka ociekowa

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Dyspenser do napojów 8L

150990 | UVP* 829,- PLN | GTIN 4015613681931



Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

8 L

• Pojemność	8 l
• Przystosowane do	Napoje zimne lub gorące
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	20,5 cm
• Podwójne ściany	Tak
• Spadek temperatury / godzina ok.	1 °C
• Właściwości	Dwuściankowa izolacja próżniowa Zdejmowany kranik spustowy łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce łatwo wyjmowana tacka ociekowa
• wymiary	szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
• waga	5 kg



▶ Termos do zimnych lub gorących napojów
▶ Maks. wysokość szklanek/filiżanek: 205 mm



▶ Łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce



▶ Zdejmowany kranik spustowy

Termos 9L-1

150981 | UVP* 185,- PLN | GTIN 4015613468662



9 L

• Pojemność	9 l
• Przystosowane do	Napoje zimne lub gorące
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	10 cm
• Podwójne ściany	Tak
• Spadek temperatury / godzina ok.	4 °C
• Uchwyt do noszenia	Tak
• wymiary	szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
• waga	2 kg

Karafka szklana 0,75L

190139 | UVP* 79,- PLN | GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.



• Materiał	Szkło Stal szlachetna Guma
• Pojemność użytkowa	0,75 l
• Właściwości pokrywy	Pokrywa z mechanizmem nalewowym Automatyczna klapka zamykająca Możliwość zdjęcia Wbudowane sitko
• wymiary	szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
• waga	0,62 kg

Sokowirówka Top Juicer

150145 UVP* 424,- PLN GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki wbłyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego.

• Prędkość obrotowa maks.	18.000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Średnica leja zasypowego	75 mm
• Właściwości	Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
	Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
	Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego
	Wydajny, cichobieżny napęd
	Lej do napełniania XXL
• W zestawie	1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr
	1 szczotka do czyszczenia
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm
• waga	4,4 kg



▶ Otwór do napełniania XXL
▶ Ø 75 mm



▶ Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku



▶ Szybkie i łatwe czyszczenie
▶ Elementy nadają się do mycia w zmywarce

Wyciskarka do soków 700

150184 UVP* 564,- PLN GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wyciśnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

• Prędkość obrotowa maks.	20.000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Średnica leja zasypowego	70 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Wydajny, cichobieżny napęd
	Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
	Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
• W zestawie	1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr
• Moc przyłączeniowa	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm
• waga	4,3 kg



▶ Wysoka wydajność i efektywność
▶ 20 000 obrotów na minutę
▶ drobne sito ze stali szlachetnej



▶ Praktyczny, całościowy pakiet
▶ w zestawie pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność 1 litr



▶ Wygodne czyszczenie
▶ poszczególne elementy nadają się do mycia w zmywarce

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyciskarka do soków Powerfresh

150197 UVP* 3 349,- PLN GTIN 4015613758640



Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna
• Prędkość obrotowa maks.	3.000 obr. / min (50 Hz)
• Regulacja prędkości	1 stopień
• Średnica leja zasypowego	80 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów Drobne sito ze stali szlachetnej Wydajny, cichobieżny napęd Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm
• waga	12,9 kg



▶ Mocny i cichy silnik
▶ 3 000 obrotów na minutę



▶ Lej do napełniania XXL, 80 mm
▶ na owoce lub warzywa w całości



▶ zamykana wylewka
▶ Wysokość wylewki: 210 mm

Wyciskarka do soków 50

150186 UVP* 8 317,- PLN GTIN 3700200050009



Dzięki mocnemu i cichemu silnikowi sokowirówka doskonale sprawdza się w barach i na ladach sklepowych. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sitek o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.

• Prędkość obrotowa maks.	3.000 obr. / min (50 Hz) 3.600 obr. / min (60 Hz)
• Regulacja prędkości	1 stopień
• Średnica leja zasypowego	79,5 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego Wydajność: do 100 litrów na godzinę Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości Mocny, cichy silnik asynchroniczny (800 W)
• Moc przyłączeniowa	0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm
• waga	14,5 kg



▶ Mocny i wydajny silnik
▶ do 3 600 obrotów na minutę
▶ kosz z filtracją ze stali szlachetnej
▶ do 100 litrów na godzinę



▶ Wyjątkowy system Ezy-cleanTM
▶ miska, zbiornik na pozostałości z wyciśnięcia i pokrywa z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



▶ Wysokość wylewki: 200 mm

Wyciskarka do cytrusów CS1

150146 UVP* 1 207,- PLN GTIN 4015613587226





- 1 stożek do wyciskania pomarańczy, pomarańczy olbrzymich i owoców granatu
- Pojemnik na sok i stożek do wyciskania z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń

Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.

• Materiał	Odlew aluminium
	Stal szlachetna
• Prędkość obrotowa maks.	980 obr. / min.
• Stożek do wyciskania	Możliwość zdjęcia
	Stal szlachetna
	Nadaje się do mycia w zmywarce
• Pojemnik na sok	Możliwość zdjęcia
	Stal szlachetna
	Nadaje się do mycia w zmywarce
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
• waga	8,6 kg

Wyciskarka do cytrusów 71C

150188 UVP* 1 964,- PLN GTIN 3700200071011





- 1 stożek do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek

Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Prędkość obrotowa maks.	80 obr. / min (50 Hz)
• Stożek do wyciskania	1 rozmiar
	Możliwość zdjęcia
	Tworzywo sztuczne
• Moc przyłączeniowa	0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
• waga	3,5 kg

Wyciskarka do cytrusów 38G

150187 UVP* 2 418,- PLN GTIN 3700200038007





- 3 wymienne stożki do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek

Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.

• Materiał	Aluminium
• Prędkość obrotowa maks.	1.500 obr. / min (50 Hz)
	1.800 obr. / min (60 Hz)
• Stożek do wyciskania	3 różne rozmiary
	Możliwość wymiany
	Tworzywo sztuczne
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
• waga	5,3 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Robot kuchenny FP1000

150148 UVP* 829,- PLN GTIN 4015613610535





Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.

• Materiał	Aluminium
• Skład zestawu	1 blok silnikowy 1 pojemnik do miksowania 1 miska do miksowania
• Materiał pojemnika do miksowania	Szkło
• Pojemność pojemnika do miksowania	2 l
• Poziom napełnienia pojemnika do miksowania	1,6 l
• Miska do miksowania	Lej do napełniania 54 x 74 mm Pojemność: 2 litry Tworzywo sztuczne
• Prędkość obrotowa maks.	18000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• W zestawie	1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania purée i siekania) 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania purée z gotowanych potraw) 1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm) 1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm) 1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
• waga	6,1 kg

Blender 1,5L

A135034 UVP* 208,- PLN GTIN 4015613734538



Orzeźwiające koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

• Wersja noża	Stal szlachetna
• Materiał pojemnika do miksowania	Szkło
• Pojemność	1,8 l
• Poziom napełnienia	1,5 l
• Prędkość obrotowa maks.	22000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
• waga	3 kg



- ▶ Materiał pojemnika do miksowania: szkło
- ▶ Pojemność: 1,5 litra
- ▶ Wskaźnik poziomu napełnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml



- ▶ Regulacja prędkości
- ▶ 2-stopniowa
- ▶ Funkcja pulsowania





- ▶ Nóż ze stali szlachetnej

Blender wielofunkcyjny

150151 UVP* 587,- PLN GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyca nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.

• Wersja noża	CNS 18/10
• Materiał pojemnika do miksowania	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	3,2 l
• Poziom napełnienia	2,15 l
• Prędkość obrotowa maks.	6073 obr. / min.
• Regulacja prędkości	3 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
• waga	3,2 kg



▶ Wysoka wydajność
▶ Do przygotowania perfekcyjnych smoothie i kruszonego lodu



▶ Zamykana wylewka

Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: 6-ramienny, stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,15 l
- Przystosowane do: Blender wielofunkcyjny
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



150191 UVP* 148,- PLN

Blender PRO 2,5L

150159 UVP* 942,- PLN GTIN 4015613671123



Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.

• Materiał	Tworzywo sztuczne ABS
• Wersja noża	Stal szlachetna
• Materiał pojemnika do miksowania	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	2,5 l
• Poziom napełnienia	2 l
• Prędkość obrotowa maks.	25000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	Za pomocą regulatora obrotów
• Funkcja pulsowania	Tak
• W zestawie	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
• waga	4,5 kg



▶ Siekanie, miksowanie, blendowanie, wstrząsanie, rozdrabnianie

Osłona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapą zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687





150176 UVP* 549,- PLN

Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 285 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189 UVP* 371,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Blender PRO



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.

• Materiał	Tworzywo sztuczne ABS
• Wersja noża	Stal szlachetna 6-ramienny
• Materiał pojemnika do miksowania	Poliwęglan Przezroczyste
• Pojemność	2,875 l
• Poziom napełnienia	2,5 l
• Prędkość obrotowa maks.	28000 obr. / min.
• Funkcja pulsowania	Tak
• Osłona przed hałasem	Tak
• W zestawie	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm
• waga	9,1 kg



▶ Wysoka wydajność
▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo



▶ Wersja noża stal szlachetna, 6-ramienny



▶ Sterowanie: Przełącznik dźwigienkowy, pokrętło



▶ Sterowanie: Dotykowo
▶ 3 programy możliwe do ustawienia
▶ czas i prędkość

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przełącznik dźwigienkowy Pokrętło	**150182**	1 457,- PLN	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	**150193**	1 533,- PLN	4015613747774

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu:
  pojemnik do miksowania z nożem
  pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do:
  Blender PRO XTRA 2,5L
  Blender PRO TOUCH 2,5L
- wymiary: szer. 225 x gł. 180 x wys. 335 mm
- waga: 1,16 kg
- GTIN: 4015613846217



150195 UVP* 299,- PLN

Drink Mixer 650ml

135105 | UVP* 867,- PLN | GTIN 4015613529523



- Materiał: Blacha stalowa, lakierowana
- Materiał rozdrabniacza: Stal szlachetna
- Materiał tarczy miksującej: Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania: Stal szlachetna
- Pojemność: 0,95 l
- Poziom napełnienia: 0,65 l
- Regulacja prędkości: 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa: 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
- waga: 6,2 kg

Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102 | UVP* 1 268,- PLN | GTIN 4015613563626



Wszechstronny, dwuwrzecionowy blender z bezpiecznym uchwytem. Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo jest idealny do przygotowywania koktajli, smoothie, sosów, przecierów i wielu innych.

- Materiał rozdrabniacza: CNS 18/10
- Materiał tarczy miksującej: CNS 18/10
- Materiał pojemnika do miksowania: CNS 18/10
- Pojemność: 1 l
- Poziom napełnienia: 0,7 l
- Mieszadła włączane osobno: Tak
- Regulacja prędkości: 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa: 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
- waga: 7,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 170 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613845531



135109 | UVP* 72,- PLN

Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 160 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613736167



135108 | UVP* 72,- PLN

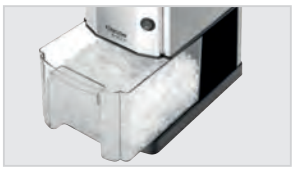
Kruszarka do lodu 4ICE+

135023 | UVP* 337,- PLN | GTIN 4015613683171



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.

- Produkcja maks.: 15 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód: 3,5 litra l
- Pojemność pojemnika zbiorczego: 1,75 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
- waga: 3,5 kg



▶ Funkcja bezpiecznego wyłączenia w przypadku wyjęcia pojemnika zbiorczego

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Kruszarka do lodu 300

135027 | UVP* 942,- PLN | GTIN 4015613758169



Kruszarka do lodu 300 pozwala bez problemu napełnić szklankę kruszonym lodem bezpośrednio przy ladzie. Do napojów lub dekoracji – kruszarka do lodu to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu do wykorzystania na miejscu.

• Produkcja maks.	60 kg / godz.
• Wersja	Z lejem wyrzutowym
• Maks. wysokość pojemnika zbiorczego	170 mm
• Właściwości pojemnika na lody	Możliwość demontażu Z króćcem do napełniania
• Ważna wskazówka	Dostawa bez pojemnika zbiorczego
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 175 x gł. 280 x wys. 490 mm
• waga	9,3 kg



▶ Kruszarka do lodu z lejem wylotowym



▶ Możliwość bezpośredniego napełnienia szklanki

Kruszarka do lodu 2000

135026 | UVP* 1 737,- PLN | GTIN 4015613738123



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwia przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nóżki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.

• Produkcja maks.	120 kg / godz.
• Pojemność pojemnika na lód	3 litry l
• Wersja	Z zsuwnią do lodu
• Maks. wysokość pojemnika zbiorczego	165 mm
• Ważna wskazówka	Dostawa bez pojemnika zbiorczego
• Moc przyłączeniowa	0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm
• waga	5,4 kg



▶ Kruszarka do lodu z zsuwnią



▶ Pojemność pojemnika na lód: 3 litry

Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012 | UVP* 2 721,- PLN | GTIN 4015613479118



• Produkcja maks.	60 kg / godz.
• Pojemność pojemnika na lód	1,7 litra l
• Pojemność pojemnika zbiorczego	1 kg
• Wersja	Z pojemnikiem zbiorczym
• Moc przyłączeniowa	0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
• waga	14 kg



MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

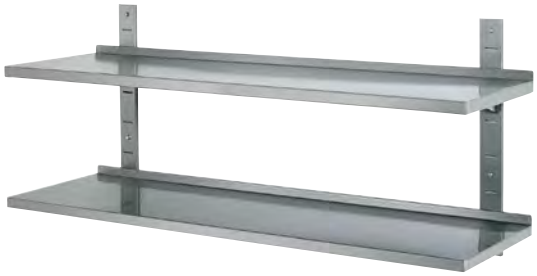
Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012 | UVP* 829,- PLN | GTIN 4015613442600



Materiał	Stal szlachetna
Skład zestawu montażowego	1 para szyn regulowanych (długość 530 mm) 2 pary wsporników 2 półki ścienne
Ilość półek regałowych	2
Wymiary półki regału	szer. 1200 x gł. 355 mm
Regulowana wysokość półek	Tak
Nośność na półkę, maks.	120 kg
Nośność całkowita, maks.	240 kg
W zestawie	Materiał mocujący
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Rodzaj montażu	System wtykowy
wymiary	szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
waga	12,6 kg

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



Materiał	Stal szlachetna
Ilość półek regałowych	1
Regulowana wysokość półek	Tak
Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu	1 para wsporników (na półkę ścienną) 1 para szyn regulowanych Nie wchodzi w zakres dostawy
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka ścienna 600x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	2,7 kg	603001	208,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	242,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	288,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	348,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	412,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	450,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	511,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	564,- PLN	4015613442808

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061 | UVP* 76,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601 | UVP* 87,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu montażowego: 1 półka na talerze, 2 boki, Materiał mocujący
- Ilość półek regałowych: 1
- W zestawie: Materiał mocujący
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Rodzaj montażu: System wtykowy

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na talerze 800x200, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm	2,6 kg	362080	257,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	362100	299,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	362120	337,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	362140	371,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	363080	322,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	363100	371,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	363120	435,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	363140	488,- PLN	4015613432151

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu montażowego: 1 Półka na przyprawy, 2 boki
- Ilość półek regałowych: 1
- Blokada dla pojemników GN: Tak
- W zestawie: Materiał mocujący
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Rodzaj montażu: System przykręcany
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

	Pojemność GN	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na przyprawy 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,2 kg	389080	651,- PLN	4015613599427
Półka na przyprawy 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,7 kg	389100	738,- PLN	4015613599441
Półka na przyprawy 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	4,3 kg	389120	814,- PLN	4015613599458
Półka na przyprawy 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm	4,9 kg	389140	867,- PLN	4015613599465

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156 | UVP* 602,- PLN | GTIN 4015613602417



- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność GN: 3 x 1/3 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- wymiary: szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
- waga: 4,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 1
- Właściwości: Z rantem ze wszystkich stron; Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 1 elem.	90 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	5 kg	315080	889,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	315100	927,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	315120	965,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	315140	980,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	315160	1 056,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	315180	1 128,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	315200	1 169,- PLN	4015613599533

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 2
- Właściwości: Z rantem ze wszystkich stron; Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 2 elem.	170 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	11 kg	325080	1 623,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	325100	1 699,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	325120	1 722,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	325140	1 797,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	325160	1 926,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	325180	2 077,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	325200	2 191,- PLN	4015613599601

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153 | UVP* 965,- PLN | GTIN 4015613400198



• Materiał	Stal szlachetna
	Stal
	Z powłoką
• Nośność całkowita, maks.	550 kg
• Nośność blatu roboczego, maks.	250 kg
• Wersja półki	Kratka
• Nośność półki, maks.	150 kg
• Wersja podstawy	Kratka
• Nośność podstawy, maks.	150 kg
• Regulowana wysokość podstawy	Tak
• Regulacja wysokości	880 mm do 900 mm
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Rodzaj montażu	System wtykowy
• wymiary	szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm
• waga	24,91 kg

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał	Stal szlachetna
• Nośność całkowita, maks.	280 kg
• Nośność blatu roboczego, maks.	160 kg
• Nośność podstawy, maks.	120 kg
• Regulowana wysokość podstawy	Tak
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• Regulacja wysokości	860 mm do 900 mm
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Rodzaj montażu	System wtykowy

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000, P	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm	22,1 kg	601710	1 396,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 661,- PLN	4015613432038

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
Otwory do montażu półki
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu



	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	311107	1 623,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	311127	1 797,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	311147	1 987,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	311167	2 077,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	311187	2 229,- PLN	4015613651705
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	100 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,2 kg	312107	1 684,- PLN	4015613663715
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	100 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,4 kg	312127	1 835,- PLN	4015613663722
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	100 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	312147	2 062,- PLN	4015613663739
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	100 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56,7 kg	312167	2 176,- PLN	4015613663746
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	100 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63,9 kg	312187	2 304,- PLN	4015613663753

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107 — UVP* 462,- PLN

Półka 1200
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127 — UVP* 499,- PLN

Półka 700, szer.1400
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147 — UVP* 587,- PLN

Półka 700, szer.1600
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167 — UVP* 662,- PLN

Półka 700, szer.1800
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187 — UVP* 738,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243 — UVP* 776,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Zespawane na stałe; Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 600, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	28,5 kg	307106	1 548,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	307116	1 646,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	307126	1 722,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	307136	1 797,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	307146	1 850,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	307156	1 926,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	307166	2 024,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	307186	2 153,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	307206	2 289,- PLN	4015613600024
Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR	40 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	29,5 kg	308106	1 684,- PLN	4015613600123
Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR	40 mm	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	31 kg	308116	1 760,- PLN	4015613600130
Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR	40 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	33 kg	308126	1 850,- PLN	4015613600147
Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR	40 mm	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	34,5 kg	308136	1 949,- PLN	4015613600154
Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR	40 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	36,5 kg	308146	2 024,- PLN	4015613600161
Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR	40 mm	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	308156	2 138,- PLN	4015613600178
Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR	40 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	39,5 kg	308166	2 229,- PLN	4015613600185
Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR	40 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	46 kg	308186	2 365,- PLN	4015613600192
Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR	40 mm	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	52 kg	308206	2 516,- PLN	4015613600208

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105 — UVP* 927,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306 — UVP* 2 327,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243 — UVP* 776,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Zespawane na stałe; Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	29,4 kg	307107	1 646,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	307117	1 722,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	307127	1 775,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	307137	1 873,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	307147	1 926,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	307157	2 024,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	307167	2 100,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	307187	2 263,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	307207	2 418,- PLN	4015613600116
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	40 mm	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	30 kg	308107	1 760,- PLN	4015613600215
Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR	40 mm	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	308117	1 813,- PLN	4015613600222
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	40 mm	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	308127	1 911,- PLN	4015613600239
Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR	40 mm	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	35,5 kg	308137	2 040,- PLN	4015613600246
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	40 mm	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	308147	2 115,- PLN	4015613600253
Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR	40 mm	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,5 kg	308157	2 214,- PLN	4015613600260
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	40 mm	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,2 kg	308167	2 289,- PLN	4015613600277
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	40 mm	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	308187	2 494,- PLN	4015613600284
Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR	40 mm	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	60 kg	308207	2 641,- PLN	4015613600291

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107 — UVP* 965,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307 — UVP* 2 456,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243 — UVP* 776,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



STAINLESS STEEL

- Materiał: Stal szlachetna
- Wysokość wewnątrz: 580 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000	szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	17 kg	313105	1 684,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	313125	1 760,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	313145	1 926,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	313165	2 077,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	313185	2 229,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	313205	2 380,- PLN	4015613599663

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



STAINLESS STEEL

- Materiał: Stal szlachetna
- Wysokość wewnątrz: 580 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Drzwi przesuwne wytłumione
  Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisząca DP 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	314125	2 251,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	314145	2 418,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca DP 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	314165	2 721,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca DP 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	314185	3 020,- PLN	4015613599700

Szafka z szufladami 700S3



CNS 18/10

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Nośność na szufladę maks.: 50 kg
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Możliwość całkowitego wyciągnięcia
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm





	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z szufladami 700S3	-	36,8 kg	337307	4 007,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	4 196,- PLN	4015613671239

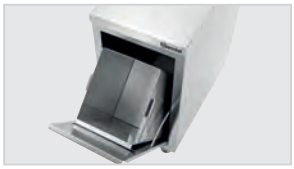
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka z koszem na śmieci 700M1



CNS 18/10

• Materiał	CNS 18/10
• Pojemnik wewnętrzny na odpady	Stal szlachetna Możliwość wyjmowania Z uchwytami bocznymi
• Pojemność	28 l
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Stan przy dostawie	Zespawane na stałe
• wymiary	szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm





	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z koszem na śmieci 700M1	-	28 kg	316347	2 910,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1A	40 mm	28,1 kg	317347	3 046,- PLN	4015613699479

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

• Materiał	Stal szlachetna
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Nie
• Regulacja wysokości	1990 mm do 2055 mm
• Właściwości	Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką Szlif Scotch Brite
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Dostępność na zamówienie	Wykonanie specjalne Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rodzaj drzwi	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	135 kg	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	386080	6 425,- PLN	4015613600604
Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	130 kg	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	94 kg	387100	7 224,- PLN	4015613600611
Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	115 kg	szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	95 kg	398120	7 224,- PLN	4015613600697
Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	106 kg	398140	7 602,- PLN	4015613600703
Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	118 kg	398160	8 170,- PLN	4015613600741
Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	115 kg	399140	8 094,- PLN	4015613600758
Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	127 kg	399160	9 153,- PLN	4015613600765

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał: Stal szlachetna
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne
  Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność blatu roboczego, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka robocza 700, szer. 1000	-	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59 kg	337107	3 969,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	337127	4 196,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer.1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	337147	4 461,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer.1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	337167	4 840,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	337187	5 290,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	337207	5 634,- PLN	4015613600451
Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P	40 mm	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59,2 kg	338107	4 121,- PLN	4015613600468
Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P	40 mm	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68,3 kg	338127	4 423,- PLN	4015613595788
Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77,4 kg	338147	4 651,- PLN	4015613612461
Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P	40 mm	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86,6 kg	338167	5 105,- PLN	4015613612478
Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P	40 mm	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95,7 kg	338187	5 597,- PLN	4015613600482
Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103,8 kg	338207	5 861,- PLN	4015613600499

Szafka narożna 700 FT

338810 | UVP* 6 997,- PLN | GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Właściwości: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Z rantem 40 mm
  Szlif Scotch Brite
  Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
- Nośność blatu roboczego, maks.: 80 kg
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
- waga: 81 kg



▶ Zamknięty element narożny



▶ Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	-
• Ilość półek	1
• Zakres temperatury	20 °C do 80 °C
• Ilość drzwi	4
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne obie strony
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Dostępność na zamówienie	Wykonanie specjalne Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71 kg	346107	6 088,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	84 kg	346127	6 315,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	346147	6 467,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	103 kg	346167	6 656,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	113 kg	346187	7 413,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	125 kg	346207	8 094,- PLN	4015613736105

Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242 UVP* 776,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031 UVP* 851,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer. 1000



• Materiał	Stal szlachetna
• Ilość półek	1
• Zakres temperatury	20 °C do 80 °C
• Ilość drzwi	2
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne Jednostronnie
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Dostępność na zamówienie	Wykonanie specjalne Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69 kg	347107	5 937,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77 kg	347127	6 202,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86 kg	347147	6 467,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer.1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95 kg	347167	6 845,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer.1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104 kg	347187	7 224,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112 kg	347207	7 602,- PLN	4015613600543

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość półek	1
• Zakres temperatury	20 °C do 80 °C
• Ilość drzwi	2
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne Jednostronnie
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym
• Dostępność na zamówienie	Wykonanie specjalne Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69,2 kg	348107	6 088,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,3 kg	348127	6 315,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86,4 kg	348147	6 543,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95,5 kg	348167	6 921,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104,6 kg	348187	7 337,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer.2000 OO	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112,7 kg	348207	7 905,- PLN	4015613600598

Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242 UVP* 776,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031 UVP* 851,- PLN

Stoły ze zlewami



Umywalka do rąk W10-KB Plus

401621 | UVP* 1 321,- PLN | GTIN 4015613673523



CNS

Higiena i prostota w jednym – umywalka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

• Materiał	Stal niklowo-chromowa
• Typ	Montaż ścienny
• Pojemność komory	13,5 l
• Z obsługą kolanem	Tak
• Dozowanie wody obsługiwane kolanem	ok. 15 sekund
• Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek	Armatura obrotowa 140 mm
• Przyłącze wody	Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2"
• Odpływ wody	1 1/4"
• Rant	345 mm
• z dozownikiem mydła	Tak
• W zestawie	1 syfon
• wymiary	szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm
• waga	7,1 kg





Umywalka-zlew gastronom.

401618 | UVP* 2 138,- PLN | GTIN 4015613428635



STAINLESS STEEL

• Materiał	Stal szlachetna
• Wymiary komory	szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm
• Pojemność komory	12,4 l
• Wymiary zlewu	szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm
• Pojemność wylewki	23,4 l
• Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek	Bateria mieszająca 1/2"
• W zestawie	1 ruszt składany 1 syfon
• wymiary	szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	18,8 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380 | UVP* 2 531,- PLN | GTIN 4015613615868



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość komór	1
• Wymiary komory	szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
• Pojemność komory	34 l
• Odpływ wody	1 1/2"
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Nie wchodzi w zakres dostawy	syfon
• Dostępność na zamówienie	Model o głębokości zabudowy 600 mm
• wymiary	szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	14,4 kg

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość komór	1
• Wymiary komory	szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
• Pojemność komory	62 l
• Odpływ wody	1 1/2"
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Nie wchodzi w zakres dostawy	syfon
• Dostępność na zamówienie	Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw	Prawo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306320	3 311,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306620	3 311,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306330	3 629,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306630	3 629,- PLN	4015613600802

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość komór	2
• Wymiary komory	szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
• Pojemność komory	62 l
• Odpływ wody	1 1/2"
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Nie wchodzi w zakres dostawy	syfon
• Dostępność na zamówienie	Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306300	4 764,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306600	4 764,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306310	4 991,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306610	4 991,- PLN	4015613600840



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800 | UVP* 6 543,- PLN | GTIN 4015613794686



STAINLESS STEEL

Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	240 mm
• Ilość komór	1
• Pojemność komory	57 l
• Powierzchnia ociekacza	Lewo
• Odpływ wody	Ø 40 mm
• Kółka skrętne	4
• Regulacja wysokości	65 mm do 90 mm
• Właściwości	Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	syfon
• Ważna wskazówka	Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm
• wymiary	szer. 1 190 x gł. 700 x wys. 1 205 mm
• waga	73,2 kg



- ▶ Rozwiązanie mobilne
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



▶ Z osłoną przeciwbryzgową

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość komór	1
• Wymiary komory	szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
• Pojemność komory	50 l
• Odpływ wody	1 1/2"
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Nie wchodzi w zakres dostawy	syfon
• Dostępność na zamówienie	Model o głębokości zabudowy 600 mm
• wymiary	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga	26,8 kg

	Powierzchnia ociekacza	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw	Prawo	306340	3 515,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	306640	3 515,- PLN	4015613600864

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



• Materiał	Stal szlachetna
• Rant	40 mm
• Ilość komór	2
• Odpływ wody	1 1/2"
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Właściwości	Z rantem 40 mm Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite
• Nie wchodzi w zakres dostawy	syfon
• Dostępność na zamówienie	Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Wymiary komory	Pojemność komory	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306350	4 533,- PLN	4015613600871
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Lewo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306650	4 533,- PLN	4015613600888
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Prawo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306360	4 764,- PLN	4015613600895
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Lewo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306660	4 764,- PLN	4015613600901

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552 UVP* 235,- PLN

Syfon SPB10

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem jednokomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem jednokomorowym
- GTIN: 4015613885650

306557 UVP* 79,- PLN

Syfon SPB20

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem dwukomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem dwukomorowym
- GTIN: 4015613885667

306558 UVP* 96,- PLN

Okapy gastronomiczne



Okap ścienny 700



- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	23 kg	258100	3 818,- PLN	4015613600987
Okap ścienny 700, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	27 kg	258120	4 083,- PLN	4015613600994
Okap ścienny 700, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	31 kg	258140	4 386,- PLN	4015613601007
Okap ścienny 700, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	33 kg	258160	4 688,- PLN	4015613601014
Okap ścienny 700, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	36 kg	258180	5 180,- PLN	4015613601021
Okap ścienny 700, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	40 kg	258200	5 786,- PLN	4015613601038

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Okap ścienny 700 z silnikiem





▶ Regulator
zob. katalog str 367

- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika: 184 W
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem; Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe; Pozostałe rozmiary; Pokrywy ścienne z serii 1100

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	25 kg	257100	5 786,- PLN	4015613607115
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257120	6 013,- PLN	4015613673509
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257130	6 164,- PLN	4015613600918
Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	37 kg	257140	6 240,- PLN	4015613600925
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	39 kg	257150	6 391,- PLN	4015613600932
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	41 kg	257160	6 580,- PLN	4015613600949
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	42 kg	257170	6 845,- PLN	4015613600956
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	43 kg	257180	7 072,- PLN	4015613600963
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	47 kg	257200	7 560,- PLN	4015613600970

Okap ścienny 900



- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tluszcz
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	28 kg	265100	3 969,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	30 kg	265120	4 272,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	32 kg	265140	4 499,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265160	4 764,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265170	5 105,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	38 kg	265180	5 407,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	265200	5 597,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	265220	6 278,- PLN	4015613601182

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Okap ścienny 900 z silnikiem



- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika: 184 W
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	37 kg	264130	6 278,- PLN	4015613601045
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	39 kg	264140	6 467,- PLN	4015613601052
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	264150	6 618,- PLN	4015613601069
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	42 kg	264160	6 732,- PLN	4015613601076
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	44 kg	264170	6 997,- PLN	4015613601083
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	264180	7 375,- PLN	4015613601090
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	49 kg	264200	8 056,- PLN	4015613601106
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	52 kg	264220	8 586,- PLN	4015613601113

Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110 UVP* 662,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215 | UVP* 749,- PLN | GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.

• Materiał	Aluminium
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	1 x 2 kW
• Promień grzewczy	2 m
• W zestawie	1 pilot 1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm
• waga	1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219 | UVP* 110,- PLN

Promiennik grzewczy W3000 E

825214 | UVP* 1 128,- PLN | GTIN 4015613639086



• Materiał	Aluminium
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	2 x 1,5 kW
• Ilość stopni grzewczych	2
• W zestawie	1 pilot 1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm
• waga	2,2 kg

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217 | UVP* 110,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218 | UVP* 110,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222 | UVP* 72,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Promiennik grzewczy ST2000 E

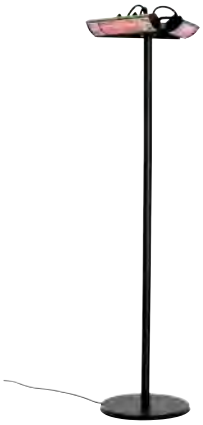
825207 | UVP* 359,- PLN | GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła	Promiennik grzewczy kwarcowy
• Grzałki	1 x 2 kW
• Ilość stopni grzewczych	3
• Regulacja wysokości	1800 mm do 2100 mm
• Moc przyłączeniowa	2 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm
• waga	8,8 kg

Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223 | UVP* 1 506,- PLN | GTIN 4015613694795



• Materiał	Aluminium
	Stal
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	3 x 1 kW
• Promień grzewczy	12 m
• Ilość stopni grzewczych	1
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm
• waga	19,6 kg

Grzałka na podczerwień 1000W

- Moc grzewcza: 1000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142

825226 | UVP* 110,- PLN

Promiennik grzewczy ST13500 G

825131 | UVP* 1 128,- PLN | GTIN 4015613457970



• Materiał	Stal szlachetna
• Źródło ciepła	Płomień gazowy
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• Średnica reflektora aluminiowego	780 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Zestaw przyłączeniowy
• Moc przyłączeniowa	13,5 kW
• wymiary	szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm
• waga	18 kg

Zestaw przylaczy, przemyslowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 | UVP* 371,- PLN



Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179 UVP* 450,- PLN GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

• Materiał	tworzywo sztuczne HDPE
• Materiał nóżek	Stal, lakierowana Powlekane proszkowo Guma
• Nośność maks.	150 kg
• wymiary	szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm
• waga	14,7 kg





Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196 UVP* 246,- PLN



Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180 UVP* 238,- PLN GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

• Materiał	tworzywo sztuczne HDPE
• Materiał nóżek	Stal, lakierowana Powlekane proszkowo Guma
• Nośność maks.	300 kg
• wymiary	szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm
• waga	7,6 kg





Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197 UVP* 359,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stolik barowy, składany

601177 | UVP* 488,- PLN | GTIN 4015613505268



• Materiał	Polietylen
• Materiał nóżek	Chromowane
• Średnica blatu stołowego	700 mm
• Wysokość blatu stołowego	675 mm 1.170 mm
• wymiary	szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
• waga	9 kg





Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168 | UVP* 170,- PLN



Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455



601169 | UVP* 61,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000 | UVP* 87,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001 | UVP* 322,- PLN

Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002 | UVP* 738,- PLN

Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415



181134 | UVP* 624,- PLN

Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559



181137 | UVP* 662,- PLN



TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:
stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.
Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.

Pojemnik termoiz. do transportu 20L



CNS 18/10

Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub gorących potraw.

• Pojemność	20 l
• Spadek temperatury / godzina ok.	6 °C
• Zawór wyrównujący ciśnienie	Tak
• Właściwości	Pokrywa całkowicie zdejmowana Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową



▶ 1 uchwyt boczny do przechylania





▶ 1 kranik spustowy i osłona kranika

	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik termoiz. do transportu. 20L CrNi	Nie	szer. 370 mm gł. 370 mm wys. 350 mm	6,6 kg	100080	1 094,- PLN	4015613544281
Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus	Tak	szer. 343 mm gł. 395 mm wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 283,- PLN	4015613615011

Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134 | UVP* 942,- PLN | GTIN 4015613777603

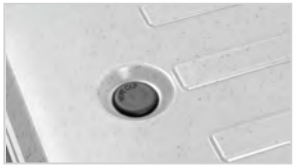


Niepodgrzewany pojemnik otwierany z góry, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN o głębokości 150mm.

• Materiał	tworzywo sztuczne PE
• Pojemność	25 l
• Przystosowane do	Potrawy na zimno lub na ciepło
• Temperatura użytkowania	-40 °C do 90 °C
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Spadek temperatury / godzina ok.	5 °C
• wymiary	szer. 630 x gł. 430 x wys. 260 mm
• waga	9,6 kg



▶ Dostosowane do GN
▶ Norma gastronomiczna: 1/1 GN
▶ Głęb. 150 mm



▶ Zawór wyrównania ciśnienia



▶ Możliwość ustawiania piętrowo



▶ Wózek do transportu TBGN110
zob. katalog str 374



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133 | UVP* 1 321,- PLN | GTIN 4015613769509



Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN.

• Materiał	tworzywo sztuczne PE
• Pojemność	90 l
• Przystosowane do	Potrawy na zimno lub na ciepło
• Temperatura użytkowania	-40 °C do 90 °C
• Ilość par prowadnic	12
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Spadek temperatury / godzina ok.	5 °C
• wymiary	szer. 460 x gł. 630 x wys. 635 mm
• waga	15,8 kg



▶ Zastosowanie
Potrawy na zimno lub na ciepło



▶ Dostosowane do GN
▶ Norma gastronomiczna: 1/1 GN
▶ 12 par prowadnic



▶ Zawór wyrównania ciśnienia



▶ Możliwość ustawiania piętrowo

Wyposażenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Stan przy dostawie:
  W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516

300135 UVP* 662,- PLN







*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049 | UVP* 537,- PLN | GTIN 4015613433578



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Ilość półek	3
• Nośność całkowita, maks.	120 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm
• waga	9,1 kg



▶ 3 półki, wymiary: szer. 620 x głęb. 405 mm
▶ Rant na całym obwodzie
▶ Odstęp między półkami: 300 mm

Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047 | UVP* 185,- PLN





Wózek do serwowania TSA300V

300055 | UVP* 829,- PLN | GTIN 4015613752761



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej" dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Aluminium
• Ilość półek	3
• Nośność całkowita, maks.	120 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm
• waga	15,4 kg



▶ 3 półki, wymiary: szer. 785 x głęb. 485 mm
▶ Rozstaw: 295 mm



▶ Osłona z 3 stron

Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211

300061 | UVP* 110,- PLN





Wózek do serwowania



- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do serwowania TS200	2	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	10 kg	A300062	511,- PLN	4015613433509
Wózek do serwowania TS301	3	90 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	564,- PLN	4015613671611
Wózek do serwowania TS501	5	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm	18 kg	300065	980,- PLN	4015613534633

Wózek do serwowania TS200-M1

A300056 UVP* 727,- PLN GTIN 4015613455730



Stabilny wózek do serwowania ułatwia czyszczenie i transport. Dzięki półce z rantem i dwóm półkom poniżej zapewnia dużo miejsca na przewożony ładunek.

- Ilość półek: 2
- Wymiary półki na brudne naczynia: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Zakres zastosowania: transport, serwowanie
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
- waga: 13,16 kg



► 1 półki na brudne naczynia, wymiary: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
► 2 półek, wymiary: szer. 830 x gł. 510 mm

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek na sztućce TBST200

A300111 | UVP* 602,- PLN | GTIN 4015613770994



W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestanowiący obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

• Wersja	1 półka 2 skrzynki na sztućce
• Wersja półki	Szer. 590 x głęb. 310 mm stal nierdzewna
• Wersja skrzynki na sztućce	4 przegrody szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm Wyjmowana Tworzywo sztuczne
• Nośność całkowita, maks.	60 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
• waga	10 kg



- ▶ 2 skrzynki na sztućce
- ▶ 4 przegrody
- ▶ szer. 511 x gł. 286 x wys. 110 mm
- ▶ worzywo sztuczne
- ▶ możliwość wyjęcia



- ▶ 1 półka jako powierzchnia do odstawiania
- ▶ szer. 590 x gł. 310 mm
- ▶ stal szlachetna



- ▶ Nośność maks. całkowita: 60 kg na poziom: 30 kg



- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ 2 z blokadą

Wózek na skrzynki AK300

300064 | UVP* 602,- PLN | GTIN 4015613673516



• Przystosowane do	Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
• Ilość par prowadnic	3
• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	Góra 118 mm (E1) Środek 380 mm (E1, E2, E3) Dół 250 mm (E1, E2)
• Nośność całkowita, maks.	100 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
• waga	9,4 kg



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3



- ▶ Nośność całk. maks.: 100 kg
- ▶ Maks. na parę prowadnic: 40 kg

Wózek gastronomiczny AGN700-1/1





• Materiał	Stal szlachetna
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Nie wchodzi w zakres dostawy	pojemniki
	blachy
	ruszty
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

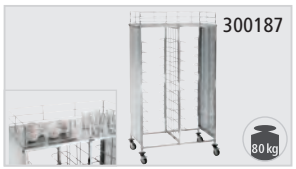












	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Tak	szer. 450 mm gł. 620 mm wys. 1 010 mm	13 kg	300098	677,- PLN	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gł. 740 mm wys. 1 010 mm	15,8 kg	300093	889,- PLN	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Tak	szer. 580 mm gł. 685 mm wys. 1 840 mm	26,2 kg	300186	1 169,- PLN	4015613782546
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	Nie	szer. 440 mm gł. 615 mm wys. 1 710 mm	20,6 kg	300107	1 056,- PLN	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	Nie	szer. 450 mm gł. 613 mm wys. 1 895 mm	20,2 kg	300181	1 056,- PLN	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	Tak	szer. 765 mm gł. 785 mm wys. 1 750 mm	27,4 kg	300185	1 472,- PLN	4015613769813
AGN2000-1/1	20	1/1 GN	Tak	szer. 1 155 mm gł. 680 mm wys. 1 840 mm	40 kg	300187	2 024,- PLN	4015613769820

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek zgodny z Euro-Norm



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

• Materiał	Stal szlachetna
• Przystosowane do	Euronorm 600 x 400 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	80 mm
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Nie wchodzi w zakres dostawy	pojemniki blachy ruszty
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)



▶ Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

	Ilość par prowadnic	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek zgodny z Euro-Norm AEN700-6040 60 kg	7	Tak	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm	14 kg	300089	776,- PLN	4015613686448
Wózek zgodny z Euro-Norm 18EN60400 80 kg	18	Nie	szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm	22 kg	300182	1 154,- PLN	4015613714493

Wyposażenie dodatkowe

Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123 UVP* 72,- PLN

Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183 UVP* 110,- PLN

Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122 UVP* 83,- PLN

Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184 UVP* 125,- PLN

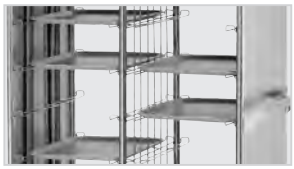
Wózek na tace TT1600

300083 UVP* 2 342,- PLN GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątania tac w standardowym formacie stołówkowym.

• Przystosowane do	Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN) Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)
• Ilość par prowadnic	16
• Format prowadnic	500 x 360 mm
• Blat roboczy	Tak, z relingiem
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm
• waga	38 kg



▶ Idealne uzupełnienie:
Taca KN45350-HG

Wózek na tace AT1000-GN

300149 UVP* 4 423,- PLN GTIN 4015613709185





▶ Prowadnice w formacie GN 1/1
▶ Wymiary: 325 x 530 mm

Solidny wózek do sprzątania wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.

• Materiał	Aluminium Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Przystosowane do	Tace typu Fast Food Tace do serwowania
• Ilość par prowadnic	10
• Format prowadnic	1/1 GN 530 x 325 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	115 mm
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
• waga	22,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054 UVP* 44,- PLN

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053 UVP* 47,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147 | UVP* 749,- PLN | GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

• Przystosowane do	kosze do zmywarek 500 x 500 mm
• Ilość par prowadnic	7
• Format prowadnic	505 x 545 mm
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	200 mm
• Możliwość obustronnego uzupełniania	Tak
• Nośność całkowita, maks.	100 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
• waga	15,8 kg



▶ Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu

Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084 | UVP* 2 630,- PLN | GTIN 4015613587608



• Przystosowane do	Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
• Ilość półek kratowych	4
• Wymiary półki kratowej	szer. 1000 x gł. 360 mm
• Odstęp pomiędzy półkami kratowymi	345 mm
• Nośność całkowita, maks.	120 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
• waga	35 kg

Wózek platformowy TP100

300142 | UVP* 851,- PLN | GTIN 4015613523705



• Wymiary powierzchni transportowej	szer. 560 x gł. 940 mm
• Nośność całkowita, maks.	200 kg
• Kółka skrętne	2 kółka, 2 kółka skrętne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
• waga	14,4 kg

Regał magazynowy 4150



- Materiał: Stal, Chromowane
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Skład zestawu montażowego: 4 półki regałowe, 4 słupki narożne (system wtykowy)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regał magazynowy 4150	150 kg	szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm	10,3 kg	601151	363,- PLN	4015613391274
Regał magazynowy 4910	200 kg	szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 825 mm	14,4 kg	601282	488,- PLN	4015613721149
Regał magazynowy 4500	500 kg	szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm	25,6 kg	601192	942,- PLN	4015613667294

Regał na wino 5200

601161 | UVP* 477,- PLN | GTIN 4015613391816

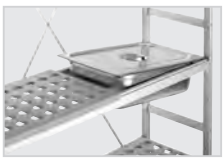


- Materiał: Stal, Chromowane
- Ilość półek regałowych: 5
- Pojemność dla butelek maks.: Łącznie: 100 - 130 butelek, Na półkę: 9 butelek
- Nośność całkowita, maks.: 200 kg
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Skład zestawu montażowego: 5 półek kratowych na butelki, 4 słupki narożne (system wtykowy)
- wymiary: szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
- waga: 12,5 kg

System regałowy Kit 4, B1070

603175 | UVP* 1 358,- PLN | GTIN 4015613699219





▶ zastosowanie pojemników GN w miejsce półek regałowych

Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 150 kg
- Dostosowane do GN: Tak
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 8 półek wkładanych
- Rodzaj montażu: System wtykowy
- wymiary: szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
- waga: 14,7 kg

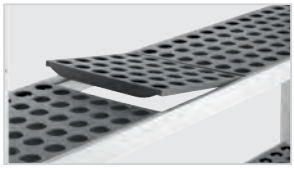
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

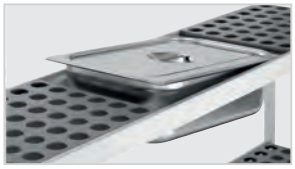
System regałowy



Kit 1 + Kit 3

• Materiał	Aluminium
	Kopolimer
• Ilość półek regałowych	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Nośność całkowita, maks.	600 kg
• Dostosowane do GN	Tak
• Zakres zastosowania	Pomieszczenia narażone na wilgoć
	Duże kuchnie
	Pomieszczenia chłodnicze
	Chłodnie
	Magazyny produktów sterylnych
	Chłodnie zamrażarki
• Właściwości	Możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników GN w miejsce półek regałowych
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Rodzaj montażu	System wtykowy







System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151 UVP* 2 062,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150 UVP* 2 494,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152 UVP* 2 607,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159 UVP* 412,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158 UVP* 435,- PLN



Kit 2 + Kit 2



PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!

Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206 | UVP* 390,- PLN | GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.

• Skład zestawu	1 rozdrabniacz 1 trzepaczka, chrom 1 pojemnik (800 ml) 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml) 1 pokrywa na pojemnik specjalny 2 podkładki antypoślizgowe 1 uchwyt ścienny
• Długość rozdrabniacza	207 mm
• Prędkość obrotowa miksera maks.	17000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	5 stopni
• W zestawie	Uchwyt ścienny
• Moc przyłączeniowa	0,7 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
• waga	2,1 kg

Zestaw blender ręczny 1000

130151 | UVP* 1 207,- PLN | GTIN 4015613829326





▶ Obróbka ciepłych i zimnych potraw
▶ Do 120 litrów

Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.

• Skład zestawu	1 uchwyt ścienny 1 zestaw do demontażu ostrzy 1 rozdrabniacz 1 blok silnikowy
• Materiał rozdrabniacza	Stal szlachetna
• Długość rozdrabniacza	410 mm
• Wersja noża	3 ostrza Stal szlachetna Ø 52 mm
• Prędkość obrotowa miksera maks.	19000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	Bezstopniowo
• Obróbka maks.	120 litrów
• Moc przyłączeniowa	0,85 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 270 x gł. 130 x wys. 480 mm
• waga	4,84 kg

Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 385 x gł. 120 x wys. 118 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613829333



130152 | UVP* 526,- PLN

Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153 | UVP* 45,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 625 x gł. 105 x wys. 65 mm
- waga: 1,29 kg
- GTIN: 4015613829364



130154 | UVP* 435,- PLN



Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.

• Materiał rozdrabniacza	CNS 18/10
• Długość rozdrabniacza	235 mm
• Wersja noża	2 ostrza Ø 46 mm
• Prędkość obrotowa miksera maks.	15000 obr. / min.
• Obróbka maks.	Ok. 20 litrów
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
• waga	1,4 kg



▶ Rozdrabniacz, długość: 235 mm
▶ Obróbka maks: ok. 20 litrów



▶ Ergonomiczny uchwyt

	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
Mikser ręczny MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	130115	1 775,- PLN	4015613610634
Mikser ręczny MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	130116	1 964,- PLN	4015613640129

Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117 UVP* 715,- PLN

Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495

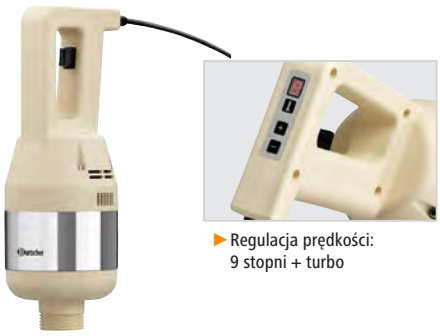


130118 UVP* 829,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Korpus silnika STM3 350



▶ Regulacja prędkości: 9 stopni + turbo

Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości: 9 stopni, Turbo

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Korpus silnika STM3 350	11000 obr. / min.	0,35 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm	2,9 kg	130130	1 699,- PLN	4015613670645
Korpus silnika STM3 450	15000 obr. / min.	0,45 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm	3,3 kg	130131	2 040,- PLN	4015613670652
Korpus silnika STM3 650	13000 obr. / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm	3,9 kg	130132	2 607,- PLN	4015613670676

Mieszadło STM3 300



CNS 18/10

Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał: CNS 18/10
- Wersja noża: Ø 60 mm, 3 ostrza
- Przystosowane do: Miksowanie, Przygotowywanie purée, Rozdrabnianie

	Długość rozdrabniacza	Obróbka maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mieszadło STM3 300	300 mm	Ok. 30 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm	1,3 kg	130133	689,- PLN	4015613670683
Mieszadło STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	130134	749,- PLN	4015613670690
Mieszadło STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	130135	878,- PLN	4015613670706
Mieszadło STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	130136	954,- PLN	4015613670713

Wyposażenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137 — UVP* 991,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138 — UVP* 129,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140 — UVP* 1 029,- PLN

Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915 | UVP* 2 834,- PLN | GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubije, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

• Materiał	Odlew aluminiowy
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	5 l
• Ilość przygotowanego ciasta	0,75 kg
• Regulacja prędkości	Bezstopniowo
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium 1 Kratka ochronna, stal szlachetna 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
• waga	14,8 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 0,75 kg / 5 litrów



▶ Płynna regulacja prędkości



▶ W zestawie
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, odlew aluminium, stal szlachetna
1 kratka ochronna, stal szlachetna



Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

101923 | UVP* 3 398,- PLN | GTIN 4015613663531



• Materiał	Stal Emaliowane
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	7 l
• Ilość przygotowanego ciasta	1,2 kg
• Regulacja prędkości	5 stopni
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
• Moc przyłączeniowa	0,65 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
• waga	20,6 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 1,2 kg / 7 litrów



▶ 5 stopnie prędkości
▶ Timer (1 - 30 minut)



▶ W zestawie:
trzepaczka
końcówka zagniatająca
mieszadło płaskie

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



• Materiał	Żeliwo Stal
• Materiał dzieży	Lakierowana Stal szlachetna
• Regulacja prędkości	3 stopnie
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 mieszadło płaskie, stal szlachetna 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium 1 Kratka ochronna, stal szlachetna



▶ Stopnie prędkości: 3



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, stal szlachetna, aluminium
1 kratka ochronna, stal szlachetna



T 7,5kg/20L AS
101939

Zoptymalizowane zarządzanie czasem: wyposażona w timer miesiarka planetarna może przygotować szereg ciast, kremów i śmietany niemal samodzielnie.

▶ Timer
5 do 30 minut + bez ograniczeń

	Pojemność dzieży	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3kg/10L	10 l	3 kg	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm	53,2 kg	101916	4 348,- PLN	4015613779270
7,5kg/20L	20 l	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101933	6 202,- PLN	4015613735115
T7,5kg/20L AS	20 l	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101939	6 202,- PLN	4015613794464
9kg/30L AS	30 l	9 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm	81,4 kg	101917	6 804,- PLN	4015613779287

Miesiarka 12kg/16L



- Materiał: Z powłoką
  Odporność na zarysowania
- Regulacja prędkości: 1 stopień
- Właściwości: Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 12kg/16L	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm	58 kg	101954	7 451,- PLN	4015613473086
Miesiarka 18kg/22L	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm	59 kg	101955	7 678,- PLN	4015613473093
Miesiarka 25kg/32L	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	93 kg	101956	9 229,- PLN	4015613473109
Miesiarka 38kg/42L	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm	105 kg	101957	9 831,- PLN	4015613473116

Miesiarka 12kg/16L AS





▶ Z podnoszoną głowicą i zdejmowaną misą

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast, takich jak pizza lub chleb.

- Materiał: Z powłoką
  Odporność na zarysowania
- Regulacja prędkości: 1 stopień
- Dzieża zdejmowana: Tak
- Właściwości: Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
  Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
  Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 12kg/16L AS	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm	65 kg	101864	9 797,- PLN	4015613593821
Miesiarka 18kg/22L AS	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 620 mm	66 kg	101865	10 024,- PLN	4015613593838
Miesiarka 25kg/32L AS	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107,2 kg	101866	12 101,- PLN	4015613593845
Miesiarka 38kg/42L AS	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	115 kg	101867	13 051,- PLN	4015613593852

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

• Materiał	odlew żeliwny Z powłoką
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Dzieża zdejmowana	Tak
• Właściwości	Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb) Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
• W zestawie	1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)



▶ Regulacja prędkości: 2-stopniowa
▶ Włącznik/wyłącznik



▶ Z odchylaną głowicą i zdejmowaną misą
▶ Detekcja położenia misy za pomocą czujnika



▶ Materiał misy: stal szlachetna

	Ilość przygotowanego ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 25kg/32L Plus	25 kg / 32 litry	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107 kg	101868	12 858,- PLN	4015613696775
Miesiarka 38kg/42L Plus	38 kg / 42 litry	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	114,8 kg	101869	13 808,- PLN	4015613690582

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974

101863 UVP* 325,- PLN



KitchenAid



KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.

• Materiał	Odlew aluminium
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	4,28 l
• Ilość przygotowanego ciasta	1,7 kg
• Regulacja prędkości	10 stopni
	Ręcznie
• W zestawie	1 końcówka zagniatająca
	1 trzepaczka
	1 mieszadło płaskie
	1 dzieża
• wymiary	szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
• waga	10,5 kg



▶ 10 stopni mocy



▶ Przechylna głowica silnika





▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 misa

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L	Biały	A150067	3 856,- PLN	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L	Czarny	A150063	3 856,- PLN	4015613720616

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L

A150097 | UVP* 5 861,- PLN | GTIN 4015613833415



Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.

• Materiał	Konstrukcja w całości wykonana z metalu
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	4,28 l
• Ilość przygotowanego ciasta	1,7 kg
• Regulacja prędkości	10 stopni
	Ręcznie
• W zestawie	1 mieszadło płaskie
	1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
	1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
	2 dzieże
	1 końcówka zagniatająca
	1 trzepaczka
• Moc przyłączeniowa	0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
• waga	13,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508 | UVP* 337,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072 | UVP* 473,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038 | UVP* 602,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042 | UVP* 677,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014 | UVP* 284,- PLN

KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183 | UVP* 5 407,- PLN | GTIN 4015613846354



Dzięki 11stopniom prędkości ifunkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie imieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej opojemności 5,2l zpraktycznym podnośnikiem dzieży.

• Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	5,2 l
• Ilość przygotowanego ciasta	3,36 kg
• Regulacja prędkości	11-stopniowa
• W zestawie	1 końcówka zagniatająca 1 dzieża 1 mieszadło płaskie 1 trzepaczka
• Moc przyłączeniowa	0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm
• waga	11,3 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 3,36 kg



▶ Stopnie prędkości: 11



▶ Z podnośnikiem dzieży



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża

Wyposażenie dodatkowe

Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196 | UVP* 829,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190 | UVP* 488,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072 | UVP* 473,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198 | UVP* 488,- PLN

Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199 | UVP* 488,- PLN

Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214 | UVP* 488,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098 | UVP* 6 804,- PLN | GTIN 4015613846347



Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11poziomom regulacji prędkości ifunkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciesz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

• Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
• Kolor	Srebrny
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	6,6 l
• Ilość przygotowanego ciasta	4,8 kg
• Regulacja prędkości	11-stopniowa
• W zestawie	1 końcówka zagniatająca 1 trzepaczka 1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania 1 mieszadło płaskie 1 dzieża
• Moc przyłączeniowa	0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
• waga	15,2 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 4,8 kg



▶ Stopnie prędkości: 11



▶ Z podnośnikiem dzieży



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
1 dzieża

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211



A150194 | UVP* 829,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190 | UVP* 488,- PLN

Końcówka zagniatająca 5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034 | UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033 | UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471 | UVP* 397,- PLN

Trzepaczka 5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039 | UVP* 397,- PLN

KitchenAid 5KSM7990XEWH biały, 6,9L

A1500510 | UVP* 7 867,- PLN | GTIN 4015613593869



Bezpieczny, wydajny i mocny - robot kuchenny do profesjonalnych zastosowań: wyposażony w nową, precyzyjną przekładnię metalową, wyłącznik bezpieczeństwa, kratkę ochronną i wyjątkowo dużą dzieżę ze stali szlachetnej.

• Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	6,9 l
• Ilość przygotowanego ciasta	3,8 kg
• Regulacja prędkości	10 stopni
• W zestawie	1 trzepaczka 1 mieszadło płaskie 1 dzieża 1 końcówka zagniatająca 1 Kratka ochronna 1 lej do napełniania
• Moc przyłączeniowa	0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
• waga	12,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194 | UVP* 829,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190 | UVP* 488,- PLN

Końcówka zagniatająca 5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034 | UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033 | UVP* 624,- PLN

Mieszadło płaskie 5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471 | UVP* 397,- PLN

Trzepaczka 5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

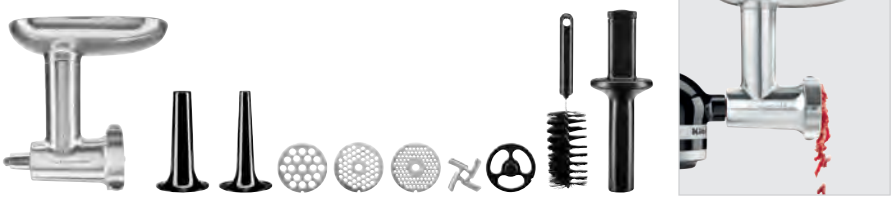
A150039 | UVP* 397,- PLN

Wyposażenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 nakładana taca
  1 tarcza perforowana 3 mm
  1 tarcza perforowana 4,5 mm
  1 tarcza perforowana 8 mm, 1 nóż
  1 nasadka do napełniania kiełbas 9,5 mm
  1 nasadka do napełniania kiełbas 19 mm
  1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064 | UVP* 1 003,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

Szatkownica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
  1 bęben do tarcia na wiórki
  (bęben z otworami falowymi)
  1 szatkownica do warzyw
  1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035 UVP* 488,- PLN

Szatkownica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
  1 bęben z drobnymi otworami
  (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej)
  1 bęben koronowy
  (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli)
  1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036 UVP* 386,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

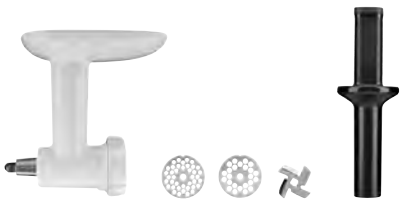
- Skład zestawu:
  1 nakładana taca
  1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
  1 przystawka do ciastek
  1 dociskacz
  1 nasadka do napełniania kiełbas
  4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283



A150068 UVP* 1 207,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 maszynka do mięsa
  1 tarcza, do drobnego tarcia
  1 tarcza, do grubego tarcia
  1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000 UVP* 829,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025 UVP* 132,- PLN

Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024 UVP* 132,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037 UVP* 738,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029 UVP* 738,- PLN

Zestaw do rozwałkowywania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
  1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki
  1 nakładka tnąca do spaghetti
  1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta
  1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062 UVP* 1 321,- PLN

Szatkownica do warzyw GMS601

120327 | UVP* 5 668,- PLN | GTIN 4015613694306



Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.

• Materiał	Odlew aluminium Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Lej do napełniania	1 x szer. 115 x głęb. 75 mm 1 x ø 52 mm
• Właściwości	Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika Wyjątkowo duży lej do napełniania zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
• W zestawie	1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość 175 mm) 1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	0,617 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
• waga	18,3 kg



▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
▶ Oprócz otworu do napełniania szatkownica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353 | UVP* 246,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344 | UVP* 322,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350 | UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331 | UVP* 322,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349 | UVP* 272,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332 | UVP* 272,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348 UVP* 272,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351 UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352 UVP* 261,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358 UVP* 624,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342 UVP* 549,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345 UVP* 488,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341 UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347 UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346 UVP* 337,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337 UVP* 272,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338 UVP* 371,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339 UVP* 299,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333 UVP* 450,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334 UVP* 450,- PLN

Szatkownica do warzyw GMS550

120325 UVP* 3 894,- PLN GTIN 4015613528274



Przygotowanie świeżo pokrojonych i startych warzyw wymaga dużo czasu. Jest to czas, który możemy zaoszczędzić dzięki szatkownicy do warzyw GMS550. Znajdujące się w zestawie tarcze tnące zapewniają szeroki zakres grubości cięcia i tarcia.

• Materiał	Odlew aluminium
• Lej do napełniania	1 x szer. 160 x głęb. 74 mm 1 x Ø 58 mm
• W zestawie	1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm 1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm 1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm 1 tarcza do plastrów E2a, 2 mm 1 tarcza do plastrów E4a, 4 mm 1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	0,55 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
• waga	29,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316 UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307 UVP* 204,- PLN

Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308 UVP* 204,- PLN

Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309 UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310 UVP* 246,- PLN

Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311 UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312 UVP* 337,- PLN

Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313 UVP* 208,- PLN

Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314 UVP* 208,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315 UVP* 208,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB

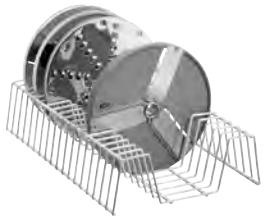
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garnirowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302 UVP* 246,- PLN

Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255 UVP* 125,- PLN

Mandolina 50

500319 UVP* 185,- PLN GTIN 4015613861548



STAINLESS STEEL

Szybkie krojenie warzyw i owoców w plasterki, wiórki i słupki dzięki mandolinie 50. Dociskacz resztek i przewidziana do tego celu prowadnica dociskacza resztek zapewniają bezpieczną obsługę. Wkładki tnące krajalnicy do warzyw można myć w zmywarce, dzięki czemu czyszczenie jest łatwe i wyjątkowo bezpieczne.

• Liczba wkładek tnących	5
• Wersja wkładek tnących	2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm) 3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm) Nadaje się do mycia w zmywarce
• W zestawie	1 osłona noża 1 dociskacz resztek 1 pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących
• wymiary	szer. 400 x gł. 140 x wys. 150 mm
• waga	1,06 kg





▶ 5 wkładów z ostrzami

Krajalnica do pomidorów 5510

120400 UVP* 749,- PLN GTIN 4015613818252



STAINLESS STEEL

To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

• materiał noża	stal nierdzewna
• Rodzaj noża	10 zamontowanych na stałe noży
• Grubość plastra	5,5 mm
• Maks. średnica krojonego pomidora	90 mm
• wymiary	szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm
• waga	4,66 kg



▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
▶ 4 nóżki z przyssawką



▶ Szybka i intuicyjna praca
▶ Dzięki ręcznej obsłudze



▶ Maksymalnie 11 plastrów o grubości 5,5 mm

Kuter 1000

120840 UVP* 2 263,- PLN GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroi warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kiełbasy.

• Pojemność	6 l
• Prędkość obrotowa maks.	2100 obr. / min.
• Wersja noża	2 ostrza (nóż podwójny)
	Stal szlachetna
• Średnica leja zasypowego	40 mm
• Wymiary miski ze stali szlachetnej	Ø 270 mm, wysokość 156 mm
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 310 x gł. 490 x wys. 395 mm
• waga	18,7 kg



▶ Maks. prędkość obrotowa: 2 100 obr. / min
▶ Regulacja prędkości: płynna



▶ 1 nóż podwójny
▶ stal szlachetna



▶ 2 wyłączniki bezpieczeństwa

Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254 UVP* 3 742,- PLN GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawy i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.

• Materiał przekładni	Stal
• wydajność maks.	200 kg / godz.
• Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
• Wymiary wpustu do napełniania	szer. 190 x głęb. 25 mm
• Wyjmowany zestaw wałków	Tak
• Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 | 50 Hz
• wymiary	szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
• waga	17,8 kg



▶ Maks. wydajność: 200 kg/h





▶ Wyjmowany zestaw wałków
▶ nadaje się do mycia w zmywarce



▶ Wyłącznik bezpieczeństwa

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Maszynka do mięsa FW10

370224 | UVP* 1 078,- PLN | GTIN 4015613580739



Materiał	Tworzywo sztuczne
Materiał młynka	Stal szlachetna / odlew aluminium
wydajność maks.	10 kg / godz.
Średnica tarcz	62 mm
Średnica leja zasypowego	45,5 mm
Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
Właściwości	Zintegrowana komora do przechowywana tarcz perforowanych
W zestawie	1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna) 1 przystawka do ciastek 1 popychacz 1 nasadka do napełniania kiełbas 3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
Moc przyłączeniowa	0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
waga	5 kg

Maszynka do mięsa FW120

370253 | UVP* 2 342,- PLN | GTIN 4015613811192



Kompaktowa maszynka do mięsa FW120 ze zdejmowanymi komponentami gwarantuje wysoki poziom higieny i łatwe czyszczenie. Dzięki ruchowi wstecznemu mięso bez problemu przesuwa się w obu kierunkach, zapobiegając tym samym powstawaniu zatorów.

Materiał	Aluminium
Materiał młynka	Stal szlachetna
Materiał przekładni	Stal
wydajność maks.	120 kg / godz.
Średnica tarcz	70 mm
Średnica leja zasypowego	szer. 49 x głęb. 43 mm
Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
W zestawie	1 popychacz 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 2 tarcze perforowane (4,5 mm, 8 mm)
Moc przyłączeniowa	0,85 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 225 x gł. 475 x wys. 390 mm
waga	20,6 kg



▶ Wyposażony w 2 tarcze perforowane: 4,5 mm, 8 mm



▶ Prostokątny lej zasypowy: Szer. 49 x gł. 43 mm



▶ Ruch wsteczny



▶ Łatwe czyszczenie

Tarcza perforowana FW120-45

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878300



370259 | UVP* 110,- PLN

Tarcza perforowana FW120-80

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878294



370258 | UVP* 110,- PLN

Nóż FW120

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878287



370257 | UVP* 72,- PLN

Maszynka do mięsa FW200

370235 | UVP* 10 289,- PLN | GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.

• Materiał młynka	Stal szlachetna
• Materiał przekładni	stal nierdzewna
• wydajność maks.	200 kg / godz.
• Średnica tarcz	82 mm
• Średnica leja zasypowego	50 mm
• Zabezpieczenie przeciążeniowe	Nie
• W zestawie	1 tarcza perforowana 4,5 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 popychacz
• Moc przyłączeniowa	1,47 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
• waga	32 kg



▶ Przerób:
do 200 kg na godzinę



▶ Średnica tarcz: 82 mm
▶ Średnica leja do napełniania: 50 mm



▶ Zdejmowany młynek i element mielący



▶ W zestawie:
1 tarcza perforowana (4,5 mm)
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 popychacz

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302 | UVP* 185,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301 | UVP* 110,- PLN

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera:
Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223

370236 | UVP* 2 569,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdejmowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.

• Materiał młynka	Aluminium
• Materiał przekładni	stal nierdzewna
• wydajność maks.	500 kg / godz.
• Średnica tarcz	100 mm
• Średnica leja zasypowego	76 mm
• Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
• Zdejmowana jednostka rozdrabniająca	tak
• Właściwości	Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce
	Duży lej do napełniania
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
	Gotowe do podłączenia



▶ Wysoka wydajność maks. 500 kg/h



▶ Duży otwór do napełniania Ø 76 mm



▶ Możliwość tymczasowego przechowywania w lodówce zgodnie z wymogami HACCP

	System Unger	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FW500	Nie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz	szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm	40,8 kg	370238	10 588,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz	szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm	42,2 kg	370239	11 723,- PLN	4015613762463

Wyposażenie dodatkowe

Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242 UVP* 148,- PLN

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243 UVP* 223,- PLN

Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246 UVP* 201,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 96 x gł. 96 x wys. 8 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775852



370247 UVP* 193,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248 UVP* 193,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249 UVP* 193,- PLN



Obieraczka do ziemniaków 5KG



Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji. Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnia wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.

• Prędkość obrotowa maks.	240 obr. / min.
• Regulacja prędkości	1 stopień
• Timer	Tak
• Przyłącze wody	3/4"





▶ Timer
▶ Ustawienie czasu: 0 - 5 minut

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Obieraczka do ziemniaków 5KG	5 kg	70 - 100 kg / godz.	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 630 mm gł. 540 mm wys. 805 mm	37,6 kg	120178	6 047,- PLN	4015613811086
Obieraczka do ziemniaków 10KG	10 kg	130 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm	38,2 kg	120198	7 182,- PLN	4015613714899

Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Napęd	mechanizm korbowy
• dodatkowe właściwości	nadaje się również do suszenia jarzyn



▶ Sito wirówki, z możliwością wyjęcia



▶ Wąż odpływowy: 1,6 metrów

	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	–	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm	2,2 kg	120710	499,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm	3,3 kg	120709	549,- PLN	4015613676586

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wagi kuchenne



Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Zakres ważenia do: 15 kg
- Tarowanie: Tak
- Zasilanie za pośrednictwem: Akumulator, Zasilacz
- Właściwości: Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)
- W zestawie: 1 akumulator, 1 zasilacz
- Ważna wskazówka: Do ważenia niewymagającego legalizacji
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
- waga: 2,8 kg

	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga kuchenna, 15kg, 5g	5 g	A300117	738,- PLN	4015613587417
Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	A300118	814,- PLN	4015613587424

Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie: Tak
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (4 x AAA), Zasilacz
- Właściwości: Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m
- W zestawie: 1 zasilacz
- Ważna wskazówka: Do ważenia niewymagającego legalizacji
- Moc przyłączeniowa: 0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm
- waga: 3,2 kg

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	587,- PLN	4015613572437
Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	624,- PLN	4015613572444

Pakowarka próżniowa 305/15L

300748 UVP* 564,- PLN GTIN 4015613710907



Wszechstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

• Długość listwy zgrzewającej	305 mm
• Ilość zgrzewów	1
• Regulowany czas zgrzewania	2 stopnie
• Pompa próżniowa	15 l/min (0,9 m³/h)
• Maksymalna próżnia	-800 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	tak
• Właściwości	Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m) 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m) 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
• waga	2,5 kg



▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
▶ Szczelne zamykanie
▶ Marynowanie
▶ Pakowanie próżniowe z pojemnikiem próżniowym (dostępnym opcjonalnie)



▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego

Pakowarka próżniowa 315/20L

300750 UVP* 1 419,- PLN GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

• Długość listwy zgrzewającej	315 mm
• Ilość zgrzewów	1
• Regulowany czas zgrzewania	Nie
• Pompa próżniowa	20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
• Maksymalna próżnia	-980 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	tak
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)
• Moc przyłączeniowa	0,22 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 397 x gł. 345 x wys. 105 mm
• waga	4,85 kg



▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
▶ Marynowanie
▶ Szczelne zamykanie
▶ Pakowanie próżniowe przy pomocy pojemnika próżniowego (pojemnik próżniowy dostępny opcjonalnie)



▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pakowarka próżniowa 420/20L

300746 UVP* 1 850,- PLN GTIN 4015613699257



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

• Długość listwy zgrzewającej	420 mm
• Ilość zgrzewów	2
• Regulowany czas zgrzewania	2 stopnie
• Pompa próżniowa	20 L / min (ok. 1,2 m^3 / godz.)
• Maksymalna próżnia	-900 mbar
• Właściwości	Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
• W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
• Moc przyłączeniowa	0,36 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
• waga	6,6 kg



▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
▶ Szczelne zamykanie
▶ Marynowanie
▶ Pakowanie próżniowe z użyciem pojemnika próżniowego (dostępne opcjonalnie)



▶ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem



▶ Przyłącze do podłączania pojemnika próżniowego

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 µM
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613728506



300418 UVP* 66,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 µM
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419 UVP* 74,- PLN

Pojemnik próżniowy

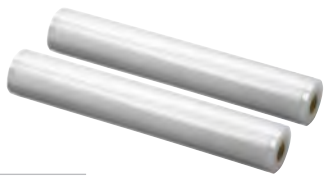
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422 UVP* 125,- PLN

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Grubość folii: 80 µM
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613728599



300424 UVP* 93,- PLN

Worki do pakowania prozniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Grubość folii: 90 µM
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 1,89 kg
- GTIN: 4015613729220



300414 UVP* 185,- PLN

Pakowarka próżniowa K 300/60L

300747 UVP* 2 948,- PLN GTIN 4015613699264



Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.

• Materiał pokrywy	Szkło
• Długość listwy zgrzewającej	300 mm
• Ilość zgrzewów	2
• Regulowany czas zgrzewania	3 - 9 sekund
• Wymiary komory	szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
• Pompa próżniowa	60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
• Maksymalna próżnia	-900 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	tak
• W zestawie	30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
• Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
• waga	15,1 kg



▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
▶ Ręczne szczelne zamykanie
▶ Marynowanie



▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
▶ Regulowany czas zgrzewania: 3 - 9 sekund



▶ Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.

Pakowarka próżniowa K 290/77L

300749 UVP* 4 802,- PLN GTIN 4015613794822



Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.

• Materiał pokrywy	Polimetylometakrylan (PMMA)
• Długość listwy zgrzewającej	290 mm
• Ilość zgrzewów	1
• Regulowany czas zgrzewania	0 - 6 sekund
• Wymiary komory	szer. 350 x głęb. 300 x wys. 80 mm
• Pompa próżniowa	ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
• Maksymalna próżnia	-999 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	tak
• Moc przyłączeniowa	0,63 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 360 x gł. 520 x wys. 350 mm
• waga	21,8 kg



▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
▶ Marynowanie



▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
▶ Regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301 | UVP* 11 344,- PLN | GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.

Materiał pokrywy	Pleksiglas
Długość listwy zgrzewającej	250 mm
Ilość zgrzewów	1
Regulowany czas zgrzewania	6 stopni
Wymiary komory	szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
Pompa próżniowa	150 L / min (8-9 m³ / godz.)
Maksymalna próżnia	-995 mbar
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	nie
W zestawie	2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
waga	29 kg



▶ Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania



▶ Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni



Wyposażenie dodatkowe

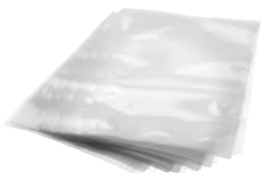
Worki do pakowania próżniowego G1,2L



Przystosowane do	Pakowarki próżniowe zewnętrzne
Grubość folii	90 µM
Wersja	Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
Nadaje się do Sous-Vide	Tak
Jednostka zamówienia	1 karton (50 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,32 kg	300411	42,- PLN	4015613729190
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	0,47 kg	300412	51,- PLN	4015613729206
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 mm	0,99 kg	300413	95,- PLN	4015613729213

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



Przystosowane do	Pakowarki próżniowe komorowe
Grubość folii	90 µM
Wersja	Gładkie
Nadaje się do Sous-Vide	Tak
Jednostka zamówienia	1 paczka (100 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,67 kg	300311	66,- PLN	4015613729237
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	1,02 kg	300312	95,- PLN	4015613729244
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 1 mm	1,74 kg	300313	170,- PLN	4015613729251

Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

• Materiał	Aluminium Pleksiglas Tworzywo sztuczne
• Wersja	Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
• Przystosowane do	Wędliny
• Z ostrzałką do noży	Tak
• osłona noża	podwójna
• wyłącznik elektromagnetyczny	Tak
• prowadnica plastra	Tak
• dociskacz resztek	Tak



▶ Do krojenia wędlin



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



▶ Kolor czerwony

	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Krajalnica 195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	174196	1 850,- PLN	4015613683188
Krajalnica 220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm	14 kg	174221	2 002,- PLN	4015613683195
Krajalnica 250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm	14,8 kg	174251	2 342,- PLN	4015613664064
Krajalnica 275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm	16,9 kg	174276	2 683,- PLN	4015613673189
Krajalnica 300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm	20,8 kg	174301	3 398,- PLN	4015613683201
Krajalnica 300 R Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 460 mm gł. 350 mm wys. 450 mm	21,1 kg	174305	3 553,- PLN	4015613839271

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe



Nóż Basic 195
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060 UVP* 148,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050 UVP* 371,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051 UVP* 424,- PLN

Nóż Basic 220
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061 UVP* 223,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052 UVP* 386,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053 UVP* 424,- PLN

Nóż Basic 250
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062 UVP* 261,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054 UVP* 424,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055 UVP* 473,- PLN

Nóż Basic 275
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063 UVP* 450,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056 UVP* 776,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057 UVP* 904,- PLN

Nóż Basic 300
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130

174064 UVP* 564,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058 UVP* 889,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059 UVP* 927,- PLN



Krajalnica PRO 300-G

174302 | UVP* 11 916,- PLN | GTIN 4015613702131



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich. Przystosowana do krojenia wędlin i serów.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne Pleksiglas
• Wersja	Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny maszyna z przekładnią
• Przystosowane do	Ser Wędliny Szynka
• Średnica noża	300 mm
• Prędkość obrotowa maks.	270 obr. / min.
• Długość cięcia	250 mm
• Wysokość cięcia	220 mm
• Grubość cięcia	1 - 30 mm
• Z ostrzałką do noży	Tak
• osłona noża	pojedyncza
• prowadnica plastra	Tak
• dociskacz resztek	Tak
• W zestawie	1 nóż 300 Basic 1 narzędzie do wymiany noża
• Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 547 x gł. 615 x wys. 545 mm
• waga	36 kg



► Przystosowana do krojenia wędlin i serów



► Skuteczny dociskacz resztek



► Łatwe czyszczenie



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie

Wyposażenie dodatkowe

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130



174064 | UVP* 564,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058 | UVP* 889,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059 | UVP* 927,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Szczegół to nasz konik:
również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny.
Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabiście matowej powierzchni

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,8 kg	711020	42,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,5 kg	711040	55,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,6 kg	711065	62,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,7 kg	711100	72,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,8 kg	711150	106,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,9 kg	711200	129,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,15 kg	723020	34,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,2 kg	723040	38,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,25 kg	723065	47,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	723100	59,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	723150	78,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	723200	98,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,1 kg	712020	32,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,2 kg	712040	36,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,25 kg	712065	40,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,55 kg	712100	51,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,4 kg	712150	70,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,5 kg	712200	85,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,24 kg	713020	26,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,1 kg	713040	34,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,15 kg	713065	40,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,3 kg	713100	44,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	713150	62,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,5 kg	713200	78,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,07 kg	714020	22,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,08 kg	714040	31,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,12 kg	714065	34,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,2 kg	714100	38,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,4 kg	714150	53,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,07 kg	716065	27,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,12 kg	716100	32,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,2 kg	716150	44,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,06 kg	719065	22,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,1 kg	719100	32,- PLN	4015613695914

Pokrywa, Basic Line



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	53,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	49,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	42,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	34,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	26,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	21,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	15,- PLN	4015613695990

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pojemnik GN, Top Line



- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Połysk
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	1,8 kg	A120020	136,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	148,- PLN	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A120065	163,- PLN	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm	3,1 kg	A120103	185,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	261,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	72,- PLN	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A121040	79,- PLN	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,3 kg	A121065	91,- PLN	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A121100	106,- PLN	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,7 kg	A120610	148,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	197,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	47,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	57,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	72,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	98,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	136,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	51,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	64,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	72,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	91,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	129,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	159,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	40,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	45,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	51,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	64,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	96,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	132,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	34,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	40,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	45,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	64,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	95,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	117,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	26,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	38,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	45,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	74,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	95,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	32,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	40,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	72,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	110,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	34,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	40,- PLN	4016098169198

Pojemnik GN, perforowany, Top Line



- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Połysk
- Wersja: Z perforacją (dziurkowaniem)
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,1 kg	A101065	136,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	159,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	212,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	102,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	132,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	185,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	79,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	98,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	121,- PLN	4016098175212

Pokrywa 1/1GN



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	76,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	53,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	45,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	38,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	34,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	19,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	21,- PLN	4016098169204

Pokrywa otworem na łyżkę



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	83,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	61,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	53,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	47,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	40,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	34,- PLN	4016098101341

Pokrywa z uszczelką



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	197,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	166,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	129,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	110,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	98,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	79,- PLN	4015613409108

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601 — UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602 — UVP* 38,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

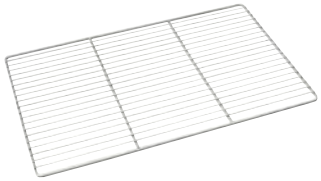
Blacha GN



- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	A101181	185,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	A101182	223,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A101183	238,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	A101185	110,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	A101186	121,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	A101187	140,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	A101190	61,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	A101191	76,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	A101192	83,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	A101195	76,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A101196	102,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	A101197	114,- PLN	4015613271804

Ruszt GN



- Materiał: CNS 18/10

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm	1,9 kg	A101092	223,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	A101091	148,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,75 kg	786009	170,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm	0,79 kg	133212	114,- PLN	4015613332123

Półka perforowana, GN



- Materiał: CNS 18/10
- Wersja: Z perforacją (dziurkowaniem)

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm	0,8 kg	A101161	125,- PLN	4015613271644
1/2 GN	szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm	0,4 kg	A101162	95,- PLN	4015613271651
1/3 GN	szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm	0,3 kg	A101163	68,- PLN	4015613271682
1/4 GN	szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm	0,25 kg	A101164	61,- PLN	4015613271668



Pojemniki ekspozycyjny



Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190

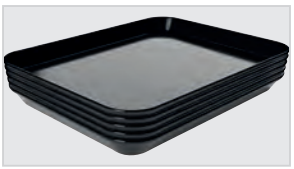


Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał: Melamina
- Zakres temperatury: -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- Jednostka zamówienia: 5 sztuk



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design





▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190	Biały	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122150	142,- PLN	4015613824970
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190	Czarny	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122151	142,- PLN	4015613824987
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300	Biały	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122160	237,- PLN	4015613824994
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300	Czarny	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122161	237,- PLN	4015613825007
Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300	Biały	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122190	265,- PLN	4015613825014
Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300	Czarny	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122191	265,- PLN	4015613825021
Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280	Biały	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,26 kg	122222	274,- PLN	4015613825076
Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280	Czarny	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,23 kg	122223	274,- PLN	4015613825083
Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350	Biały	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122240	341,- PLN	4015613825038
Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350	Czarny	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122241	341,- PLN	4015613825045
Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420	Biały	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122180	492,- PLN	4015613825052
Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420	Czarny	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122181	492,- PLN	4015613825069

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał: Melamina
- Zakres temperatury: -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design





▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	Jednostka zamówienia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290	Biały	5 sztuk	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122162	237,- PLN	4015613825106
Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290	Czarny	5 sztuk	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122163	237,- PLN	4015613825113
Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190	Biały	5 sztuk	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122152	199,- PLN	4015613825090
Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190	Czarny	5 sztuk	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122153	199,- PLN	4015613825441
Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350	Biały	5 sztuk	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122250	464,- PLN	4015613825120
Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350	Czarny	5 sztuk	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122251	464,- PLN	4015613825137
Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280	Biały	5 sztuk	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	122212	397,- PLN	4015613825151
Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280	Czarny	5 sztuk	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,39 kg	122213	397,- PLN	4015613825168
Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420	Biały	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122280	363,- PLN	4015613825144
Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420	Czarny	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122281	363,- PLN	4015613825397
Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300	Biały	5 sztuk	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122192	416,- PLN	4015613825175
Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300	Czarny	5 sztuk	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122193	416,- PLN	4015613825182

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410 | UVP* 38,- PLN | GTIN 4015613584164



- Materiał: Polipropylen
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Ilość przegród: 4
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
- waga: 0,7 kg

Pojemnik na sztućce BK40L

500449 | UVP* 148,- PLN | GTIN 4015613833132



CNS

W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród: 4
- Przystosowane do: 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 504 x gł. 150 x wys. 192 mm
- waga: 1,47 kg

Pojemnik na sztućce BK40H

500443 | UVP* 299,- PLN | GTIN 4015613833149



CNS

W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród: 4
- Przystosowane do: 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 180 x gł. 480 x wys. 475 mm
- waga: 2,86 kg

Pojemnik na sztućce BK40

500445 | UVP* 163,- PLN | GTIN 4015613803029



CNS

Na stołówkach, wbufetach oraz wstrefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.

- Ilość przegród: 4
- Przystosowane do: 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
- waga: 1,25 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pojemnik na sztućce BK60

500446 | UVP* 197,- PLN | GTIN 4015613803036



CNS

Na stołówkach, wbufetach oraz wstrefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.

• Ilość przegród	6
• Przystosowane do	6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Kubki na sztućce
• wymiary	szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
• waga	1,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447 | UVP* 36,- PLN

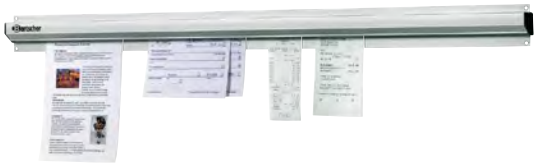
Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448 | UVP* 8,- PLN

Listwa na bony 610-1AL



Uchwyt na karteczki umożliwia szybkie przejrzenie wszystkich zamówień wkażdej dobrze zorganizowanej kuchni oraz wstrefie obsługi.

• Materiał	Aluminium
• Materiał kółek	Szkło



▶ Bezpieczne mocowanie na ścianie przy użyciu śrub



▶ Stabilne utrzymywanie karteczek przez kulkę szklaną wewnątrz szyny



▶ Prosta i szybka obsługa w gastronomii

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Listwa na bony 610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,5 kg	A256061V	91,- PLN	4015613799513
Listwa na bony 910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,7 kg	A256091V	110,- PLN	4015613799520
Listwa na bony 1200-1AL	Szerokość 1.200 mm	szer. 1 205 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,85 kg	256120	132,- PLN	4015613868530

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.

- Wersja powierzchni roboczej: stal nierdzewna Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów: Stal szlachetna
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji: Tak
- W zestawie: 1 pokrywa

	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm	0,95 kg	100454	185,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm	1,2 kg	100456	204,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm	1,3 kg	100457	235,- PLN	4015613773223

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytowi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.

- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- W zestawie: 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E3L-SG1	3 l	158 mm	szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm	1,1 kg	100450	223,- PLN	4015613773162
E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm	1,3 kg	100451	246,- PLN	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm	2 kg	100452	322,- PLN	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm	2,7 kg	100453	386,- PLN	4015613773193

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.

- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- W zestawie: 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E6,1L-1	6,1 l	175 mm	szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm	1,7 kg	100446	261,- PLN	4015613773124
E10,4L-1	10,4 l	262 mm	szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm	3,2 kg	100449	371,- PLN	4015613773155
E11L-1	11 l	215 mm	szer. 340 x gł. 265 x wys. 290 mm	2,4 kg	100447	337,- PLN	4015613773131
E16L-1	16 l	290 mm	szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm	3,8 kg	100448	450,- PLN	4015613773148
25L-D290	25 l	290 mm	szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm	4,5 kg	100441	549,- PLN	4015613699660
25L, z pokr.	25 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm	6,1 kg	100440	602,- PLN	4015613647746
30L z pokr.	30 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm	6,4 kg	100445	662,- PLN	4015613647753
70L-D380	70 l	380 mm	szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm	12 kg	100442	1 128,- PLN	4015613714851

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zestaw garnków T4P1

A130442 | UVP* 537,- PLN | GTIN 4015613417158



- Skład zestawu: 4 garnki z pokrywą i 1 patelnia
  Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm
  Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm
  Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm
  Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm
  Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- wymiary: szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm
- waga: 6 kg

Zestaw garnków T4

A130441 | UVP* 814,- PLN | GTIN 4015613403977



- Skład zestawu: 4 garnki z pokrywą
  Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm
  Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm
  Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm
  Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- wymiary: szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm
- waga: 9 kg

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał: Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Kolor: Czarny
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C
- właściwości: Z ochroną przeciwpłomieniową
  Z zawieszką
  Gęstość materiału: 640 g/m²
- W zestawie: 1 para rękawic kuchennych
- Ważna wskazówka: W celu zachowania ochrony przeciwpłomieniowej należy zrezygnować z prania





	Długość	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Rękawice kuchenne 300	300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm	0,23 kg	A500510	61,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	370 mm	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	68,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	420 mm	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	72,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	600 mm	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	98,- PLN	4015613735498

Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał: Polipropylen, Poliwęglan
- Właściwości pokrywy: nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana; Pokrywa składana przezroczysta, blokowana
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak



▶ Solidny zasobnik



▶ Nakładka z pokrywą składaną
▶ Pokrywa składana przezroczysta, blokowana





	Pojemność	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik 10L	10 l	1 łopatka	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm	1,2 kg	500384	121,- PLN	4015613752716
Zasobnik 24L	24 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm	3,5 kg	500386	307,- PLN	4015613752723
Zasobnik 47L	47 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm	5 kg	500387	359,- PLN	4015613752730

Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał: Polipropylen, Poliwęglan
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia; Zintegrowany uchwyt na łopatkę; pokrywa przesuwna, przezroczysta
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne
- W zestawie: 1 łopatka
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Z kółkami: Tak



▶ Zasobnik mobilny
▶ 2 kółka, 2 kółka skrętne



▶ Przezroczysta pokrywa przesuwna
▶ Zdejmowana





	Pojemność	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik mobilny 81L	81 l	77 kg	szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm	9,6 kg	500381	715,- PLN	4015613752693
Zasobnik mobilny 102L	102 l	103 kg	szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm	10,8 kg	500383	829,- PLN	4015613752709

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Solniczka 300





Solniczka jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał: Aluminium
- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól, Przyprawy, Cukier, Mąka
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Solniczka 300	300 ml	szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm	0,06 kg	680654	110,- PLN	4015613762036
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	680655	235,- PLN	4015613762050

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100 | UVP* 223,- PLN | GTIN 4015613412795



- Materiał: Drewno, Stal szlachetna
- Właściwości: Zintegrowana miejsce do odkładania noży, Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie: 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg

Deska do krojenia 40x30 W

A120587 | UVP* 61,- PLN | GTIN 4015613690339



- Materiał: Polietylen
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 400 x 300 mm
- Grubość deski: 15 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości: Nadaje się do mycia w zmywarce, 4 antypoślizgowe stopki gumowe
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga: 1,6 kg

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Grubość deski: 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Obwodowo
- Rant: Tak



▶ Rant



▶ Wyżłobienie odciekowe

	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 48x37 W-RK	415 x 300 mm	szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm	1,7 kg	A120593	83,- PLN	4015613716084
Deska d krojenia PE, krawędź, biała	520 x 300 mm	szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm	2,1 kg	A120588	102,- PLN	4015613405025

Deska do krojenia PRO 32x26 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

• Materiał	Polietylen
• Powierzchnia krojenia	290 x 225 mm
• Grubość deski	20 mm
• Wyżłobienie odciekowe	tak
• Właściwości	Przystosowana do kontaktu z żywnością Neutralne smak i zapach Bezpieczna dla noży Zgodność z HACCP Odporna na uderzenia i cięcie Nadaje się do mycia w zmywarce 4 antypoślizgowych stopek gumowych
• wymiary	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
• waga	1,59 kg



▶ Higiena na pierwszym miejscu – seria desek do krojenia PRO
▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość płyty: 20 mm
▶ Przystosowany do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 32x26 W-R	Biały	A120528	57,- PLN	4015613837512
Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R	Fioletowy	A120537	57,- PLN	4015613837574
Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R	Zielony	A120532	57,- PLN	4015613837543
Deska do krojenia PRO 32x26 B-R	Niebieski	A120531	57,- PLN	4015613837536
Deska do krojenia PRO 32x26 R-R	Czerwony	A120529	57,- PLN	4015613837529
Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R	Brązowy	A120534	57,- PLN	4015613837567
Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R	żółty	A120533	57,- PLN	4015613837550

Deska do krojenia PRO 53x32 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

• Materiał	Polietylen
• Powierzchnia krojenia	490 x 285 mm
• Grubość deski	20 mm
• Wyżłobienie odciekowe	tak
• Właściwości	Przystosowana do kontaktu z żywnością Zgodność z HACCP Neutralne smak i zapach Nadaje się do mycia w zmywarce Odporna na uderzenia i cięcie Bezpieczna dla noży 6 antypoślizgowych stopek gumowych
• wymiary	szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm
• waga	3,2 kg



▶ Higiena na pierwszym miejscu – Deska do krojenia z serii PRO
▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 53x32 W-R	Biały	A120511	110,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R	Fioletowy	A120539	110,- PLN	4015613837598
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	A120512	110,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	A120514	110,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	A120513	110,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R	Brązowy	A120538	110,- PLN	4015613837581
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	A120515	110,- PLN	4015613712086

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

• Materiał	Polietylen
• Powierzchnia krojenia	600 x 400 mm
• Grubość deski	16 mm
• Wyżłobienie odciekowe	Nie
• Właściwości	Przystosowana do kontaktu z żywnością Neutralne smak i zapach Bezpieczna dla noży Zgodność z HACCP Odporna na uderzenia i cięcie Nadaje się do mycia w zmywarce 6 antypoślizgowych stopek gumowych
• wymiary	szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
• waga	3,49 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość płyty: 16 mm
▶ Przystosowany do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 60x40 W	Biały	A120592	132,- PLN	4015613690346
Deska do krojenia 60x40 LI	Fioletowy	A120527	132,- PLN	4015613837505
Deska do krojenia 60x40 GR	Zielony	A120523	132,- PLN	4015613837475
Deska do krojenia 60x40 B	Niebieski	A120522	132,- PLN	4015613837468
Deska do krojenia 60x40 R	Czerwony	A120521	132,- PLN	4015613837451
Deska do krojenia 60x40 BR	Brązowy	A120526	132,- PLN	4015613837499
Deska do krojenia 60x40 GE	żółty	A120524	132,- PLN	4015613837482

Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516 UVP* 125,- PLN





Listwa magnetyczna 615AL

A256024 UVP* 79,- PLN GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

• Materiał	Aluminium
• Przystosowane do	nóż Nożyczki Przyrządy kuchenne
• Liczba pasków magnetycznych	2
• Długość pasków magnetycznych	610 mm
• W zestawie	Materiał mocujący
• wymiary	szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
• waga	0,52 kg



▶ Listwa magnetyczna na noże, nożyczki, przyrządy kuchenne itp.



▶ Liczba pasków magnetycznych: 2
▶ Długość pasków magnetycznych: 610 mm

Palnik do flambir 1300GK

A150646 UVP* 91,- PLN GTIN 4015613783451



Palnik do flambirowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

• Rodzaj gazu	Butan
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zakres temperatury do	1300 °C
• Regulowany płomień	Tak
• Możliwość uzupełnienia	Nie
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Wkład gazowy
• Ważna wskazówka	Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
• wymiary	szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
• waga	0,16 kg



▶ Kartusz gazowy BG227
zob. katalog str 138



▶ Regulowany płomień

Palnik do flambir 1300FG

A555302 UVP* 117,- PLN GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

• Rodzaj gazu	Gaz do zapalniczek
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zakres temperatury do	1300 °C
• Regulowany płomień	Tak
• Możliwość uzupełnienia	Tak
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
• waga	0,15 kg

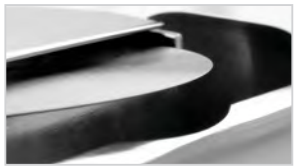
Nóż do kebaba 1000-E06

370158 UVP* 587,- PLN GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwia dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

• Wersja noża	stal nierdzewna Ostrze gładkie
• Średnica noża	100 mm
• Grubość cięcia	0 - 6 mm
• Prędkość obrotowa maks.	2560 obr. / min.
• osłona noża	Tak
• wersja przewodu zasilającego	długość przewodu: 2,8 m
• W zestawie	1 ostrze zapasowe 1 ostrzałka
• Moc przyłączeniowa	0,08 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm
• waga	1,4 kg



▶ Nóż ze stali szlachetnej
▶ średnica: 10 cm
▶ osłoną noża



▶ Prosta regulacja grubości cięcia
▶ grubość cięcia: 0 - 6 mm



▶ W zestawie
1 ostrze zapasowe
1 ostrzałka

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Sterylizator do noży 9-330

110438 | UVP* 1 396,- PLN | GTIN 4015613754888



Higiena i bezpieczeństwo: barwiona na czarno szyba chroni przed światłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.

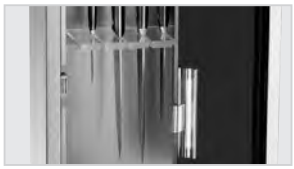
• wydajność	9 noży
• Maks. długość ostrza	330 mm
• Maks. długość rękojeści	145 mm
• Min. czas sterylizacji	30 min.
• Rodzaj sterylizacji	Światło UV
• Zawias drzwi	Prawo
• Wersja	Montaż ścienny
• Moc przyłączeniowa	0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm
• waga	8,9 kg



▶ Sterylne noże dzięki światłu UV



▶ Pojemność: 9 noży
▶ Maks. długość ostrza: 330 mm
▶ Maks. długość rękojeści: 145 mm



▶ Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi



▶ Montaż ścienny

Ostrzałka do noży MS310

120558 | UVP* 337,- PLN | GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• materiał ostrzałki	diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)
	Kamień ceramiczny
• zastosowanie	ostrza gładkie
	ostrza zaokrąglone
	ostrza ze szlifem falistym
• Moc przyłączeniowa	0,031 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
• waga	1,4 kg





▶ Pasuje do
Ostrza gładkie | Ostrza zaokrąglone | Ostrza ze szlifem falistym

Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042 UVP* 53,- PLN

Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044 UVP* 28,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043 UVP* 61,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywania ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481 UVP* 208,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049 UVP* 25,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048 UVP* 32,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043 UVP* 30,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywania ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046 UVP* 32,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Otwieracz do puszek KB565

A120355 | UVP* 587,- PLN | GTIN 4015613731247



STAINLESS STEEL

Stołowy otwieracz do puszek w wersji z regulacją wysokości umożliwia otwieranie nawet wyjątkowo dużych puszek o wysokości do 56,5 cm. Napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym zapewnia łatwą i przyjazną dla użytkownika obsługę.

• materiał noża	stal nierdzewna
• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 131 x gł. 294 mm
• Regulacja wysokości	Tak
• Wysokość puszki maks.	565 mm
• Wersja	mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego) napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym grubość blatu maks.: 60 mm
• wymiary	szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
• waga	2,1 kg

Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356 | UVP* 114,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357 | UVP* 110,- PLN

Stojak na worki na śmieci 120L

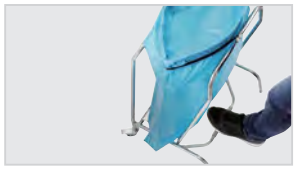
860015 | UVP* 450,- PLN | GTIN 4015613802176



STAINLESS STEEL

Higienicznie, szybko i bez komplikacji – duży przycisk nożny stojaka umożliwiawyrzucanie śmieci z zachowaniem czystości i w niezwykle prosty sposób. System bezpokrywowy pozwala umieścić stojak na worki na śmieci również w nieco niższych narożnikach. Kolejny plus: mechanizm zamykający zatrzymuje nieprzyjemne zapachy tam, gdzie ich miejsce – w worku na śmieci.

• Przystosowane do	Worki na śmieci 120 litrów
• Wersja	Wieszak Zamknięcie z gumą napinającą Powierzchnia do odkładania worków na śmieci
• Obsługa	Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
• Kółka skrętne	2 kółka skrętne z blokadami
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Worek na śmieci
• wymiary	szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
• waga	4,2 kg



▶ Hygienicznie i bez komplikacji
▶ Wyrzucanie śmieci za pomocą pedału nożnego



▶ Zamknięcie z gumą napinającą
▶ Szybka wymiana worków na śmieci



▶ Powierzchnia do odłożenia worków na śmieci



▶ 2 nóżki
▶ 2 kółka skrętne z blokadami

Kosz na śmieci 56L

860006 | UVP* 878,- PLN | GTIN 4015613630670





CNS 18/10

• Pojemność	56 l
• Wymiary pojemnika wewnętrznego	Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
• Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem Można ją zawiesić z boku pojemnika
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne
• Właściwości	Z uchwytami bocznymi
• wymiary	szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
• waga	6,6 kg



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 40156137733464



173278 UVP* 322,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280 UVP* 356,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276 UVP* 208,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270 UVP* 322,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271 UVP* 337,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613767925



173279 UVP* 435,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272 UVP* 348,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 197,- PLN

Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024 UVP* 639,- PLN GTIN 4015613758510



STAINLESS STEEL

Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy
• Skład zestawu montażowego	1 cokół 1 słupek
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny Tacka ociekowa
• wymiary	szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
• waga	7,4 kg



▶ Przenośny słupek do dezynfekcji
▶ Dozownik dezynfekcyjny



▶ Dostępne opcjonalnie
Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W

Słupek higieniczny DH1 1460

850021 UVP* 564,- PLN GTIN 4015613758466



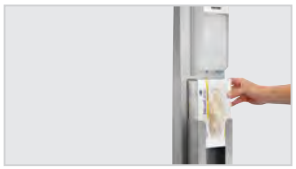
STAINLESS STEEL

Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekcyjnemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

• Przystosowane do	Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy
• Skład zestawu montażowego	1 słupek 1 cokół
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Dozownik dezynfekcyjny Tacka ociekowa Dyspenser rękawiczek
• wymiary	szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
• waga	10,2 kg



▶ Przenośny słupek higieniczny
▶ Dozownik dezynfekcyjny
▶ Dyspenser rękawiczek



▶ Zabezpieczenie antykradzieżowe kartonu z rękawiczkami jednorazowego użytku



▶ Dostępne opcjonalnie
Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W
Dyspenser rękawiczek K10

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

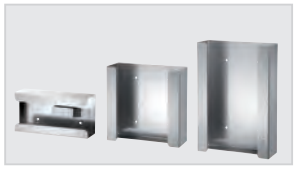
Dyspenser rękawiczek K10



STAINLESS STEEL

W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

- Przystosowane do: Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
- Maks. wymiary kartonu: szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm



▶ Dyspenser rękawiczek do montażu ściennego



850023

▶ Pojemność: 1 karton



850024

▶ Pojemność: 2 kartony



850025

▶ Pojemność: 3 kartony

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser rękawiczek K10	1 karton	szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm	0,77 kg	850023	163,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	850024	185,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	850025	223,- PLN	4015613758695

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



0,9 L

Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwkładowym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Materiał: Aluminium
Polipropylen
- Nadaje się do butelek euro: 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia: Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa: Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Napełnianie



850019

▶ Dostępne opcjonalnie Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W zob. katalog str 438



850048

▶ Możliwość zamknięcia



▶ Obsługa łokciem



▶ Nadaje się również do butelek euro 1000 ml (kontener jednorazowy) zob. katalog str 438

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	0,9 litra	szer. 95 mm gł. 225 mm wys. 310 mm	0,67 kg	850019	148,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	1 litr	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,83 kg	850048	284,- PLN	4015613761909

Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027 | UVP* 337,- PLN | GTIN 4015613759012



1 L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

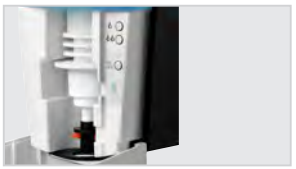
• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	1 litr
• Obsługa	Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
• Kontrola poziomu napełnienia	Wziernik
• Możliwość zamknięcia	Tak
• W zestawie	1 klucz
	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Baterie
	Napełnianie
• wymiary	szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
• waga	0,73 kg



▶ Dozownik dezynfekcyjny z czujnikiem podczerwieni



▶ Pojemność: 1 litr
▶ bez wkładów



▶ Dozowanie możliwość 2-stopniowej regulacji
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml



▶ Możliwość zamknięcia

Wyposażenie dodatkowe

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

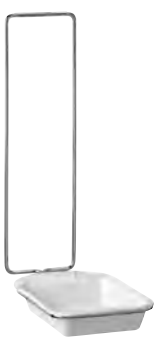
173084 | UVP* 639,- PLN



Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowana do:
  Dozownika dezynfekcyjnego PS 0,9L-W
  Dozownika mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018 | UVP* 72,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007 | UVP* 125,- PLN | GTIN 4015613536965



CNS

1 L

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

• Pojemność	1 l
• Kontrola poziomu napełnienia	Wziernik
• Obsługa	Ręcznie
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
• waga	0,5 kg



▶ Szybkie i łatwe mycie rąk
▶ system pompujący

Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9 L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

• Materiał	Aluminium Polipropylen
• Nadaje się do butelek euro	1000 ml
• Kontrola poziomu napełnienia	Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
• Obsługa	Obsługa jedną ręką Obsługa łokciem Ręcznie
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie



▶ Dostępne opcjonalnie
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



▶ Możliwość zamknięcia



▶ Obsługa łokciem

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik mydła PS 0,9L-W	0,9 l	szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm	0,65 kg	850008	144,- PLN	4015613588599
Dozownik mydła PS 1L-W	1 l	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,84 kg	850049	284,- PLN	4015613762302

Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057 UVP* 148,- PLN GTIN 4015613829005



STAINLESS STEEL

Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restauracje, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

• Zagięcia papieru	Składanie naprzemienne Składanie warstwowe Składanie w zygzak Można stosować typowe ręczniki składane
• Kontrola poziomu napełnienia	Otwór z przodu
• Właściwości	Wyposażanie od góry
• W zestawie	Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
• waga	0,99 kg



▶ Nadaje się do standardowego papieru składanego



▶ Łatwe uzupełnianie
▶ Wyposażenie z góry

Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006 UVP* 255,- PLN GTIN 4015613536958



CNS

Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

• Zagięcia papieru	Można stosować typowe ręczniki składane Składanie naprzemienne Składanie warstwowe Składanie w zygzak
• Kontrola poziomu napełnienia	Szczelina do kontroli napełnienia
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Właściwości	Uzupełnianie przez przednią klapę
• W zestawie	Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie
• wymiary	szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
• waga	1,9 kg



▶ Proste napełnianie przez zamykaną klapę przednią
▶ Szczelina umożliwiająca kontrolę poziomu napełnienia



▶ Można stosować standardowe ręczniki składane

Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000 UVP* 359,- PLN GTIN 4015613459592



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Temperatura powietrza	Ok. 60 °C
• Wydajność powietrza	53 l / sek.
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• W zestawie	1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	2,1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
• waga	2,6 kg



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011 | UVP* 791,- PLN | GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk zczujnikiem podczerwieni isystemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona wwysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Temperatura powietrza	Ok. 80 °C
• Wydajność powietrza	31,67 l / sek.
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• Czas suszenia maks.	Ok. 60 sekund
• W zestawie	Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
• waga	3,6 kg



▶ Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów
▶ Temperatura powietrza: ok. 80°C
▶ Maks. czas suszenia: ok. 60 sekund



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/ zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



▶ Włącznik/wyłącznik

Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001 | UVP* 1 018,- PLN | GTIN 4015613482019



• Temperatura powietrza	Ok. 60 °C
• Wydajność powietrza	58 l / sek.
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• Czas suszenia maks.	Ok. 60 sekund
• W zestawie	Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	2,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
• waga	4,8 kg



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/ zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



▶ Obracana dysza wylotu powietrza

Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002 UVP* 2 910,- PLN GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.

• Materiał	Tworzywo sztuczne Lakierowana
• Temperatura powietrza	Równe temperaturze otoczenia
• Wydajność powietrza	47 l / sek.
• Czas suszenia maks.	Ok. 30 sekund
• Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR	Tak
• W zestawie	Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
• waga	10,2 kg



▶ 2 rzędy wysokowydajnych dysz powietrza
▶ Wydajność powietrza: ok. 47 litrów / sekundę
▶ Maks. czas suszenia: ok. 30 sekund



▶ Zdejmowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni

Oczyszczacz powietrza w pomieszcz. W4000

850200 UVP* 564,- PLN GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.

• Przystosowane do	Pomieszczenia do 40 m²
• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Ilość filtrów	1
• Maksymalna wydajność powietrza	400 m³/h
• Możliwość regulacji ilości powietrza	3 stopnie
• Czyszczenie powietrzem	Z użyciem światła UV
• Czujnik jakości powietrza	Tak
• ustawianie czasu	2, 4 lub 8 godzin
• Moc przyłączeniowa	0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm
• waga	5 kg



▶ Zastosowanie: Pomieszczenia o powierzchni do 40 m²
▶ Maksymalna wydajność powietrza: 400 m³/h
▶ Regulacja ilości powietrza: 3-stopniowa



▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
▶ Wyświetlacz cyfrowy
▶ Pierścień świetlny LED, różne kolory

Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536

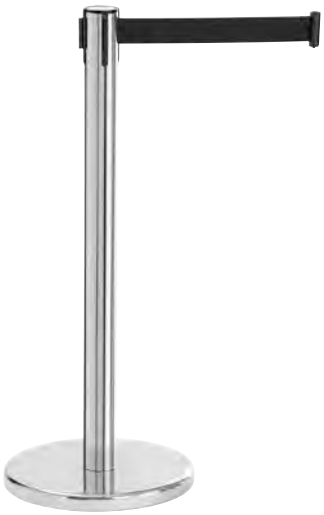
850210 UVP* 110,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Stojak odgradzający 1800

603101 | UVP* 170,- PLN | GTIN 4015613757865



STAINLESS STEEL

Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

• Wersja	Urządzenie stojące
• Materiał taśmy	Nylon
• Długość taśmy	1,8 m
• Automatyczne zwijanie taśmy	Tak
• Liczba elementów mocowania taśmy	3
• Zamek bezpieczeństwa	Tak
• właściwości	Rozwijana taśma Rozmiar nogi: Ø 360 mm
• Ważna wskazówka	Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000
• wymiary	szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm
• waga	6,4 kg



▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ długość: 1,8 metra
▶ kolor: czarny



▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000



STAINLESS STEEL

Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2 | 3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

• Wersja	Montaż ścienny
• Materiał taśmy	Nylon
• Automatyczne zwijanie taśmy	Tak
• Liczba elementów mocowania taśmy	2
• Zamek bezpieczeństwa	Tak
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Materiał mocujący
• Ważna wskazówka	Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000



▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ kolor: czarny



▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

	Długość taśmy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000	2 m	szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm	0,45 kg	603102	87,- PLN	4015613757889
Taśma odgradzająca montaż ściennego 3000	3 m	szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm	0,47 kg	603103	95,- PLN	4015613757896

Lampy owadobójcze



Lampa owadobójcza IV-48

300351 | UVP* 322,- PLN | GTIN 4015613762371

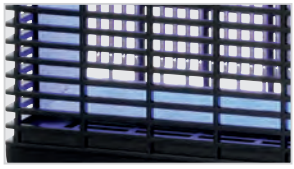


Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oaz trwałą i oszczędną technologią LED.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Promień działania	ok. 15 m
• Napięcie siatki	4.000 V
• Wydajność świetlna	13 W, UV-A-LED
• Wersja	Urządzenie sufitowe Urządzenie stojące
• Ważna wskazówka	Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, łańcuszek nie znajduje się w zestawie
• Moc przyłączeniowa	0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
• waga	1,9 kg



▶ Niezawodne niszczenie owadów poprzez rażenie prądem elektrycznym



▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



▶ Łatwe czyszczenie
▶ Łatwo wyjmowana szuflada



▶ Wersja:
urządzenie sufitowe
urządzenie stojące

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Lampa owadobójcza IV-22



Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Napięcie siatki	2.000 - 2.200 V
• Wersja	Urządzenie sufitowe Urządzenie stojące
• W zestawie	1 łańcuch

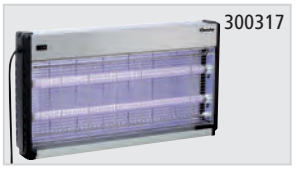


► Wersja:
urządzenie sufitowe
urządzenie stojące



► Łatwo wyjmowana szuflada





	Promień działania	Wydajność świetlna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, świetlówka UV-A	0,024 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm	2,1 kg	300306	185,- PLN	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, świetlówka UV-A	0,033 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm	2,8 kg	300314	288,- PLN	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, świetlówka UV-A	0,045 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm	3,7 kg	300317	386,- PLN	4015613534169

Wyposażenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336 UVP* 19,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334 UVP* 23,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 600 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337 UVP* 30,- PLN

Pułapka na owady IF-50

300370 | UVP* 223,- PLN | GTIN 4015613807171



Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pułapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb. Połączenie świetlówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.

• Materiał	Aluminium Szczotkowane
• Promień działania	5 m
• Wydajność świetlna	1 x 7 W, świetlówka UV-A
• W zestawie	1 folia przylepna
• Wersja	Urządzenie stojące Montaż ścienny
• Moc przyłączeniowa	0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm
• waga	0,72 kg

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372 | UVP* 57,- PLN

Świetlówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371 | UVP* 57,- PLN



▶ Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



▶ Moc światła: 1 x 7 W, świetlówka UV-A

Pułapka na owady IF-92

300323 | UVP* 261,- PLN | GTIN 4015613655413



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.

• Materiał	Stal Lakierowana
• Promień działania	9 m
• Wydajność świetlna	1 x 20 W, źródło światła UV-A
• Wersja	Montaż ścienny
• W zestawie	1 folia przylepna Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
• waga	1,4 kg

Folia klejąca IF-92

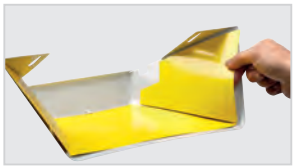
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326 | UVP* 72,- PLN

Świetlówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328 | UVP* 53,- PLN



▶ Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



▶ Moc światła: 1 x 20 W, źródło światła UV-A

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Pułapka na owady IF-150

300350 | UVP* 299,- PLN | GTIN 4015613762357



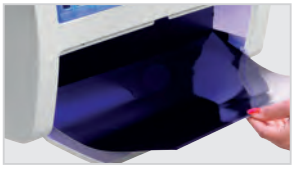
Bezgłośna i higieniczna pułapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej, którą można łatwo wymienić.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Promień działania	ok. 15 m
• Wydajność świetlna	1 x 36 W, świetlówka UV-A
• Wersja	Montaż ścienny
• W zestawie	1 folia przylepna
• Moc przyłączeniowa	0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
• waga	1,8 kg

Folia przylepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352 | UVP* 110,- PLN



▶ Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



▶ Moc światła: 1 x 36 W, świetlówka UV-A

Świetlówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353 | UVP* 42,- PLN

Pułapka na owady IF-100

300321 | UVP* 549,- PLN | GTIN 4015613638195



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Promień działania	10 m
• Wydajność świetlna	2 x 15 W, świetlówka UV-A
• Wersja	Urządzenie stojące Montaż ścienny
• W zestawie	2 folie przylepne Materiał mocujący
• Moc przyłączeniowa	0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
• waga	2,4 kg

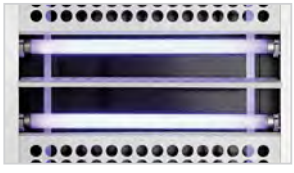
Folia przyl.IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322 | UVP* 106,- PLN



▶ Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



▶ Moc światła: 2 x 15 W, świetlówka UV-A

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 450 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325 | UVP* 28,- PLN

Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Regulacja strumienia powietrza	3-stopniowo
• Regulacja temperatury	Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza
• Powietrze zimne	Tak
• Klasa ochrony	2
• Przycisk wł./wył.	tak
	Na uchwycie
• Wersja	Montaż ścienny
• W zestawie	Materiał mocujący
	Uchwyt ścienny
• Moc przyłączeniowa	1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Regulacja strumienia powietrza 3-stopniowa
▶ Powietrze zimne



▶ Przewód spiralny 1 - 2,5 m



▶ Przycisk wł./wył.
▶ na rączce



▶ Gniazdko do golarki zintegrowane w uchwycie ściennym

	Gniazdo golarki	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Suszarka hotelowa 1600S	nie	szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm	0,8 kg	850041	159,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	tak	szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm	1,2 kg	850042	170,- PLN	4015613761589

Urządzenie do czyszczenia butów

120109 UVP* 473,- PLN GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

• Materiał	Stal
	Powlekane proszkowo
• Skład wyposażenia	3 cichobieżne szczotki obrotowe
	1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
	2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
	Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
• Uchwyt do noszenia	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,12 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
• waga	6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101 UVP* 261,- PLN



▶ 2 szczotki polerujące do jasnych lub ciemnych butów



▶ Uchwyt do noszenia na górze urządzenia

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

Nr art.	Strona
0	
099977	320
099978	320
099985	290
099989	287
099996	287
1	
100047	183
100048	183
100054	183
100058	183
100061	182
100062	182
100067	182
100080	373
100082	270
100083	270
100085	373
100197	164
100211	165
100273	164
100282	163
100292	164
100373	163
100374	163
100404	73
100405	73
100406	73
100407	73
100408	73
100412	88
100413	88
100416	88
100417	89
100425	89
100426	89
100427	89
100428	89
100437	88
100438	88
100439	88
100440	424
100441	424
100442	424
100445	424
100446	424
100447	424
100448	424
100449	424
100450	424
100451	424
100452	424
100453	424
100454	424
100456	424
100457	424
100524	104
100528	104
100532	104
100533	132
100534	103
100611	15
100925	107
100927	109
100928	109
101094	286
101402	125
101404	125
1014113	125
101412	125
101413	125
101419	125
101530	124
101533	124
101535	124
101546	100
101547	101
101548	100
101552	100
101554	101
101560	124
101563	124
101565	124
101566	124
101607	125
101863	391
101864	390
101865	390
101866	390
101867	390
101868	391
101869	391
101880	106
101881	106
101902	112
101915	388
101916	389
101917	389
101918	169
101923	388
101929	169
101933	389
101939	389
101954	390
101955	390
101956	390
101957	390
101972	113
101973	113
101974	113
101975	113
101978	113
101979	113
101980	113
101983	113
101984	113
101985	113
101986	112
101988	113
101989	113
103063	209
103064	209
103065	208
103067	209
103069	208
103076	210
103079	210
103122	209
104049	271
104050	271
104304	271
104306	271
1043613	171
1043623	171
104457	171
104458	171
104500	171
104501	171
104523	272
104538	272
104548	272
104583	272
104593	272
104609	269
104636	269
104904	140
104906	140
104907	140
104913	140
104922	158
104923	158
1051403	58
1051503	58
1051603	58
105198	59
1051993	59
1052103	56
1052303	56
1053103	56
105321	139
105325	57
105343	57
1054503	59
1054513	58
105452	58
105453	58
1054603	59
105601	205
105604	147
105731	154
105732	152
1057503	138
105760	148
105761	148
105762	148
105763	148
105764	55
105765	55
105769	149
105770	149
105780	75
105800	150
105804	19
105817	57
105820	141
105821	144
105827	142
105829	145
105837	144
105840	152
105843	143
105843S	143
105848	141
1058503	138
105854	145
105858	145
105859	144
105860	142
105862	146
105864	206
105865	205
105866	207
105867	205
105868	207
105871	153
105872	153
105873	153
105874	153
105890	154
105893	146
105917	147
105919	147
105922	146
105926	143
105927	141
105929	152
105936S	142
1059503	138
105978	150
105981	153
105985	149
105986	151
105991	143
105991S	143
105994	149
105995	149
105996	206
105997	151
105999	138
1061533	134
1061933	134
106202	135
106206	135
106210	135
106217	134
106219	134
1062213	135
106228	135
106229	135
1062303	135
1062503	135
106576	89
107273	65
107274	65
107276	65
107277	65
107278	65
107279	65
107289	65
107290	64
107291	65
107300	64
107301	66
107302	67
107303	67
107304	67
107305	67
107306	67
107307	67
107308	67
107309	67
107310	67
107311	63
109251	292
109325	286
109326	286
109327	286
109329	286
109330	296
109331	296
109342	290
109343	290
109347	290
109349	291
109470	299
109472	299
109474	299
109518	287
109547	287
109559	292
109562	287
109640	282
109641	282
109688	287
109740	293
109741	293
109742	293
109743	293
109745	294
109746	294
109747	294
109749	294
109847	325
109848	325
109849	325
109857	324
109864	325
109865	320
109877	300
109878	300
109879	324
109881	324
109884	299
109885	299
109886	300
109889	299

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
109898	324	110690	289	114006	200	115137	21	117790	79	120316	400
109901	299	110691	289	114258	199	115138	25	117791	79	120325	400
109902	320	110692	289	114263	199	115141	21	117792	79	120327	398
109940	293	110693	289	114267	198	115155	22	117793	79	120331	398
109952	299	110694	289	114270	197	115157	22	117820	86	120332	398
109960	293	110765	288	114271	199	1151580	22	117822	87	120333	399
110036	26	110872	263	114272	199	1151583	22	117823	87	120334	399
110159	248	110873	263	114273	197	1151593	22	117824	87	120337	399
110256	215	110874	263	114274	197	115204	24	117825	87	120338	399
110257	215	110881	216	114275	197	115205	24	117900	93	120339	399
110270	226	110881MA	216	114277	199	1152103	24	117901	93	120341	399
110271	226	110882	216	114278	197	1152113	24	117902	93	120342	399
110272	226	110882MA	216	114279	197	115245	21	117905	95	120344	398
110273	226	110883	217	114282	198	1152473	23	117906	95	120345	399
110274	226	110883MA	217	114296	197	1152483	23	117907	95	120346	399
110275	227	110884	217	114302	199	115308	23	117910	91	120347	399
110276	227	110884MA	217	114303	199	115309	23	117911	91	120348	399
110278	227	110885	218	114356	203	115320	23	117912	91	120349	398
110279	227	110885MA	218	114357	203	115805	19	117913	91	120350	398
110311	286	110886	219	114360	203	116005	82	117920	96	120351	399
110312	286	110886MA	219	114361	203	116011	82	117921	96	120352	399
110317	286	110887	219	114362	203	116108	82	117922	93	120353	398
110318	286	110887MA	219	114366	204	116109	82	117923	95	120358	399
110335	225	110888	220	114367	204	116111	85	117925	98	120400	401
110350	276	110888MA	220	114371	202	116112	83	117926	98	120417	173
110360	278	110894	218	114373	202	116113	82	117927	98	120558	431
110361	278	110894MA	218	114374	202	116116	83	117928	98	120578	159
110362	278	110903	220	115005	20	116119	83	117930	97	120579	159
110400	276	110904	221	115007	20	116299V	82	117931	97	120582	159
110410	228	110905	221	115058	19	116550	76	117932	97	120599	159
110414	228	111678	282	115059	19	116822	77	117933	97	120709	406
110420	228	111680	282	115069	83	116826	77	117934	97	120710	406
110422	228	112020	26	115071	83	116828	77	117935	96	120751	68
110431	298	112021	26	115075	83	116831	77	117936	96	120752	69
110432	298	112022	26	115076	85	117002	85	117937	96	120753	69
110434	298	112023	26	115083	73	117100	85	117938	96	120758	69
110435	298	112025	26	115084	73	117151	82	117939	97	120767	68
110436	298	112026	26	115085	75	117152	82	117940	97	120770	69
110437	298	112027	26	115086	73	117153	82	117941	97	120773	69
110438	431	112030	26	115089	83	117172	80	117945	90	120774	69
110461	280	112031	26	115090	20	117174	80	117946	90	120775	69
110462	280	112035	26	115095	20	117175	80	117947	96	120776	69
110463	280	112081	201	115099	21	117176	80	117948	90	120777	69
110500	276	112101	201	115107	23	117182	81	120109	448	120789	70
110530	278	112121	26	115111	25	117184	81	120178	406	120792	88
110531	278	112122	201	115112	25	117185	81	120198	406	120840	402
110532	278	112141	201	1151123	20	117186	81	120302	401	120879	71
110540	280	112161	201	115113	25	117262	84	120307	400	121782	76
110541	280	112181	201	1151133	20	117263	84	120308	400	122150	420
110542	280	112201	201	115114	26	117264	84	120309	400	122151	420
110625	295	114000	200	115115	24	117265	84	120310	400	122152	421
110626	295	114001	200	115116	25	117712	82	120311	400	122153	421
110630	295	114002	200	1151243	19	117733	78	120312	400	122160	420
110666	284	114003	200	115129	179	117735	78	120313	400	122161	420
110668	284	114004	200	115131	99	117737	78	120314	400	122162	421
110677	288	114005	200	115133	99	117740	78	120315	401	122163	421

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
122180	420	130140	387	135023	344	151512	103	174056	413	190223	307
122181	420	130151	385	135026	345	151520	102	174057	413	190225	323
122190	420	130152	385	135027	345	1519821	54	174058	413	190230	322
122191	420	130153	385	135028	273	155670	54	174059	413	190231	322
122192	421	130154	385	135029	273	1582011	53	174060	413	190232	322
122193	421	130206	385	135102	344	1582051	53	174061	413	190233	323
122212	421	1311413	16	135105	344	1582101	53	174062	413	190234	323
122213	421	1311813	16	135108	344	1582201	53	174063	413	190235	323
122222	420	131306	14	135109	344	158610	24	174064	413	190236	323
122223	420	131308	14	137100	173	158612	25	174196	412	191001	329
122240	420	131413	14	137101	173	158614	125	174221	412	191004	328
122241	420	131415	14	137201	172	158615	125	174251	412	191005	329
122250	421	131418	14	137202	172	158616	24	174276	412	191007	328
122251	421	131419	14	1500508	393	162500	121	174301	412	191010	328
122280	421	131425	14	150121	155	162650	122	174302	414	1930311	62
122281	421	1315113	15	150145	338	162651	122	174305	412	193036	62
125502	193	131514	15	150146	340	162653	122	174520	176	1930511	62
125503	193	131515	15	150148	341	162826	119	174600	73	193062	62
125504	193	1315213	15	150151	342	162827	119	181134	371	2	
125525	229	1315563	12	150159	342	162900	121	181137	371	200019	327
125526	229	1317003	15	150176	342	162906	121	190014	303	200043	327
125527	229	131723	13	150182	343	162910	121	190015250	303	200049	334
125540	230	131734	13	150184	338	162912	121	190031	316	200054	331
125540V1	230	1317433	13	150186	339	165103	116	190033	317	200057	335
125540V2	230	1317463	13	150187	340	165118	120	190052	315	200058	335
125543	231	131760	14	150188	340	165119	120	190060	320	200059	335
125543V1	231	131764	12	150189	342	165122	121	190065	303	200061	331
125543V2	231	131770	14	150191	342	165521	117	190068	320	200063	333
125544	231	131800	13	150193	343	165522	117	190079	321	200065	334
125544V1	231	131850	13	150195	343	165523	117	190080	311	200069	331
125544V2	231	131905	15	150197	339	165524	121	190086	318	200073	332
125614	193	131915	15	150310	139	165525	121	190087	320	200085	331
125624	193	131924	17	150320	139	165527	119	190089	321	200086	332
125628	193	131925	17	150340	155	165528	117	190094	321	200095	327
125631	194	131926	17	150528	160	165530	118	190095	310	200096	327
125631V1	194	131940	17	150529	162	173031	220	190096	312	200108	326
125631V2	194	131944	17	150533	161	173060	89	190108	306	200111	326
125633	195	131946	17	150538	161	173084	438	190114	306	200119	335
125633V1	195	131954	17	1505393	162	173270	286	190116	306	200120	326
125633V2	195	132060	17	150545	160	173271	286	190117	306	200121	326
125634	195	132115	16	150546	160	173272	286	190129	308	200127	330
125634V1	195	132125	16	150606	54	173276	220	190133	306	200128	330
125634V2	195	132255	16	150678	128	173277	303	190139	337	2002010	109
130115	386	132257	16	150687	89	173278	435	190153	307	2002018	110
130116	386	132260	114	150958	54	173279	82	190154	307	2002020	109
130117	386	132261	114	150959	55	173280	435	190174	323	2002028	110
130118	386	132262	114	150960	55	173282	320	190175	323	200207	180
130130	387	132265	114	150961	55	173283	320	190179	323	2002088	110
130131	387	132266	114	150981	337	173284	69	190184	302	2002094	110
130132	387	132290	114	150983	336	173285	69	190187	303	2002095	110
130133	387	132648	12	150990	337	174050	413	190193	302	2002101	110
130134	387	132870	12	150992	307	174051	413	190208	306	2002102	108
130135	387	133212	419	150993	307	174052	413	190211	308	2002121	110
130136	387	133264	89	150996	336	174053	413	190215	307	2002150	111
130137	387	135012	345	150997	336	174054	413	190216	307	2002165	111
130138	387	135022	172	151510	103	174055	413	190218	306	2002170	111

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
2002203	107	258120	364	2851271	28	287431	30	296473	48	300334	445
200230	180	258140	364	2851361	29	292042	432	296474	48	300336	445
2002302	108	258160	364	2851371	29	292043	432	296507	47	300337	445
200232	180	258180	364	285200	40	292044	432	296510	47	300350	447
200233	180	258200	364	285201	40	292046	432	296511	47	300351	444
200240	180	264130	367	285203	40	292048	432	296607	50	300352	447
200254	196	264140	367	2853051	38	292049	432	296630	49	300353	447
200255	196	264150	367	2853101	38	292481	432	296633	49	300370	446
200261	196	264160	367	2855051	35	293043	432	296634	49	300371	446
200262	196	264170	367	2855061	35	295088	51	296677	50	300372	446
200274	224	264180	367	2855071	35	2951121	42	296910	51	300411	411
200282	215	264200	367	2855081	35	2951131	42	296911	51	300412	411
200297	222	264220	367	2856031	39	295200	51	296970	49	300413	411
200298	222	265100	366	2856211	34	295201	51	296999	61	300414	409
200299	222	265120	366	2856311	34	295203	51	3		300418	409
200300	222	265140	366	2856811	39	2952171	42	300055	375	300419	409
200316	111	265160	366	2859171	37	2952271	42	300061	375	300422	409
200317	111	265170	366	2859251	37	2952291	43	300064	377	300424	409
200318	111	265180	366	2859271	37	2952481	43	300065	376	300746	409
200319	109	265200	366	286099	35	2952720	37	300083	380	300747	410
200356	223	265220	366	286100	47	2953031	50	300084	381	300748	408
200357	224	272335	122	286102	31	2954521	48	300089	379	300749	410
200358	225	2800021	61	286104	31	2954631	48	300093	378	300750	408
200359	215	2800031	61	286106	31	2955041	47	300098	378	305053	191
200570	223	2800071	61	286225	31	2955061	47	300107	378	305054	191
200575	224	2800081	61	286234W	31	2955081	47	300122	379	305055	191
2006301	133	280015	60	286247	32	2955091	47	300123	379	305058	189
2006601	133	280016	60	286301	33	295928	36	300133	374	305059	189
203500	108	280021	60	286302	33	2959521	49	300134	373	305062	189
203510	108	280022	60	286305	38	295953	36	300135	374	305063	190
203530	109	280023	60	286310	38	2959961	49	300142	381	305064	190
203535	109	284007	33	286326	31	296014	51	300143	287	305065	235
203725	106	284113	38	286347	32	296015	51	300144	287	305066	192
206203	12	284114	50	286411	32	296051	51	300147	287	305067	192
206204	76	284116	38	286421	32	296056	51	300149	380	305068	192
215035	136	284117	50	286426	55	296072	47	300156	287	305069	188
215036	136	284123	38	286506	35	296079	47	300181	378	306053	191
215037	136	284124	50	286507	35	296086	51	300182	379	306054	191
215078	136	284401	40	286508	35	296105	45	300183	379	306055	191
215081	136	284804	33	286509	35	296106	45	300184	379	306057	190
215093	136	285050	40	286613	39	296215	44	300185	378	306300	361
215094	136	285052	36	286628	37	296217	45	300186	378	306310	361
215095	136	285064	49	286681	39	296303	46	300187	378	306320	361
215096	136	285071	35	286710	34	296304	46	300301	411	306330	361
220110	367	285076	35	286811	40	296307	46	300306	445	306340	363
256120	423	285080	40	286917	36	296308	46	300311	411	306350	363
257100	365	285083	40	286921	36	296311	50	300312	411	306360	363
257120	365	285085	40	286922	36	296318V1	45	300313	411	306380	361
257130	365	285086	40	286924	36	296319V1	45	300314	445	306552	363
257140	365	285088	40	286925	36	296325	44	300317	445	306557	363
257150	365	2851051	28	286992	37	296411	43	300321	447	306558	363
257160	365	2851121	28	286994	36	296421	43	300322	447	306600	361
257170	365	2851161	28	286995	37	296426	46	300323	446	306610	361
257180	365	2851241	28	286998	37	296431	44	300325	447	306620	361
257200	365	2851251	28	287410	30	296471	48	300326	446	306630	361
258100	364	2851261	29	287420	30	296472	48	300328	446	306640	363

Nr art.	Strona
306650	363
306660	363
306800	362
307106	352
307107	353
307116	352
307117	353
307126	352
307127	353
307136	352
307137	353
307146	352
307147	353
307156	352
307157	353
307166	352
307167	353
307186	352
307187	353
307206	352
307207	353
308106	352
308107	353
308116	352
308117	353
308126	352
308127	353
308136	352
308137	353
308146	352
308147	353
308156	352
308157	353
308166	352
308167	353
308186	352
308187	353
308206	352
308207	353
308242	357
308243	351
310107	351
310127	351
310147	351
310167	351
310187	351
311107	351
311127	351
311147	351
311167	351
311187	351
312107	351
312127	351
312147	351
312167	351
312187	351

Nr art.	Strona
313105	354
313125	354
313145	354
313165	354
313185	354
313205	354
314125	354
314145	354
314165	354
314185	354
315080	349
315100	349
315105	352
315107	353
315120	349
315140	349
315160	349
315180	349
315200	349
315306	352
315307	353
316347	355
317347	355
325080	349
325100	349
325120	349
325140	349
325160	349
325180	349
325200	349
337107	356
337127	356
337147	356
337167	356
337187	356
337207	356
337307	354
338107	356
338127	356
338147	356
338167	356
338187	356
338207	356
338307	354
338810	356
346107	357
346127	357
346147	357
346167	357
346187	357
346207	357
347107	358
347127	358
347147	358
347167	358
347187	358

Nr art.	Strona
347207	358
348107	359
348127	359
348147	359
348167	359
348187	359
348207	359
362080	348
362100	348
362120	348
362140	348
363080	348
363100	348
363120	348
363140	348
370035	130
370036	131
370037	133
370100	130
370101	130
370158	430
370164	170
370165	170
370174	166
370175	166
370191	166
370193	166
370195	167
370196	167
370197	167
370198	167
370205	133
370211	129
370224	403
370235	404
370236	404
370238	405
370239	405
370242	405
370243	405
370246	405
370247	405
370248	405
370249	405
370253	403
370257	403
370258	403
370259	403
370270	168
370271	168
370273	168
370274	168
370275	168
370276	168
370278	169
370279	170

Nr art.	Strona
370280	168
370281	168
370290	168
370301	404
370302	404
386080	355
387100	355
389080	348
389100	348
389120	348
389140	348
398120	355
398140	355
398160	355
399140	355
399160	355
4	
400123	297
400126	297
400136	297
400137	297
401618	360
401621	360
405057	233
406055	233
406056	233
465156	348
5	
500060	187
500160	187
500180	59
500308	116
500319	401
500377	211
500378	211
500379	211
500381	426
500383	426
500384	426
500386	426
500387	426
500443	422
500445	422
500446	423
500447	423
500448	423
500449	422
500458	186
500459	187
500464	187
500481	186
500482	186
500486	186
500494	186
500507	185
500830	184

Nr art.	Strona
500831	184
500833	187
500835	184
500840	184
500846	185
500847	185
525782	89
529712	16
529723	16
5301	296
5302	296
5303	296
5305	296
5316	296
5318	296
5319	296
5320	296
5321	296
5322	296
5325	296
5327	296
5328	296
5329	296
5330	296
533051	83
5331	296
5336	296
5338	296
5339	296
5340	296
5341	296
5342	296
5349	296
5351	296
5352	296
5353	296
5354	296
5355	296
6	
600061	347
600601	347
601151	382
601153	350
601161	382
601168	371
601169	371
601177	371
601179	370
601180	370
601192	382
601196	370
601197	370
601282	382
601710	350
601712	350
603001	347

Nr art.	Strona
603002	347
603003	347
603004	347
603005	347
603006	347
603007	347
603008	347
603012	347
603101	443
603102	443
603103	443
603150	383
603151	383
603152	383
603158	383
603159	383
603175	382
605035	178
605065	178
606035	178
606065	178
607035	178
608035	179
609035	179
609065	179
609135	179
609165	179
610181	175
610182	175
610195	176
610196	176
610836	174
610839	176
610848	175
610856	174
610857	174
680654	427
680655	427
7	
700078	264
700087	249
700118V1	244
700121	245
700122	245
700123	245
700130	246
700131	246
700132	246
700133	246
700134	247
700135	247
700137	247
700142	247
700143	247
700182G	249
700183	244

Nr art.	Strona
700201G	234
700202G	234
700203G	234
700207G	242
700208G	235
700213G	242
700231	243
700239	232
700248	274
700251	232
700256	233
700258G	236
700261	274
700276	250
700277G	238
700287	237
700298G	241
700314	242
700323	250
700336	241
700341V1	265
700342	264
700355	213
700356	213
700357	213
700358G	236
700358GV1	237
700387	237
700398G	241
700415	260
700416	260
700421	236
700473V1	249
700478G	239
700487	260
700488	260
700498	240
700562	243
700578G	238
700592	261
700593	261
700595	261
700597	261
700601	255
700603	255
700605	269
700611	254
700678G	239
700690	261
700698	240
700699	261
700705	267
700706	267
700732	274
700778G	238
700806	248

Nr art.	Strona
700809	248
700812	252
700816	260
700817	260
700825	258
700826	258
700834	253
700836	254
700836ZR	254
700838	258
700839	258
700840	262
700841	262
700843	259
700844	258
700846	258
700847	266
700848	253
700848ZR	253
700851	252
700852	266
700853	259
700854	251
700856	265
700857	251
700858	251
700859	259
700860	259
700898	256
700898ZR	256
700899	257
700899ZR	257
700900	256
700900ZR	256
700901	257
700901ZR	257
700903	267
700904	260
700907	251
700940	273
700941	273
700967	268
700968	268
700969	268
700978	238
701053	380
701054	380
711020	416
711040	416
711065	416
711100	416
711150	416
711200	416
711311	416
711312	416
711313	416

Nr art.	Strona
711314	416
711316	416
711319	416
711323	416
712020	416
712040	416
712065	416
712100	416
712150	416
712200	416
713020	416
713040	416
713065	416
713100	416
713150	416
713200	416
714020	416
714040	416
714065	416
714100	416
714150	416
716065	416
716100	416
716150	416
719065	416
719100	416
723020	416
723040	416
723065	416
723100	416
723150	416
723200	416
780002	75
786008	73
786009	70
786010	73
8	
825024	436
825131	369
825152	59
825207	369
825214	368
825215	368
825217	368
825218	368
825219	368
825222	368
825223	369
825226	369
850000	440
850001	441
850002	442
850006	440
850007	439
850008	439
850011	441

Nr art.	Strona
850018	438
850019	437
850021	436
850023	437
850024	437
850025	437
850027	438
850041	448
850042	448
850048	437
850049	439
850057	440
850200	442
850210	442
860000	371
860001	371
860002	371
860006	294
860015	433
9	
900005	181
900007	211
900011	333
900300	89
A1	
A100155	181
A100205	165
A100265	181
A100266	181
A101065	418
A101091	74
A101092	53
A101100	418
A101150	418
A101161	419
A101162	419
A101163	419
A101164	419
A101181	53
A101182	419
A101183	419
A101185	74
A101186	419
A101187	419
A101190	70
A101191	419
A101192	419
A101195	419
A101196	419
A101197	419
A101901	123
A101999	123
A102065	418
A102100	418
A102150	418
A103065	418

Nr art.	Strona
A103100	418
A103150	418
A105960	56
A114001	198
A114002	123
A114003	123
A120020	417
A120040	417
A120065	417
A120101	448
A120103	417
A120153	417
A120255	401
A120355	433
A120356	433
A120357	433
A120401	157
A120406	156
A120407	156
A120408	156
A120409	157
A120427	157
A120430	156
A120465	158
A120466	158
A120467	158
A120511	428
A120512	428
A120513	428
A120514	428
A120515	428
A120516	429
A120521	429
A120522	429
A120523	429
A120524	429
A120526	429
A120527	429
A120528	428
A120529	428
A120531	428
A120532	428
A120533	428
A120534	428
A120537	428
A120538	428
A120539	428
A120587	427
A120588	427
A120592	429
A120593	427
A120601	33
A120602	33
A120610	417
A120615	418
A120615D	418

Nr art.	Strona
A120616	418
A120620	417
A120625	418
A120625D	418
A120626	418
A120634	418
A120634D	418
A120635	418
A120635D	418
A120636	418
A120637	418
A120640	417
A120645	418
A120645D	418
A120646	418
A120649	418
A120650	417
A120655	418
A120655D	418
A120656	418
A120701	70
A120702	70
A120786	71
A120788	71
A120792	74
A120796	72
A120799	71
A120814	208
A120821	74
A120822	75
A120823	74
A120880	70
A120888	99
A120893	99
A121025	417
A121040	417
A121065	417
A121100	417
A121200	417
A122020	417
A122040	417
A122065	417
A122100	417
A122200	417
A123020	417
A123040	417
A123065	417
A123100	417
A123150	417
A123200	417
A124020	417
A124065	417
A124100	417
A124200	417
A125020	417
A125040	417

Nr art.	Strona
A125065	417
A125100	417
A125150	417
A125200	417
A126065	417
A126100	417
A126200	417
A128020	417
A128040	417
A128065	417
A128100	417
A128150	417
A129065	417
A129100	417
A130441	425
A130442	425
A135034	341
A150000	397
A150014	393
A150024	397
A150025	397
A150029	397
A150033	395
A150034	395
A150035	397
A150036	397
A150037	397
A150038	393
A150039	395
A150042	393
A1500471	395
A1500510	396
A150062	397
A150063	392
A150064	396
A150067	392
A150068	397
A150072	393
A150097	393
A150098	395
A150114G	155
A150118G	155
A150155	155
A150183	394
A150190	394
A150194	395
A150196	394
A150198	394
A150199	394
A150214	394
A150307	120
A150407	120
A150460V	123
A150510	181
A150512	162
A150513	161
A150623	138
A150625	138
A150646	430
A150668	126
A150669	126
A150670	126
A150671	126
A150672	126
A150673	126
A150674	127
A150676	127
A150679	127
A150684	129
A150774	127
A150776	127
A150779	127
A150974	128
A150976	128
A150979	128
A151300	165
A151301	165
A1515002	104
A151600	165
A153143	137
A153144	137
A153145	137
A153234	137
A153238	137
A153242	137
A153246	137
A153255	137
A153260	137
A153265	137
A153270	137
A153280	137
A153440	137
A153460	137
A162410E	117
A162412E	117
A162810E	117
A162812E	117
A162820E	118
A162821E	118
A162823E	118
A162824E	118
A162828	119
A162829	119
A165110	116
A165112	116
A190009	305
A190009250	305
A190011	305
A190011250	305
A190056	302
A190105	306
A190148	304
A190149	304
A190167	304
A190169	305
A190189	305
A190198	304
A190199	304
A2	
A200050	334
A200052	335
A201113	107
A203112	188
A203113	188
A256024	429
A256061V	423
A256091V	423
A3	
A300047	375
A300049	375
A300056	376
A300062	376
A300068	407
A300073	376
A300111	377
A300117	407
A300118	407
A300151	407
A370031	130
A370032	131
A3700331	131
A3700341	131
A370037	130
A370039	131
A370131	132
A370139	131
A370254	402
A5	
A500403	212
A500404	212
A500405	212
A500410	422
A500467	212
A500468	212
A500510	425
A500511	425
A500512	425
A500513	425
A500514	69
A555302	430
C	
C120100	427

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE

- CNS 18/10 — STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10
- CNS — STAL CHROMOWO-NIKLOWA
- STAINLESS STEEL — STAL SZLACHETNA
- PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE
- PRZYŁĄCZE GAZOWE
- ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE
- CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE
- INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE
- 2,5 L — POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ
- 3,5 kW — MOC W KW
- 2100 W — MOC W WATACH
- °C 300 — TEMPERATURA MAKSYMALNA
- 86 kg — OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE
- BPA FREE — NIE ZAWIERA BPA
- SZTAPLOWANY
- PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
- NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
- PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
- NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
- PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
- NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
- PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
- PROSTY MONTAŻ
- TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH
- TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
- DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ
- STAŁE PRZYŁĄCZE WODY

A

Armatury	297

B

Barowa szafy chłodnicze	245
Bemary	14, 25, 33, 46, 180
Bemary Hotpot	178 -179
Blachy	73, 88 - 89

C

Chłodnie	261
Chłodziarka do wina	246 - 247
Chłodziarka szufladowa	248
Chłodziarki impulsowe	248
Chłodziarko-zamrażarki	256 - 258
Chłodziarko-zamrażarki szokowe	269
Ciśnieniowe ekspresy do kawy	322 - 323
Czajniki	326 - 327

D

Dehydratory	99
Deski do krojenia	427 - 429
Dozowniki dezynfekcyjny	437 - 438
Dozowniki do mydła	439
Dozowniki do płatków śniadaniowych	211
Dyspenser talerzy	208
Dyspensery do czekolady	333
Dyspensery do napojów	336 - 337
Dyspensery rękawiczek	437
Dzbanki do kawy	306 - 307

E

Ekspresy do kawy	302 - 323

F

Filtr frytury	123
Fontanny do czekolady	211
Frytownice	14 - 15, 24, 36 - 37, 49, 116 - 122, 124 - 125
Frytownice indukcyjna	120

G

Garnki	424 - 425
Gofrownice	166 - 170
Gotowanie produktów mącznych	25, 38, 50, 114
Grill rolkowy do parówek	158
Grille kontaktowe	126 - 129
Grille wodne	133

J

Jajowar	179

K

Kociołki na zupę	181 - 183
Kostkarki do lodu	270 - 272
Kosze do zmywarek	286, 296
Kosze na śmieci	294, 433
Kotleciarki do mięsa	402
Kotły warzelne	40, 51, 60 - 61
Krajalnica do pomidorów	401
Krajalnice	412 - 414
Krajalnice do frytek	116
Krajalnice do kiełbasek	159
Kruszarki do lodu	344 - 345
Kuchenki indukcyjne	141 - 150
Kuchenki mikrofalowe	174 - 176
Kuchenki wok	56
Kuchnie	53 - 55
Kuchnie elektryczne	12 - 13, 19 - 20, 30 - 32, 43 - 45, 54
Kuchnie gazowe	12 - 13, 19 - 20, 28 - 29, 43 - 43, 53 - 54
Kuchnie indukcyjne	53 - 55
Kuter	402

L

Lampy grzewcze	197
Lampy na podczerwień	368 - 369
Lampy owadobójcze	444 - 447
Lawa-grille	15, 22, 34, 48, 133
Listwa magnetyczna	429
Listwy na bony	423

Ł

Łopata do pizzy	109
Łuskarki do lodu	269

M

Mandolina	401
Maszyna do waty cukrowej	172
Maszyny do lodów	273
Maszyny do makaronu	112 - 113
Maszyny do popcornu	173
Maszyny do slushie	172
Meble ze stali nierdzewnej	347 - 359
Miesiarki	390 - 391
Miksery / Blendery	341 - 344
Miksery barowe	341 - 344
Miksery ręczne	385 - 387
Minibary	244
Mostki grzewcze	198 - 201
Młynek do kawy	323

N

Nadstawy	348 - 349
Nadstawy chłodnicze	222, 225 - 228
Nadstawy chłodnicze Sushi Bar	225
Nalewaki do grzanego wina	335
Naleśnikarki	171
Nóż do kebaba	430
Nóż do pizzy	109

O

Obieraczka do ziemniaków	406
Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu	442
Ogrzewacze tarasowe	368 - 369
Okapy gastronomiczne	364 - 367
Ostrzałka do noży	431
Otwieracze do puszek	433

P

Pakowarki próżniowe	408 - 411
Palniki do flambirowania	430
Pasty do podgrzewaczy	187
Patelnie	424
Patelnie do paelli	137
Patelnie i grille gazowe	134 -135
Patelnie uchylne	39, 50, 62
Patelnie uniwersalne	155
Patelnie wielofunkcyjne	22, 34, 46, 133
Pergamin do gotowania	89, 128
Piec przelotowy do pizzy	107
Piece do pizzy	106 - 111
Piece konwekcyjne	70 - 76
Piece konwekcyjno-parowe	77 - 89
Piece sklepowe	90 - 98
Piece typu High Speed	68 - 69
Piekarniki niskotemperaturowe	88
Podajniki ręczników papierowych	440

Podgrzewacz do czekolady 181
Podgrzewacz do ryżu 162
Podgrzewacze do filiżanek 209 - 210
Podgrzewacze do frytek 24, 37, 123
Podgrzewacze do kiełbasek 158
Podgrzewacze do potraw 181, 184 - 187
Podgrzewacze talerzy 208 - 209
Pojemnik do usuwania tłuszczu 123
Pojemniki do transportu żywności 373 - 374
Pojemniki ekspozycyjny 420 - 421
Pojemniki gastronomiczne 416 - 419
Pojemniki na sztućce 422 - 423
Pokrowce 370, 371, 287, 379
Polerki do sztućców 298
Popielniczki 371
Półki na przyprawy 348
Półki na talerze 348
Półki ścienne 73, 176
Płyty elektryczne 139 - 140
Płyty gazowe 59, 138
Płyty grillowe 16, 23, 35, 47, 130 - 132
Płyty grzewcze 202 - 207

R

Regały 382 - 383
Regały chłodnicze 243
Regały ścienne 347
Roboty kuchenne / Miesiarki 388 - 397
Rożna do kurczaków 136
Ruszty elektryczne 21
Rękawice kuchenne 425

S

Salamandry 100 - 104
Salamander grill 132
Samowary 328 - 329
Seria 600 11 - 17
Seria 650 19 - 26
Seria 700 28 - 40
Seria 900 42 - 51
Snackpoint 66 - 67
Solniczki 427
Spieniacze do mleka 308
Spray do polerowania stali szlachetnej 220, 357, 359
Spray do smażenia 89
Stacja na zupę 184
Stacja serwisowa do kawy 307
Stacje do gotowania 63 - 65
Stacje do przygotowania herbaty 326
Steamer do hot dogów 173
Sterylizator do noży 431
Stojaki reklamowe 371
Stoły / Ławki 370 - 371
Stoły chłodnicze 216 - 224
Stoły chłodnicze do pizzy 222, 225
Stoły chłodnicze mini 215
Stoły mroźnicze 263
Stoły robocze 350 - 353
Stoły ze zlewami 360 - 363
Stół chłodniczy z wentylacją 215
Suszarki do rąk 440 - 442
Suszarki hotelowe 448
Systemy odgradzające 443
Szafka z koszem na śmieci 355
Szafki grzewcze 209, 357 - 359
Szafki robocze 355 - 356
Szafki wiszące 354
Szafy chłodnicze 244 - 260
Szafy chłodnicze na butelki 244, 249 - 250
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi 244, 252 - 255
Szafy do sezonowania mięsa 262
Szafy fermentacyjne 76, 98
Szafy mroźnicze 264 - 267
Szatkownice do warzyw 398 - 401
Słupki higieniczne 436

Ś

Środki czyszczące 435

T

Tablica na menu 371
Taborety grzewcze 57 - 59
Termometry 432
Termosy 306 - 307
Tostery 163 - 165
Tostery/opiekacze 165

U

Umywalki 360
Urządzenia do czyszczenia butów 448
Urządzenia do gotowania ryżu 160 - 162
Urządzenia do gotowania sous-vide 99
Urządzenia do hot-dogów 156 - 157
Urządzenia do polerowania szklanek 299
Urządzenia do uzdatniania wody 299 - 300
Urządzenia kapturowe 290 - 294

W

Wagi kuchenne 407
Warniki do grzanego wina 334 - 335
Warniki do wody 327, 330 - 333
Wałkownice 106
Wilki do mięsa 403 - 405
Wirówki do sałaty 406
Witrynki bufetowe 212 - 213
Witryny chłodnicze 232 - 236
Witryny chłodnicze Mini 236 - 241
Witryny do ciast 242
Witryny do lodów 273 - 274
Witryny grzewcze 188 - 192
Witryny grzewcze nadstawy 189
Wok patelnie 56, 153
Woki indukcyjne 21, 150 - 154
Worki do pakowania próżniowego 411
Wyciskarki do cytrusów 340
Wyciskarki do soku 338 - 339
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy 324 - 325
Wózki bufety, chłodnicze 229 - 231
Wózki bufety, grzewcze 193 - 195
Wózki do serwowania 375 - 376
Wózki do sprzątania 377 - 381
Wózki do wydawania potraw 196
Wózki na sztućce 377
Wózki transportowe 377, 380 - 381

Z

Zamrażarka na lody 274
Zamrażarki 268
Zasobnik 426
Zlewy 26
Zmywarki do garnków 288 - 289
Zmywarki do szkła 276 - 281
Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach 295
Zmywarki uniwersalne 276 - 285

MIĘDZYNARODOWE WARUNKI SPRZEDAŻY | 08/2020

I. Obowiązywanie międzynarodowych warunków sprzedaż

1. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 wrzesień 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przejęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Warunki handlowe kupującego odmienne od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X.-2. lub X.-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
3. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

II. Zawarcie umowy

1. Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli
- towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku lub jeśli kupujący zakłada określoną przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
- towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
- z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującemu znane lub powinny były być znane, lub
- towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.
2. Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposób. Ilustracje oraz rysunki, jak i inofmacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.
3. Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czternastu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.
4. Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wpłynie do kupującego w ciągu czternastu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o spóźnionym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
5. Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – niezależnie od rodzaju towaru, ceny sprzedaży i ilości dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączne obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządzi specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynie do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
6. Szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza szczególne oczekiwania kupującego co do używania jak i właściwości, gwarancje lub inne zapewnienia dotyczące towaru lub wykonania umowy, jak również zażyczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracje właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.
7. Potwierdzenia umowy przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Zwłaszcza faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.
8. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyrzeczeń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te uprawnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
9. Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

1. Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przenieść własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełniania świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzania kupującemu.
2. Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbioru kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
3. Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec i gwarantuje, że w chwili dostawy żadne prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
4. Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.
5. Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2020) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportowo załadunku lub do pokwitowania kupującemu dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
6. Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obliguje kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednio wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zawierania umów dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
7. Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredytywy, da zaliczki oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazane przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy rozpoczynają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
8. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po uzgodnionych terminach dostawy, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu czasu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wpłynie do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca udokumentowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.
9. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załadunek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
10. Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskować o konieczne zezwolenia na eksport oraz zajmować się wymaganymi do eksportu towaru formalnościami celnymi, jeśli kupujący o to poprosił i powiadomił Bartscher o konieczności dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
11. Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocelnego ofrankowanie towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
12. Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestrowania albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
13. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypełni w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przewlekły lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niemiecki wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.
14. Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia dopiero wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

IV. Obowiązki kupującego

1. Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, to w momencie dostawy obowiązuje zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.
2. Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar lub dokumenty, lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a zalegle wierzytelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.
3. Kupujący zapewnia przewiezienie towaru za granicę, nieprzenoszenie prawa do rozporządzania towarem na osoby trzecie tak długo, jak towar znajduje się w Republice Federalnej Niemiec oraz wypełnienie wszystkich przesłanek i potwierdzeń dla prawnocelnego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwymi w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uiszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.
4. Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądów polubownych lub sądów –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.
5. Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia przeciw roszczeniom Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub przejęcia towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierzytelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezsporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki oraz nie zaoferował stosownego zabezpieczenia.
6. Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym zgodnie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobiście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, regul ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.
7. Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrzekał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z każdorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznego włączając US-amerykańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie poszukiwał rozwiązania z Bartscher.
8. Kupujący będzie dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują w kraju kupującego lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegać ma szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do rynku, lub wypełnić ma obowiązki związane z przetrzymywaniem pokwitowań.
9. Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

1. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
2. O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użytek lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próby usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

3. Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odnośnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadę prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
5. Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV.-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V.-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służą jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdatności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosowanie do regulacji w punkcie III.-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zaksięgowanie na jego rzecz po stronie „ma" w odpowiedniej wysokości.
9. Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł był rozpoznać, że niezgodność z umową lub wada prawna nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych rozbieżności, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

VI. Odstąpienie od umowy

1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynie do kupującego później, aniżeli w terminie czternastu (14) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego.
3. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodnie z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

VII. Odszkodowanie

1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:

   a) Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.

   b) Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologię bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistniejąprzy porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zawiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.

   c) W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzie nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącego na Bartscher względem kupującego obowiązku, i ze względu na powstanie i wysokość szkody była przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkodę, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.

   d) Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wada prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa.

   e) Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiekolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.

2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:

   a) W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą, ryczałt w wysokości 50,00 EURO, jak i, bez dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 9 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

   b) W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejęcia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejęcia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

   c) Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

3. Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia Kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

IX. Inne postanowienia

1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III.-9.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu –, wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.
3. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
4. Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
5. Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
6. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaxu lub poczty elektronicznej czynią zadość formie pisemnej.

X. Ogólne podstawy umowy

1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III.-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązuje także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmuje koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna…" albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
3. Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
4. Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sadowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institutution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrów, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczący sądu polubownego przez arbitrów wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sadu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/ Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
5. Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarczemu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.

© 2020 Prof. Dr. Burghard Piltz, Germany

Bartscher
od 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z.o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

4 015613 889306

Printed in Germany | Zmiany techniczne zastrzeżone